



UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	5548
Data intrare/ieșire	22.09.2026

INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa si coffee break în cadrul Conferinței Internaționale History, Spirituality, Culture. Dialogue and Interactivity, în perioada 29-30 octombrie 2026”, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: „Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa si coffee break în cadrul Conferinței Internaționale History, Spirituality, Culture. Dialogue and Interactivity, în perioada 29-30 octombrie 2026”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **procedură proprie.**
4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la [https://www.ugal.ro/files/achizitii/docs/2025/Procedura Operationala pentru organizarea s i desfasurarea propriilor proceduri de atribuire a contractelor de achizitie publica - Anexa 2.pdf](https://www.ugal.ro/files/achizitii/docs/2025/Procedura%20Operationala%20pentru%20organizarea%20si%20desfasurarea%20propiilor%20proceduri%20de%20atribuire%20a%20contractelor%20de%20achizitie%20publica%20-%20Anexa%202.pdf)
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: **formularele atașate prezentei.**
6. Împărțirea pe lot-uri: **nu.**
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **23034 lei fără TVA.**
8. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
9. Cod CPV: **5110000-4, 55300000-3, 55520000-1.**
10. Tip contract: **prestare de servicii.**
11. Obiectul contractului: „Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa si coffee break în cadrul Conferinței Internaționale History, Spirituality, Culture. Dialogue and Interactivity, în perioada 29-30 octombrie 2026”
12. Data limită de depunere a ofertelor: 28.09.2026, ora 14:00
13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail



magdalena.manoilescu@ugal.ro.

14. Limba de redactare a ofertei: **Română**
15. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile de la prestarea serviciilor, din fondurile instituției, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: **lei**
17. Modul de obținere a documentației: **atașat invitației.**
18. Persoana de contact: Magdalena Manoilescu, tel. 0336130115, e-mail: magdalena.manoilescu@ugal.ro
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail magdalena.manoilescu@ugal.ro

Rector,

Prof. univ. dr. ing. habilit. **Marian BARBU**

Director General Administrativ,

Ec. Marian DĂNĂILĂ

Director,

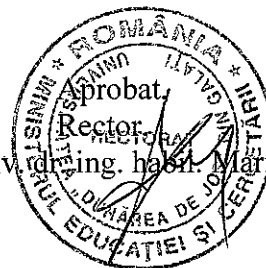
Direcția Achiziții Publice și Tehnic

Ing. Virginia TĂCHITĂ

Întocmit,

Ing. Magdalena MANOILESCU





Prof. univ. dr. ing. habilit. Marian Barbu

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de **Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa si coffee break în cadrul Conferinței Internaționale *History, Spirituality, Culture. Dialogue and Interactivity***, în perioada **29-30 octombrie 2026**

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 15 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 de cazare cu mic dejun, servire masa si coffee break pentru organizarea **Conferinței Internaționale *History, Spirituality, Culture. Dialogue and Interactivity***, cu perioada de derulare **29-30 octombrie 2026**, conform bugetului alocat prin adresa Ministerului Educației și Cercetării, nr. 351/32/GP/22.05.2026.

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.

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 cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați, 30 persoane x 2 nopți	55110000-4
2.	Servicii de servire masă (prânz și cină) 44 persoane x 2 zile	55300000-3
3.	Servicii coffee break 44 persoane x 2 zile	55520000-1

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopți, în perioada 28-30 octombrie 2026

Necesar cazare: 30 camere single x 2 nopți

Prin cameră single se înțelege camera dublă, dotată cu pat matrimonial, ocupată în regim single.

Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați

Serviciile de masă (mic dejun), incluse în tariful de cazare, vor fi asigurate în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul restaurantului clasificat 3 (trei) stele din cadrul structurii de primire turistică în care se vor asigura și serviciile de cazare

Locație pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura în cadrul unei structuri de primire turistică de tip hotel clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice naționale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism.

Indeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistică la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.

