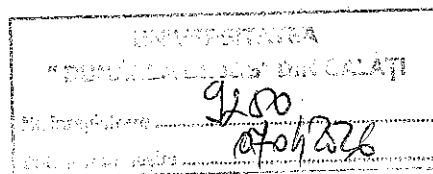


## INVITAȚIE



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „Servicii de catering în cadrul proiectului ROMD00388 -“Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services”, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

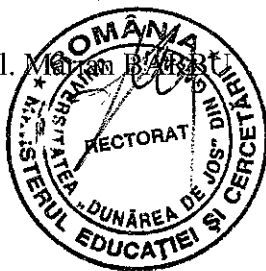
1. Denumirea autorității contractante: **Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați**  
Cod de identificare: **3127522**  
Adresa: **Str. Domnească Nr. 47, Galați, România**  
Telefon: **0236419177, 0336130115**  
Fax: **0236419177**
2. Denumire invitație: „Servicii de catering în cadrul proiectului ROMD00388 -“Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **achiziție directă**
4. Pentru depunerea ofertei **se vor completa formularele atașate prezentei invitații.**
5. Împărțirea pe lot-uri: **nu**
6. Valoarea estimată totală fără TVA: **14636 lei**
7. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
8. Cod CPV: **55520000, 155300000-3**
9. Tip contract: **servicii**
10. Obiectul contractului: „Servicii de catering în cadrul proiectului ROMD00388 - “Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services”,
11. Data limită de depunere a ofertelor: **9.04.2026, ora 14<sup>00</sup>**
12. Adresa la care se transmit ofertele: **Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail [monica.lungu@ugal.ro](mailto:monica.lungu@ugal.ro)**
13. Limba de redactare a ofertei: **Română**
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: **Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestarea serviciilor din fondurile proiectului ROMD00388, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.**
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: **lei**
16. Persoana de contact: **Monica Lungu, tel. 0336130115, e-mail: [monica.lungu@ugal.ro](mailto:monica.lungu@ugal.ro)**



17. 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.
18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: [monica.lungu@ugal.ro](mailto:monica.lungu@ugal.ro)

Rector,

Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BĂRBĂLESCU



Director, Direcția Achiziții

Publice și Tehnic

Ing. Virginia TĂCHITĂ

Întocmit,

Ec. Monica LUNGU



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

## CAIET DE SARCINI

privind achiziția de „Servicii de catering în cadrul proiectului ROMD00388 -“Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services”

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

#### INFORMAȚII GENERALE

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

### II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de Servicii de catering în cadrul proiectului proiectului ROMD00388 -“Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services”

### 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 fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.

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

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

Prevederile și cerințele Caietului de Sarcini au caracter obligatoriu și nu vor exonera ofertantul câștigător de răspunderea de a asigura calitatea serviciilor prestate, prin efectuarea verificărilor



necesare sau care sunt prevăzute în standardele și normale în vigoare, privind testarea calității serviciilor.

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

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

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

#### IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

| Nr.Crt. | DENUMIRE SERVICII                                      | COD CPV    |
|---------|--------------------------------------------------------|------------|
| 1.      | Servicii coffee break 100 persoane x 2 zile            | 55520000-1 |
| 2.      | Servicii de servire masa (pranz) 100 persoane x 2 zile | 55300000-3 |

#### DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

##### 1. Servicii coffee break

**Perioada:** 21-22 aprilie 2026 (2 zile) – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

**Numar participanti:** 100 persoane/zi

**Locatii:** Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, in cadrul a 3 săli de conferință pe care le va pune la dispoziția Achizitorului in cele 2 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea workshop-urilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2 km față de Campusul Științei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), 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 100 de locuri aranjament teatru, dotata cu 2 (doua) cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor,
- 2 sali cu suprafata minima de 70 mp si capacitate de minim 50 de locuri aranjament teatru, amplasate in imediata apropiere a salii de conferinte cu suprafata minima de 150 mp.



**Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul fiecareia dintre cele 3 sali de conferinta:** lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in salile de conferinta; izolare fonica a salilor; aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; ecran de proiectie; flip-chart + consumabile; videoproiector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica; internet WI-FI si LAN network, cu linie de back-up; prezidiu si pupitru speaker.

**Tip servire coffee break: bufet tip cocktail**

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 20 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- aparate automate pentru băuturi calde, cu cafea boabe, pentru prepararea de espresso scurt/lung, caffè latte, cappuccino, băuturi cu lapte, ciocolată caldă și ceai, prevăzut cu display LCD pentru selectarea băuturii. – minim 3 buc.;
- 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.

**Structura meniu coffee break/persoana/zi:**

- specialitati cafea - 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), 200 g (minim 8 sortimente)
- fructe proaspete, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)

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.

## 2. Servicii de servire masa (pranz)

**Perioada: 21-22 aprilie 2026 (2 zile)**

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

Numar participanti: 100 persoane / zi

Tip servicii: pranz /persoana/zi

Tip servire: pranz meniu bufet

**Structura meniu pranz/persoana/zi** (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

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.

Locatia de servire a meselor (pranz): restaurant clasificat minim 3 stele din cadrul aceleiasi complexului hotelier clasificat 3 stele, in care se vor asigura salile de conferinta si serviciile de pauza de cafea, situat la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2 km față de Campusul Științei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Capacitate restaurant: minim 100 de locuri la mese

Meniuri solicitate pentru servire masa/persoana/zi:

### **ZIUA 1 – 20 aprilie 2026**

#### **ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:**

Tartar de vită maturată uscat, cu gălbenuș de ou confiat  
Terrină de porumbel cu trufe negre de Périgord și gem de ceapă roșie caramelizată  
Mini-brioșe cu brânză Époisses și pere confiate în vin  
Cheese Maky Sushi  
Sashimi de somon  
Rulouri de prosciutto cu brânză de capră și smochine  
Foie gras mi-cuit cu jeleu de Sauternes și crumble de fistic

#### **ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:**

Ravioli umpluți cu brânză vegană maturată și trufe albe  
Wellington vegan cu hribi  
Steak de țelină coaptă în crustă de sare cu sos demi-glace vegan  
Lasagna cu foi de castane și ragu de jackfruit  
Risotto cu șofran iranian și cremă de caju afumat  
Gnocchi de cartofi cu unt vegan de salvie și miso  
Turnuleț de polenta albă cu ciuperci porcini și reducție de vin roșu  
Tartă rustică cu sparanghel alb și cremă de fistic

#### **PREPARATE DE BAZA CALDE:**

File de somon cu beurre blanc de șampanie  
Ravioli umpluți cu ricotta de bivoliță și trufe albe de Alba  
Piept de rață Barbarie cu glazură de portocală și cardamom  
Tagliatelle de casă cu ragu de mistreț și pecorino maturat  
Cotlet de cerb cu sos de afine și gratin de topinambur  
Tartar de avocado cu wasabi, caviar de tapioca și ulei de susan prăjit

#### **GARNITURI:**



Duxelles de nuci pecan  
Morcovi mov caramelizați cu miso dulce  
Cartofi fondanți cu rozmarin și sare de Himalaya  
Gratin de topinambur cu lapte vegetal infuzat cu nucșoară

**SALATE:**

Salată de anghinare marinată cu rucola și ulei de trufe albe  
Salată de avocado, grapefruit roz și semințe de rodie  
Salată de sfeclă galbenă coaptă cu cremă de caju și fistic  
Salată de microplante cu dressing de yuzu și perle de oțet balsamic

**DESERT:**

Soufflé de ciocolată Valrhona cu trufe albe  
Mille-feuille cu cremă de șofran iranian și zmeură proaspătă  
Cheesecake cu brânză de capră, miere de manuka și fistic iranian  
Tartă Tatin cu mere caramelizate în Armagnac XO  
Crème brûlée cu vanilie Bourbon  
Mont Blanc cu castane confiate și frișcă infuzată cu rom negru  
Choux au craquelin cu cremă de alune de pădure