Localizare hotel: în Municipiul Galați, situat la o distanță atât rutieră (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultății de Istorie, Filosofie și Teologie din cadrul Universității „Dunărea de Jos”



Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp AS), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante.

Pentru demonstrarea indeplinirii cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) si de mers pe jos de maxim 3 km fata de sediul Facultatii de Istorie, Filosofie si Teologie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp AS), ofertantul va prezenta print screen din aplicatia Google Maps (<https://www.google.com/maps>), realizat atat pe modul „directii rutiere” („driving directions”), cat si pe modul „directii pietonale” („walking directions”), care sa indice traseele si distantele in kilometri pe ruta: complexul hotelier care face obiectul ofertei - Facultatii de Istorie, Filosofie si Teologie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp AS).

Capacitate de cazare hotel: minim 30 camere duble, dotate cu pat matrimonial, pentru a asigura necesarul de cazare al participantilor la eveniment.

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 30 camere duble se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus in oferta, respectiv fisa privind incadrarea nominala a spatiilor de cazare pe categorii.

Facilitati minime in camere:

- Aer conditionat pentru fiecare camera, cu control individual al temperaturii si umiditatii;
- Televizor LED;
- Televiziune digitala;
- Telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale;
- Minibar - gratuit;
- Facilitati de preparare a cafelei si ceaiului in camera - gratuit;
- Uscator par;
- Cabina dus in toate camerele;
- Acces internet Wi-Fi si LAN in toate camerele – gratuit.

Facilitati minime in hotel:

- Spatiu de depozitare al bagajelor;
- Spalatorie;
- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati;
- Parcare pazita/supravegheata video;
- Check-in incepand cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Hotelul trebuie sa dispuna de minim 3 sali de conferinta, fiecare dintre ele dotata cu : 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.



- 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 44 de locuri aranjament U-shape, 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.
 - 2 sali cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de minim 25 de locuri aranjament U-shape, amplasate in imediata apropiere a salii de conferinte cu suprafata minima de 150 mp.
- Hotelul trebuie sa dispuna de bar de zi clasificat 3 (trei) stele si restaurant clasificat 3 (trei) stele si sa asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoana cazata-in concordanta cu perioada aferenta cazarii, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte.

Indeplinirea cerintei esentiale privind unitatilor de alimentatie publica din cadrul hotelului propus se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, insotite de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.

2. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada: 29-30 octombrie 2026 (2 zile)

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

Numar participanti: 44 persoane / zi

Tip servicii/zi: pranz + cina

Tip servire: meniu bufet

Structura meniu bufet 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
- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Structura meniu bufet cina/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
- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Pe perioada celor doua zile de eveniment, 29-30 octombrie 2026, ofertantul va asigura, pe intreaga durata a evenimentului, acces continuu pentru un numar de 44 participanti la: specialitati de cafea, ceai, apa plata si apa minerala carbogazoasa, bauturi racoritoare si sucuri din fructe (optiuni fara zahar adaugat), precum si produse de patiserie sarata si dulce (optiuni cu continut redus de zahar).

Locatia de servire a meselor (pranz si cina): in restaurantul clasificat 3 stele din cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun si situat la o distanta atat rutiera (auto), cat si de mers pe jos, de maxim 3 km fata de sediul Facultatii de Istorie, Filosofie si Teologie din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” Galati (Str. Domneasca nr. 111, corp AS), care sa permita accesul cu usurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante, cu respectarea normelor sanitare si prevederilor legale in vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a unitatii de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unitatii de alimentatie publice propuse in oferta.

Capacitate restaurant: minim 44 de locuri

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 44 locuri in cadrul unitatii de alimentatie publice propuse in oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.

Logistica solicitata / zi :

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fete 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 20 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;



- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea si cani de ceai din portelan;
- espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup” – minim 2 espressoare;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat – minim 6 persoane.

Meniuri solicitate pentru servire masa/zi:

ZIUA 1 – 29 octombrie 2026

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Mini tarte cu crema de branza, rosii confiate si microgreens
Rulada de curcan cu spanac si crema fina
Tartine cu somon afumat, lamaie si capere
Vol-au-vent cu ciuperci si smantana
Bruschete cu rosii cherry, busuioc si ulei de masline extravirgin
Mini wraps cu pui si legume grill

PREPARATE VEGETARIENE

Quiche Lorraine vegetariana (branza + legume)
Falafel cu sos de iaurt si menta
Legume la gratar cu dressing usor
Orez basmati cu turmeric si legume

PREPARATE DE BAZA CALDE

Piept de curcan suculent cu sos de ciuperci
Muschi de porc marinat cu ierburi si usturoi copt
File de salau cu sos de lamaie si capere

GARNITURI

Cartofi gratin dauphinois
Orez salbatic mix
Legume sote in unt

SALATE

Salata Caesar cu parmezan
Salata greceasca autentica
Mix salata verde cu dressing light

DESERT

Cheesecake cu fructe de padure
Mousse de ciocolata belgiana
Mini eclere si tarte fine



ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINÉ:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada

Specialitati cafea

Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou branzeturi maturate (brie, gouda, cheddar) cu fructe si nuci

Prosciutto cu melon

Frigarui caprese (mozzarella + rosii + busuioc)

Mini burgeri gourmet cu sos home-made

Tartine cu crema de avocado si rosii uscate

PREPARATE VEGETARIENE

Paste penne cu sos de rosii si busuioc

Legume wok cu sos de soia light

Wellington vegan cu hribi

Steak de țelină coaptă în crustă de sare cu sos demi-glace vegan

PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de porc in sos de piper verde

Pulpe de curcan dezodate cu ierburi de Provence

File de somon la gratar cu lamaie

GARNITURI

Cartofi wedges cu ierburi

Orez cu legume

Legume grill

SALATE



Salata de cruditati
Salata de cartofi cu mustar Dijon
Salata verde

DESERT

Tiramisu clasic
Brownie cu ciocolata
Tarta cu fructe

ASORTIMENT DE FRUCTE:

struguri
kiwi
kaki
nectarine
cirese de sezon
capsuni
pepene galben
pepene verde

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea
Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2 – 30 octombrie 2026

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Tartine cu crema de branza si somon
Terina de pui cu legume
Bruschete cu vinete si usturoi
Mini club sandwich gourmet
Rulada de branza cu ierburi

PREPARATE VEGETARIENE

Lasagna vegetariana
Legume la cuptor cu rozmarin
Crochete de cartofi
Paste cu sos alb si ciuperci



PREPARATE DE BAZA CALDE

Piept de pui umplut cu spanac si branza
Friptura de porc la tava, marinata
File de peste pane cu sos tartar

GARNITURI

Piure de cartofi cu unt
Orez cu legume
Legume sotate

SALATE

Salata bulgareasca
Salata de paste
Salata de varza alba

DESERT

Amareti chocolate
Mini prajituri fine
Mousse de fructe

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
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou branzeturi fine + struguri
Platou charcuterie premium



Mini quiche cu somon si legume
Canapele cu crema de branza si ierburi
Frigarui de pui cu sos dulce-picant

PREPARATE VEGETARIENE

Risotto cu ciuperci si parmezan
Paste cu sos pesto
Legume grill

PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de porc cu sos brun
Piept de curcan la cuptor cu ierburi
File de somon cu sos de lamaie

GARNITURI

Cartofi la cuptor cu rozmarin
Legume sotate
Orez basmati

SALATE

Salata Caesar
Salata verde
Salata rosii-castraveti

DESERT (memorabil)

Cheesecake cu fructe de padure
Panna cotta cu sos de fructe
Mini eclere
Tarta cu ciocolata

ASORTIMENT DE FRUCTE:

Papaya
Fructul pasiunii
Guava
Afine
Smochine proaspete
Kiwi
Rodie

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata



Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea
Ceai (minim 4 sortimente)

Meniurile sunt orientative si pot fi propuse variante echivalente de catre ofertant, cu respectarea nivelului calitativ solicitat.