**ASORTIMENT DE FRUCTE:**

Struguri  
Kiwi  
Kaki  
nectarine  
capsuni  
pepene galben  
pepene verde

**PAINE:**

Pâine neagră cu făină de secară și malț de orz  
Pâine cu lavandă, miere de salcâm și coajă de lămâie confiată  
Pâine cu făină integrală de grâu roșu și merișoare deshidratate

**BAUTURI:**

Apa minerala carbogazoasă / plată  
Bauturi racoritoare (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate)  
Nectaruri din fructe  
Fresh-uri din fructe și limonada cu fructe proaspete și miere de albine  
Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat și biscuit cafea  
Ceai (minim 4 sortimente)

**ZIUA 2 – 21 aprilie 2026**

**Masa de prânz**

**ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:**

Canapé cu Wagyu A5 și cipsuri de topinambur



Ruladă de sfeclă roșie cu cremă de brânză de capră și crumble de nuci pecan  
Tartină cu cremă de burrata trufată, smochine uscate și miere de castan  
Cannoli sărat cu ricotta afumată și coajă de portocală confiată  
Mini tarte cu brânză Roquefort, pere poșate și semințe de rodie  
Samosa fină cu umplutură de crab, mango și piper roz  
Mini eclere cu mousse de brânză Comté și pastă de trufe negre  
Tartă fină cu cremă de mazăre dulce, mentă, și cipsuri de parmezan

#### ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Macaron vegan cu ganache de trufe negre și caju maturat  
Canapé cu mousse de mazăre verde, caju și pudră de portocală amară  
Sushi nigiri din roșii marinate și emulsie de tamarind  
Tartă raw vegan cu cremă de avocado, cacao crudă și boabe de cacao caramelizate  
Mini-samosa cu umplutură de mango verde, coriandru și nuci caju prăjite  
Tocăniță fină de linte beluga pe polenta albă cu infuzie de rozmarin și usturoi copt  
Brânză vegană artizanală din nuci de Brazilia, servită cu fagure de sfeclă deshidratată

#### PREPARATE DE BAZA CALDE:

Miel sous-vide cu crustă de ierburi și piure de păstârnac  
File de ton cu sos de șofran și legume baby  
Saddle de iepure cu mousse de morcovi și chipsuri de sfeclă  
File de păstrăv de munte cu sos de unt brun și migdale prăjite  
Tournedos Rossini cu foie gras și reducere de Madeira  
Piept de fazan cu sos de trufe și piure de castane

#### GARNITURI:

Sparanghel alb la grătar cu emulsie de lămâie Meyer  
Ciuperci maitake sotate în unt  
Rondele de țelină coaptă cu glazură de oțet balsamic  
Mazăre fină cu mentă și cremă de caju

#### SALATE:

Salată de spanac baby cu pere poșate și nuci caramelizate  
Salată de linte beluga cu legume confiate și ulei de alune  
Salată de castraveți japonezi cu susan negru și umeboshi  
Salată de kale masată cu tahini, lămâie și fulgi de drojdie inactivă

#### DESERT:

Tort cu mousse de ciocolată neagră, piper Sichuan și sare Maldon  
Tiramisu cu mascarpone de bivoliță și Amaretto de lux  
Bavarois cu lichior de trandafiri și fistic verde  
Tartă cu cremă de yuzu, crumble de caju și beza flambată  
Pralină de ciocolată cu umplutură de trufe negre și caramel sărat  
Mini pavlova cu smochine proaspete și brânză Roquefort

#### ASORTIMENT DE FRUCTE:

Papaya



Fructul pasiunii  
Guava  
Afine  
Smochine proaspete  
Kiwi

**PAINE:**

Pâine cu trufe negre și ulei de măsline extravirgin  
Sourdough cu făină de alac antică și semințe de cânepă  
Focaccia cu rozmarin, sare Maldon și măsline Kalamata  
Brioche cu unt franțuzesc și lapte de capră

**BAUTURI:**

Apa minerala carbogazoasă / plată  
Bauturi racoritoare (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate)  
Nectaruri din fructe (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate)  
Fresh-uri din fructe și limonadă cu fructe proaspete și miere de albine  
Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat și biscuit cafea  
Ceai (minim 4 sortimente)