3. Servicii coffee break

Perioada: 29-30 octombrie 2026 (2 zile)

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

Numar participanti: 44 persoane / zi

Locatia de servire: in cadrul a 3 sali de conferinta pe care ofertantul le va pune la dispozitia Achizitorului in cele 3 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea workshop-urilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul aceluasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun si serviciile de servire masa, situat la o distanta atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Istorie, Filosofie și Teologie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp AS), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Capacitate sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit in cele 2 zile:

- 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 44 de locuri aranjament U-shape, 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.
- 2 sali cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de minim 25 de locuri aranjament U-shape, amplasate in imediata apropiere a sali de conferinte cu suprafata minima de 150 mp.

Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fete de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup” – minim 3 espressoare;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat - minim 8 persoane.



Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam) - nelimitat;
- ceai (minim 4 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), 100 g (minim 8 sortimente)
- fructe proaspete, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 250 g (minim 12 sortimente)- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 250 g (minim 12 sortimente)

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 biscuiți

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.

Prestatorul va asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus, serviciile de servire masa (pranz si cina) si serviciile de coffee break la sediul propriu, in incinta unei structuri de primire turistica de tip hotel, clasificata 3 (trei) stele si situata la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Istorie, Filosofie si Teologie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp AS), 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 serviciului.



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

- **Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia).**
- **Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a restaurantului la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei certificatului de clasificare al unității de alimentație publică propuse în ofertă.**

V. TERMEN DE PRESTARE – în perioada 28-30 octombrie 2026.

VI. 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.

În facturile emise pentru operațiunile realizate în baza unor contracte de achiziții publice, se înscriu, în mod obligatoriu, codurile CPV corespunzătoare prevăzute în nomenclatorul de referință în domeniul achizițiilor publice, adoptat prin Regulamentul (CE) nr. 2.195/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 5 noiembrie 2002 privind Vocabularul comun privind achizițiile publice (CPV), nominalizate în anexa la contract.

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

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

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

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

Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului.

Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.

VII. 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**).

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 (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. VALABILITATEA OFERTEI

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

NOTĂ:

Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire prin care se indică un anumit producător, o anumită origine, un anumit procedeu, mărci, licențe de fabricație, calificare profesională, brevete, tipuri, standarde naționale, standarde europene, origine sau o producție specifică, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a caracteristicii solicitate și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse/servicii/lucrări. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea „echivalent” în sensul prevederilor art. 156 din Legea nr. 98/2016.

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,
Conf. dr. Rarița MIHAIL



GALATIENSIS



MODELE DE FORMULARE

Lista formularelor:

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

Formularul – 2 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului;

Formularul – 3 Formular de oferta (propunere financiara) pentru atribuirea contractului;

Formularul – 4 Centralizator de prețuri;

Formularul - 5 Declarație privind sănătatea si securitatea în muncă;

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

Subsemnatul, _____ (nume și prenume), domiciliat (a) în _____
 _____ (adresa de domiciliu), identificat (a) cu act de identitate (CI/pasaport),
 seria _____, nr. _____, eliberat de _____, la data de _____, CNP _____,
 reprezentant legal autorizat al _____ (denumirea/numele
 și sediul/adresa ofertantului), în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terț susținător(după
 caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică având ca obiect

..... la data de _____ (zi/lună/an), organizată de _____, declar pe proprie răspundere,
 sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate
 de participant la această procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art.60
 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

- situația în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terțul
 susținător are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de
 supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până
 la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul
 Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de
 atribuire;

- situația în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru
 executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care
 se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau
 al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că
 autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice
 documente doveditoare de care dispunem. Înțeleg 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 "Dunarea 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

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din Galați denumirea/numele ofertantului.

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 și asigurarea calității
3.	Prof. univ. dr. Adrian MICU	Prorector responsabil cu cercetarea, dezvoltarea, inovarea, relațiile interuniversitare și mediul de afaceri
4.	Conf. univ. dr. ing. Ștefan BALȚĂ	Prorector responsabil cu parteneriatul cu studenții și accesare fonduri europene
5.	Prof. univ. dr. Arthur Viorel TULUȘ	Prorector responsabil cu internaționalizarea, relațiile publice și parteneriatul cu mediul socio-cultural
6.	Prof. dr. ing. habil. Daniela Laura BURUIANĂ	Prorector
7.	Prof.dr.ing. Gabriela RÂPEANU	Director C.S.U.D.
8.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director General Administrativ
9.	Costică COȘTOI	Director, Direcția legislație, resurse umane și salarizare
10.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director -Direcția Economică
11.	Ing. Virginia TĂCHIȚĂ	Director, Direcția Achiziții Publice și Tehnic
12.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Interimar, Serviciul Financiar
13.	Alina-Genoveva M AZURU	Șef Interimar, Serviciul Contabilitate
14.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
15.	Eléna-Marinela OPREA	Consilier juridic
16.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
17.	Maria-Cristiana COROIU	Consilier juridic
18.	Cristian DAVID	Consilier juridic
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Magdalena MANOILESCU	Administrator de patrimoniu
22.	Liliana DUMITRIU	Administrator de patrimoniu
23.	Conf. univ. dr. Rarița MIHAIL	Director Departamentul de Istorie, Filozofie, Sociologie și Relații internaționale
24.	Lector univ. dr. Valerica CELMARE	Departamentul de Istorie, Filozofie, Sociologie și Relații internaționale
25.	Lector univ. dr. Tincuța VRABIE	Departamentul de Istorie, Filozofie, Sociologie și Relații internaționale
26.	Conf. univ. dr. Carmen ALEXANDRACHE	Departamentul de Istorie, Filozofie, Sociologie și Relații internaționale
27.	Conf. univ. dr. Mihaela IACOB	Departamentul de Istorie, Filozofie, Sociologie și Relații internaționale

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(DENUMIREA/NUMELE)

PROPUNERE TEHNICĂ

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa si coffee break în cadrul Conferinței Internaționale History, Spirituality, Culture. Dialogue and Interactivity, în perioada 29-30 octombrie 2026	
1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopti, in perioada 28-30 octombrie 2026 Necesar cazare: 30 camere single x 2 nopti Prin cameră single se înțelege camera dublă, dotată cu pat matrimonial, ocupata in regim single. Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun.Galati Serviciile de masa (mic dejun), incluse in tariful de cazare, vor fi asigurate in concordanta cu perioada aferenta cazarii, in cadrul restaurantului clasificat 3 (trei) stele din cadrul structurii de primire turistica in care se vor asigura si serviciile de cazare Locatie pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura in cadrul unei structuri de primire turistica de tip hotel clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice nationale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare si alimentatie publica, a licentelor si brevetelor de turism. Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a structurii de primire turistica la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta. Localizare hotel: în Municipiul Galati, situat la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Istorie, Filosofie si Teologie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp AS), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante. Pentru demonstrarea indeplinirii cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) si de mers pe jos de maxim 3 km fata de sediul Facultatii de Istorie, Filosofie si Teologie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp AS), ofertantul va prezenta print screen din aplicatia Google Maps (https://www.google.com/maps), realizat atat pe modul „directii rutiere” („driving directions”), cat si pe modul „directii pietonale” („walking directions”), care sa indice traseele si distantele in kilometri pe ruta: complexul hotelier care face obiectul ofertei - Facultatii de Istorie, Filosofie si Teologie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp AS). Capacitate de cazare hotel: minim 30 camere duble, dotate cu pat matrimonial, pentru a asigura necesarul de cazare al participantilor la eveniment. Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 30 camere duble se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus in oferta, respectiv fisa privind incadrarea nominala a spatiilor de cazare pe categorii.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT

Facilitati minime in camere:

- Aer conditionat pentru fiecare camera, cu control individual al temperaturii si umiditatii;
- Televizor LED;
- Televiziune digitala;
- Telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale;
- Minibar - gratuit;
- Facilitati de preparare a cafelei si ceaiului in camera - gratuit;
- Uscator par;
- Cabina dus in toate camerele;
- Acces internet Wi-Fi si LAN in toate camerele – gratuit.