Ofertanții trebuie să depună, în susținerea celor precizate în ofertă, dar și ca cerințe esențiale de sănătate, de asigurare a calității și siguranței serviciilor și de protecție a mediului, documentele menționate mai jos:

- 1) ***Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.***
- 2) ***Ofertantul va prezenta print screen din aplicația Google Maps (<https://www.google.com/maps>), realizat atât pe modul „direcții rutiere” („driving directions”), cât și pe modul „direcții pietonale” („walking directions”), care să indice traseele și distanțele în kilometri dintre Campusul Științei din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (str. Domneasca nr. 111) și complexul hotelier care face obiectul ofertei.***
- 3) ***Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a unității de alimentație publică (restaurant) 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.***
- 4) ***Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea de minim 100 locuri în cadrul unității de alimentație publică (restaurant) propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unității de alimentație.***
- 5) ***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.***



- 6) *Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).*

**V. TERMEN DE PRESTARE** – 2 zile în perioada 20-21 aprilie 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:

- 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. PREVEDERI CONTRACTUALE**

Prețul contractului este ferm și nemodificabil pe toată durata de derulare a acestuia.

**Notă 1\*: Ofertantul declarat câștigător va completa declarația privind beneficiarul real al fondurilor alocate din proiect și va depune Certificatul privind beneficiarii reali pentru operatorul economic, emis de Oficiul Național al Registrului Comerțului.**

## **VIII. CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII**

Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă 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**).



## IX. VALABILITATEA OFERTEI

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

### NOTĂ:

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

*Prezentul caiet de sarcini respectă prevederile din cererea de finanțare și din contractul de finanțare al proiectului ROMD00388 - Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services.*

Manager proiect,  
Prof. dr. ing. Silviu STANCIU



Întocmit,  
Alina HUMA



## **FORMULARE**

**Formularul – 1            Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului**

**Formularul – 2            Centralizator de prețuri**

**Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului**

**Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă**

**Formularul 5 – Declarație privind conflictul de interese**

**Formularul 6 - Declarație pe proprie răspundere privind beneficiarul real**

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

## FORMULAR DE OFERTĂ

Către .....

*(denumirea autorității contractante și adresa completă)*

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului \_\_\_\_\_, *(denumirea/numele ofertantului)* ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm „Servicii de catering în cadrul proiectului ROMD00388 - “Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services” pentru suma de \_\_\_\_\_ lei, *(suma în litere și în cifre)* la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de \_\_\_\_\_ lei *(suma în litere și în cifre)*

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem serviciile și să terminăm prestarea acestora în conformitate cu specificațiile din caietul de sarcini în \_\_\_\_\_ *(perioada în litere și în cifre)*.

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de 30 zile și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică această ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

5. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

\_\_\_\_\_, în calitate de \_\_\_\_\_, legal autorizat să semnez  
*(semnatura)*

oferta pentru și în numele \_\_\_\_\_  
*(denumirea/numele ofertantului)*

.....  
(denumirea)**CENTRALIZATOR DE PREȚURI**

„Servicii de catering în cadrul proiectului ROMD00388 -“Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services”

| Nr crt | Denumirea serviciului                                                    | UM   | Cantitate a | Preț unitar ofertat RON fără TVA | Preț total ofertat RON fără TVA  |
|--------|--------------------------------------------------------------------------|------|-------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 0      | 1                                                                        | 2    | 3           | 4                                | 5=3*4                            |
| 1.     | Servicii de coffee break, 2 zile *100 persoane x 1 zi, proiect ROMD00388 | pers | 200         | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant |
| 2.     | Servicii catering, 2 zile *100 persoane x 1 zi, proiect ROMD00388        | pers | 200         | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant |
|        | TOTAL                                                                    |      |             | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant |

Nu se va depăși valoarea de 81.08 lei fără TVA /persoană pentru prânz, respectiv 18.01 lei fără TVA/ persoană pentru coffee break.