Facilitati minime in hotel:

- Spatiu de depozitare al bagajelor;
- Spalatorie;
- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati;
- Parcare pazita/supravegheata video;
- Check-in incepand cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Hotelul trebuie sa dispuna de minim 3 sali de conferinta, fiecare dintre ele dotata cu : 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.

• 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 44 de locuri aranjament U-shape, 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.

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

- Hotelul trebuie sa dispuna de bar de zi clasificat 3 (trei) stele si restaurant clasificat 3 (trei) stele si sa asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoana cazata-in concordanta cu perioada aferenta cazarii, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte.

Indeplinirea cerintei esentiale privind unitatilor de alimentatie publica din cadrul hotelului propus se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, insotite de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.

2. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada: 29-30 octombrie 2026 (2 zile)

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

Numar participanti: 44 persoane / zi

Tip servicii/zi: pranz + cina

Tip servire: meniu bufet

**SE VA COMPLETA DE CATRE
OFERTANT**

.....

Structura meniu bufet 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
- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Structura meniu bufet cina/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
- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Pe perioada celor doua zile de eveniment, 29-30 octombrie 2026, ofertantul va asigura, pe intreaga durata a evenimentului, acces continuu pentru un numar de 44 participanti la: specialitati de cafea, ceai, apa plata si apa minerala carbogazoasa, bauturi racoritoare si sucuri din fructe (optiuni fara zahar adaugat), precum si produse de patiserie sarata si dulce (optiuni cu continut redus de zahar).

Locatia de servire a meselor (pranz si cina): in restaurantul clasificat 3 stele din cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun si situat la o distanta atat rutiera (auto), cat si de mers pe jos, de maxim 3 km fata de sediul Facultatii de Istorie, Filosofie si Teologie din cadrul Universitatii „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp AS), care sa permita accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a unității de alimentație publică la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unității de alimentație publică propuse în oferta.

Capacitate restaurant: minim 44 de locuri

Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea de minim 44 locuri în cadrul unității de alimentație publică propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unității de alimentație.

Logistica solicitată / zi :

- amenajare minim 2 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 cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 20 buc.;
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din porțelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea și cani de ceai din porțelan;
- espressoare profesionale automate multifuncționale „Bean-to-Cup” – minim 2 espressoare;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat – minim 6 persoane.

Meniuri solicitate pentru servire masă/zi:

ZIUA 1 – 29 octombrie 2026

Masă de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Mini tarte cu crema de brânză, roșii confiate și microgreens

Rulada de curcan cu spanac și crema fină

Tartine cu somon afumat, lamaie și capere

Vol-au-vent cu ciuperci și smântână

Bruschete cu roșii cherry, busuioc și ulei de măsline extravirgin

Mini wraps cu pui și legume grill

PREPARATE VEGETARIENE

Quiche Lorraine vegetariană (brânză + legume)

Falafel cu sos de iaurt și mentă

Legume la grătar cu dressing ușor

Orez basmati cu turmeric și legume

PREPARATE DE BAZĂ CALDE

Piept de curcan suculent cu sos de ciuperci

Muschi de porc marinat cu ierburi și usturoi copt

File de salau cu sos de lamaie și capere

GARNITURI

Cartofi gratin dauphinois

Orez salbatic mix

Legume sote în unt

SALATE

Salată Caesar cu parmezan

Salată grecească autentică

Mix salată verde cu dressing light

DESERT

Cheesecake cu fructe de pădure

Mousse de ciocolată belgiană

Mini eclere și tarte fine

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada

Specialitati cafea

Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină**ASORTIMENT GUSTARI APERITIV**

Platou branzeturi maturate (brie, gouda, cheddar) cu fructe si nuci

Prosciutto cu melon

Frigarui caprese (mozzarella + rosii + busuioc)

Mini burgeri gourmet cu sos home-made

Tartine cu crema de avocado si rosii uscate

PREPARATE VEGETARIENE

Paste penne cu sos de rosii si busuioc

Legume wok cu sos de soia light

Wellington vegan cu hribi

Steak de țelină coaptă în crustă de sare cu sos demi-glace vegan

PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de porc in sos de piper verde

Pulpe de curcan dezodate cu ierburi de Provence

File de somon la gratar cu lamaie

GARNITURI

Cartofi wedges cu ierburi

Orez cu legume

Legume grill

SALATE

Salata de cruditati

Salata de cartofi cu mustar Dijon

Salata verde

DESERT

Tiramisu clasic

Brownie cu ciocolata

Tarta cu fructe

ASORTIMENT DE FRUCTE:

struguri

kiwi

kaki

nectarine

cirese de sezon

capsuni

pepene galben

pepene verde

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada

Specialitati cafea

Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2 – 30 octombrie 2026

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Tartine cu crema de branza si somon

Terina de pui cu legume

Bruschete cu vinete si usturoi

Mini club sandwich gourmet

Rulada de branza cu ierburi

PREPARATE VEGETARIENE

Lasagna vegetariana

Legume la cuptor cu rozmarin

Crochete de cartofi

Paste cu sos alb si ciuperci

PREPARATE DE BAZA CALDE

Piept de pui umplut cu spanac si branza

Friptura de porc la tava, marinata

File de peste pane cu sos tartar

GARNITURI

Piure de cartofi cu unt

Orez cu legume

Legume sotate

SALATE

Salata bulgareasca

Salata de paste

Salata de varza alba

DESERT

Amareti chocolate

Mini prajituri fine

Mousse de fructe

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
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou branzeturi fine + struguri
Platou charcuterie premium
Mini quiche cu somon si legume
Canapele cu crema de branza si ierburi
Frigarui de pui cu sos dulce-picant

PREPARATE VEGETARIENE

Risotto cu ciuperci si parmezan
Paste cu sos pesto
Legume grill

PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de porc cu sos brun
Piept de curcan la cuptor cu ierburi
File de somon cu sos de lamaie

GARNITURI

Cartofi la cuptor cu rozmarin
Legume sotate
Orez basmati

SALATE

Salata Caesar
Salata verde
Salata rosii-castraveti

DESERT (memorabil)

Cheesecake cu fructe de padure
Panna cotta cu sos de fructe
Mini eclere
Tarta cu ciocolata

ASORTIMENT DE FRUCTE:

Papaya
Fructul pasiunii
Guava
Afine
Smochine proaspete
Kiwi
Rodie

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada Specialitati cafea Ceai (minim 4 sortimente) Meniurile sunt orientative si pot fi propuse variante echivalente de catre ofertant, cu respectarea nivelului calitativ solicitat.	
3. Servicii coffee break Perioada: 29-30 octombrie 2026 (2 zile) Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore inaintea evenimentului Numar participanti: 44 persoane / zi Locatia de servire: in cadrul a 3 sali de conferinta pe care ofertantul le va pune la dispozitia Achizitorului in cele 3 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea workshop-urilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun si serviciile de servire masa, situat la o distanta atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Istorie, Filosofie si Teologie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp AS), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Capacitate sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit in cele 2 zile: - 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 44 de locuri aranjament U-shape, 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 participanților. - 2 sali cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de minim 25 de locuri aranjament U-shape, amplasate in imediata apropiere a salii de conferinte cu suprafata minima de 150 mp. Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi Tip servire: bufet tip cocktail Logistica solicitata pentru coffee break/zi: - amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 15 buc. și fete de masă; - platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox; - espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup”– minim 3 espressoare; - farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticlă; - cesti cafea si cani ceai din portelan; - spatule, servetele si alte consumabile; - personal calificat - minim 8 persoane. Structura meniu coffee break/persoana/zi: - specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam) - nelimitat; - ceai (minim 4 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	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT

- 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), 100 g (minim 8 sortimente) - fructe proaspete, 300 g - minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 250 g (minim 12 sortimente)- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 250 g (minim 12 sortimente)	
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.	
Prestatorul va asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus, serviciile de servire masa (pranz si cina) si serviciile de coffee break la sediul propriu, în incinta unei structuri de primire turistica de tip hotel, clasificata 3 (trei) stele si situata la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Istorie, Filosofie si Teologie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp AS), 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 serviciului.	
Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistică la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în ofertă.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT
Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia).	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT
TERMEN DE PRESTARE – noiembrie 2026. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minimum 20 de zile înainte de data evenimentului.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT
RECEPȚIA SERVICIILOR ȘI MODALITATEA DE PLATĂ Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni și prezentarea documentelor justificative de către contractant, achizitorului, pentru fiecare etapă în parte. 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.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT

Data

Operator Economic

(denumirea)

FORMULAR DE OFERTĂ

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnatul/ subsemnata, reprezentanți ai ofertantului (denumirea/numele ofertantului), ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm „Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa și coffee break în cadrul Conferinței Internaționale History, Spirituality, Culture. Dialogue and Interactivity, în perioada 29-30 octombrie 2026” pentru suma de (suma în litere și în cifre), plătită în RON, după recepția serviciilor, la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de lei. (suma în litere și în cifre)
2. Ne angajăm ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată să prestăm „Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa și coffee break în cadrul Conferinței Internaționale History, Spirituality, Culture. Dialogue and Interactivity, în perioada 29-30 octombrie 2026” cu respectarea tuturor cerințelor din Caietul de Sarcini și documentația de atribuire, prezenta declarație făcând parte din propunerea tehnică pe care o formulăm. De asemenea, ne asumăm angajamentul de a onora toate solicitările autorității contractante privind prestarea serviciilor.
3. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să prestăm serviciile în graficul de timp anexat.
4. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de , (durata în litere și cifre), respectiv până la data de (ziua/luna/anul), și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.
5. Până la încheierea și semnarea contractului, această ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.
6. Precizăm că:
 - ☐ depunem oferta alternativă, ale cărei detalii sunt prezentate într-un formular de ofertă separat, marcat în mod clar "alternativă";
 - ☐ nu depunem ofertă alternativă.
 (se bifează opțiunea corespunzătoare)
7. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Adresa de e-mail

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Operator Economic

(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa si coffee break în cadrul
Conferinței Internaționale History, Spirituality, Culture. Dialogue and
Interactivity, în perioada 29-30 octombrie 2026

Nr. crt.	Denumirea serviciului	UM	Cantitate	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Taxa pe valoarea adăugată RON
0	1	2	3	4	5=3*4	6=5*11%
1	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati, 30 persoane x 2 nopti	pers	60	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii de servire masă (prânz și cină) 44 persoane x 2 zile	pers	88	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	Servicii coffee break 44 persoane x 2 zile	pers	88	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

Notă:

Se va oferta întreg lotul.

Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul lotului și nici oferte alternative.

Nu se va depăși valoarea 18 lei fără TVA pentru coffee break și 81 lei fără TVA pentru servire masă (prânz+cină).

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Adresa de e-mail

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul (nume și prenume), reprezentant/împuternicit al
 (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă angajez să pretez, „Servicii de
 cazare cu mic dejun, servire masa și coffee break în cadrul Conferinței Internaționale History, Spirituality,
 Culture. Dialogue and Interactivity, în perioada 29-30 octombrie 2026”, 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 amendă »

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