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

| CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| „Servicii de catering în cadrul proiectului ROMD00388 -“Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                |
| <p><b>1. Servicii coffee break</b><br/> <b>Perioada:</b> 21-22 aprilie 2026 (2 zile) – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment<br/> <b>Numar participanti:</b> 100 persoane/zi<br/> <b>Locatii:</b> Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, in cadrul a 3 săli de conferință pe care le va pune la dispoziția Achizitorului in cele 2 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea workshop-urilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2 km față de Campusul Științei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.<br/> <b>Capacitate sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit in cele 2 zile:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de 100 de locuri aranjament teatru, dotata cu 2 (doua) cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor,</li> <li>- 2 sali cu suprafata minima de 70 mp si capacitate de minim 50 de locuri aranjament teatru, amplasate in imediata apropiere a salii de conferinte cu suprafata minima de 150 mp.</li> </ul> <b>Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul fiecareia dintre cele 3 sali de conferinta:</b> 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.<br/> <b>Tip servire coffee break: bufet tip cocktail</b><br/> Logistica solicitata pentru coffee break/zi: <ul style="list-style-type: none"> <li>- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;</li> <li>- mese cocktail – minim 20 buc. și fete de masă;</li> <li>- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;</li> <li>- aparate automate pentru băuturi calde, cu cafea boabe, pentru prepararea de espresso scurt/lung, cafe latte, cappuccino, băuturi cu lapte, ciocolată caldă și ceai, prevăzut cu display LCD pentru selectarea băuturii. – minim 3 buc.;</li> <li>- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;</li> </ul> </p> | <p><i>Se va completa de catre ofertant</i></p> |

| CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- tacâmuri din inox;</li> <li>- pahare din sticlă;</li> <li>- cesti cafea si cani ceai din portelan;</li> <li>- spatule, servetele si alte consumabile;</li> <li>- personal calificat.</li> </ul> <p><b>Structura meniu coffee break/persoana/zi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- specialitati cafea - nelimitat;</li> <li>- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;</li> <li>- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;</li> <li>- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml</li> <li>- apă minerală plată, sticla 330 ml</li> <li>- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml</li> <li>- nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml</li> <li>- produse de patiserie-cofetarie (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 8 sortimente)</li> <li>- fructe proaspete, 300 g</li> <li>- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                    |
| <p><b>Servicii de servire masa (pranz)</b><br/>         Perioada: 21-22 aprilie 2026 (2 zile)<br/>         Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului<br/>         Numar participanti: 100 persoane / zi<br/>         Tip servicii: pranz /persoana/zi<br/>         Tip servire: pranz meniu bufet</p> <p><b>Structura meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g</li> <li>- asortiment de preparate vegetariene, 150 g</li> <li>- bar de salate aperitiv, 200 g</li> <li>- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g</li> <li>- garnituri, 250 g</li> <li>- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g</li> <li>- fructe, 250 g</li> <li>- paine, 100 g</li> <li>- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml</li> <li>- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml</li> <li>- cafea espresso si cappuccino, nelimitat</li> <li>- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat</li> </ul> <p><b>Nu se acceptă:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;</li> <li>● alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții</li> </ul> | <p><u><b>Se va completa de catre ofertant</b></u></p> <p>.....</p> |

| CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <p><b>Zahăr adăugat</b> = 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>Locatia de servire a meselor (pranz): restaurant clasificat minim 3 stele din cadrul aceluiasi complexului hotelier clasificat 3 stele, in care se vor asigura salile de conferinta si serviciile de pauza de cafea, situat la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2 km față de Campusul Științei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p> <p><b>Capacitate restaurant: minim 100 de locuri la mese</b><br/> <b>Meniuri solicitate pentru servire masa/persoana/zi:</b></p> <p><b><u>ZIUA 1 – 20 aprilie 2026</u></b></p> <p><b>ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:</b><br/> Tartar de vită maturată uscat, cu gălbenuș de ou confiat<br/> Terrină de porumbel cu trufe negre de Périgord și gem de ceapă roșie caramelizată<br/> Mini-brioșe cu brânză Époisses și pere confiate în vin<br/> Cheese Maky Sushi<br/> Sashimi de somon<br/> Rulouri de prosciutto cu brânză de capră și smochine<br/> Foie gras mi-cuit cu jeleu de Sauternes și crumble de fistic</p> <p><b>ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:</b><br/> Ravioli umpluți cu brânză vegană maturată și trufe albe<br/> Wellington vegan cu hribi<br/> Steak de țelină coaptă în crustă de sare cu sos demi-glace vegan<br/> Lasagna cu foi de castane și ragu de jackfruit<br/> Risotto cu șofran iranian și cremă de caju afumat<br/> Gnocchi de cartofi cu unt vegan de salvie și miso<br/> Turnuleț de polenta albă cu ciuperci porcini și reducție de vin roșu<br/> Tartă rustică cu sparanghel alb și cremă de fistic</p> <p><b>PREPARATE DE BAZA CALDE:</b><br/> File de somon cu beurre blanc de șampanie<br/> Ravioli umpluți cu ricotta de bivoliță și trufe albe de Alba<br/> Piept de rață Barbarie cu glazură de portocală și cardamom<br/> Tagliatelle de casă cu ragu de mistreț și pecorino maturat</p> |                            |

| CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <p>Cotlet de cerb cu sos de afine și gratin de topinambur<br/>Tartar de avocado cu wasabi, caviar de tapioca și ulei de susan prăjit</p> <p><b>GARNITURI:</b><br/>Duxelles de nuci pecan<br/>Morcovi mov caramelizați cu miso dulce<br/>Cartofi fondanți cu rozmarin și sare de Himalaya<br/>Gratin de topinambur cu lapte vegetal infuzat cu nucșoară</p> <p><b>SALATE:</b><br/>Salată de anghinare marinată cu rucola și ulei de trufe albe<br/>Salată de avocado, grapefruit roz și semințe de rodie<br/>Salată de sfeclă galbenă coaptă cu cremă de caju și fistic<br/>Salată de microplante cu dressing de yuzu și perle de oțet balsamic</p> <p><b>DESERT:</b><br/>Soufflé de ciocolată Valrhona cu trufe albe<br/>Mille-feuille cu cremă de șofran iranian și zmeură proaspătă<br/>Cheesecake cu brânză de capră, miere de manuka și fistic iranian<br/>Tartă Tatin cu mere caramelizate în Armagnac XO<br/>Crème brûlée cu vanilie Bourbon<br/>Mont Blanc cu castane confiate și frișcă infuzată cu rom negru<br/>Choux au craquelin cu cremă de alune de pădure</p> <p><b>ASORTIMENT DE FRUCTE:</b><br/>Struguri<br/>Kiwi<br/>Kaki<br/>nectarine<br/>capsuni<br/>pepene galben<br/>pepene verde</p> <p><b>PAINE:</b><br/>Pâine neagră cu făină de secară și malț de orz<br/>Pâine cu lavandă, miere de salcâm și coajă de lămâie confiată<br/>Pâine cu făină integrală de grâu roșu și merișoare deshidratate</p> <p><b>BAUTURI:</b><br/>Apa minerala carbogazoasă / plată<br/>Bauturi racoritoare (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate)<br/>Nectaruri din fructe<br/>Fresh-uri din fructe și limonada cu fructe proaspete și miere de albine<br/>Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat și biscuit cafea<br/>Ceai (minim 4 sortimente)</p> <p><b><u>ZIUA 2 – 21 aprilie 2026</u></b></p> <p><b>Masa de prânz</b><br/><b>ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:</b></p> |                            |

**CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ****PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT**

Canapé cu Wagyu A5 și cipsuri de topinambur  
Ruladă de sfeclă roșie cu cremă de brânză de capră și crumble de nuci pecan  
Tartină cu cremă de burrata trufată, smochine uscate și miere de castan  
Cannoli sărat cu ricotta afumată și coajă de portocală confiată  
Mini tarte cu brânză Roquefort, pere poșate și semințe de rodie  
Samosa fină cu umplutură de crab, mango și piper roz  
Mini eclere cu mousse de brânză Comté și pastă de trufe negre  
Tartă fină cu cremă de mazăre dulce, mentă, și cipsuri de parmezan

**ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:**

Macaron vegan cu ganache de trufe negre și caju maturat  
Canapé cu mousse de mazăre verde, caju și pudră de portocală amară  
Sushi nigiri din roșii marinate și emulsie de tamarind  
Tartă raw vegan cu cremă de avocado, cacao crudă și boabe de cacao caramelizate  
Mini-samosa cu umplutură de mango verde, coriandru și nuci caju prăjite  
Tocăniță fină de linte beluga pe polenta albă cu infuzie de rozmarin și usturoi copt  
Brânză vegană artizanală din nuci de Brazilia, servită cu fagure de sfeclă deshidratată

**PREPARATE DE BAZA CALDE:**

Miel sous-vide cu crustă de ierburi și piure de păstârnac  
File de ton cu sos de șofran și legume baby  
Saddle de iepure cu mousse de morcovi și chipsuri de sfeclă  
File de păstrăv de munte cu sos de unt brun și migdale prăjite  
Tournedos Rossini cu foie gras și reducție de Madeira  
Piept de fazan cu sos de trufe și piure de castane

**GARNITURI:**

Sparanghel alb la grătar cu emulsie de lămâie Meyer  
Ciuperci maitake sotate în unt  
Rondele de țelină coaptă cu glazură de oțet balsamic  
Mazăre fină cu mentă și cremă de caju

**SALATE:**

Salată de spanac baby cu pere poșate și nuci caramelizate  
Salată de linte beluga cu legume confiate și ulei de alune  
Salată de castraveți japonezi cu susan negru și umeboshi  
Salată de kale masată cu tahini, lămâie și fulgi de drojdie inactivă

**DESERT:**

Tort cu mousse de ciocolată neagră, piper Sichuan și sare Maldon  
Tiramisu cu mascarpone de bivoliță și Amaretto de lux  
Bavaois cu lichior de trandafiri și fistic verde  
Tartă cu cremă de yuzu, crumble de caju și bezea flambată

| CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Pralină de ciocolată cu umplutură de trufe negre și caramel sărat<br/>Mini pavlova cu smochine proaspete și brânză Roquefort</p> <p><b>ASORTIMENT DE FRUCTE:</b><br/>Papaya<br/>Fructul pasiunii<br/>Guava<br/>Afine<br/>Smochine proaspete<br/>Kiwi</p> <p><b>PAINE:</b><br/>Pâine cu trufe negre și ulei de măsline extravirgin<br/>Sourdough cu făină de alac antică și semințe de cânepă<br/>Focaccia cu rozmarin, sare Maldon și măsline Kalamata<br/>Brioche cu unt franțuzesc și lapte de capră</p> <p><b>BAUTURI:</b><br/>Apa minerală carbogazoasă / plată<br/>Bauturi racoritoare (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate)<br/>Nectaruri din fructe (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate)<br/>Fresh-uri din fructe și limonadă cu fructe proaspete și miere de albine<br/>Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat și biscuit cafea<br/>Ceai (minim 4 sortimente)</p>                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                             |
| <p>Ofertanții trebuie să depună, în susținerea celor precizate în ofertă, documentele menționate mai jos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <i>Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.</i></li> <li>2) <i>Ofertantul va prezenta print screen din aplicația Google Maps (<a href="https://www.google.com/maps">https://www.google.com/maps</a>), realizat atât pe modul „direcții rutiere” („driving directions”), cât și pe modul „direcții pietonale” („walking directions”), care să indice traseele și distanțele în kilometri dintre Campusul Științei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domneasca nr. 111) și complexul hotelier care face obiectul ofertei.</i></li> <li>3) <i>Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a unității de alimentație publică (restaurant) 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.</i></li> </ol> | <p><i>Se va completa de către ofertant</i></p> <p>.....</p> <p><b>SE VOR DEPUDE DOCUMENTELE SOLICITATE</b></p> <p>.....</p> |

| CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <p>4) <i>Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea de minim 100 locuri în cadrul unitatii de alimentare publica (restaurant) propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentare.</i></p> <p>5) <i>Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiena și Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.</i></p> <p>6) <i>Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5621 - Activități de alimentare (catering) pentru evenimente și CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                        |
| <b>TERMEN DE PRESTARE</b> – 2 zile în perioada 20-21 aprilie 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <i>Se va completa de către ofertant</i><br><div></div> |
| <b>MODALITATEA DE PLATĂ</b><br>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.<br><b>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.</b><br>Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.<br>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.<br>Documentele justificative care trebuie să însoțească factura: <ul style="list-style-type: none"> <li>- liste de prezență semnate de fiecare participant;</li> <li>- proces verbal de prestare a serviciilor;</li> <li>- alte documente relevante.</li> </ul> | <i>Se va completa de către ofertant</i><br><div></div> |



## DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, ..... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al ..... (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să prestez „Servicii de catering în cadrul proiectului ROMD00388 -“Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services”, 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 si 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 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 catering în cadrul proiectului ROMD00388 -“Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services”*”, la data de ..... (zi/lună/an), organizată de ....., declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la această procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art. 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

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

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

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

Numele ofertantului .....

Țara de reședință .....

Adresa .....

Adresa de corespondență (dacă este diferită) .....

Adresa de e-mail .....

Telefon / Fax .....

Data

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 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.       | Ec. Marian DĂNĂILĂ                           | Director General Administrativ                                                                               |
| 8.       | Costică COȘTOI                               | Director, Direcția legislație, resurse umane și salarizare                                                   |
| 9.       | Aurelia-Daniela MODIGA                       | Director Direcția Economică                                                                                  |
| 10.      | Ing. Virginia TĂCHIȚĂ                        | Director Direcția Achiziții Publice și Tehnic                                                                |
| 11.      | Ec. Mariana BĂLBĂRĂU                         | Șef Serviciul Financiar                                                                                      |
| 12.      | Alina-Genoveva MAZURU                        | Șef Serviciul Contabilitate                                                                                  |
| 13.      | Adrian DUMITRAȘCU                            | Consilier juridic                                                                                            |
| 14.      | Elena-Marinela OPREA                         | Consilier juridic                                                                                            |
| 15.      | Andreea ALEXA                                | Consilier juridic                                                                                            |
| 16.      | Maria-Cristiana COROIU                       | Consilier juridic                                                                                            |
| 17.      | Cristian-Laurențiu DAVID                     | Consilier juridic                                                                                            |
| 18.      | Margareta DĂNĂILĂ                            | Administrator financiar                                                                                      |
| 19.      | Neculai SAVA                                 | Administrator financiar                                                                                      |
| 20.      | Silviu STANCIU                               | prof. dr. ing. în cadrul fac SIA                                                                             |
| 21.      | Ec. Monica LUNGU                             | Administrator financiar                                                                                      |
| 22.      | Ing. Bianca Adina MAFTEI                     | Administrator de patrimoniu                                                                                  |
| 23.      | Ing. Magdalena MANOILESCU                    | Administrator financiar                                                                                      |
| 24.      | Magdalena MUNTEANU                           | Administrator de financiar                                                                                   |
| 25.      | Dumitrache Bogdan BRATOVEANU                 | Administrator de patrimoniu                                                                                  |
| 26.      | Alina HUMĂ                                   | Administrator financiar                                                                                      |
| 27.      | Marius MITREA                                | Administrator patrimoniu                                                                                     |

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele și prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătură .....

**Detalii despre ofertant**

Numele ofertantului .....

Țara de reședință .....

Adresa .....

Adresa de corespondență (dacă este diferită) .....

Adresa de e-mail .....

Telefon / Fax .....

Data .....

## DECLARAȚIE PE PROPRIE RĂSPUNDERE PRIVIND BENEFICIARUL REAL

Subsemnatul/-a ..... posesor/-oare al/a CI seria .... nr. .... , eliberată de ....., CNP / pașaport nr. .... , eliberat de ....., în calitate de *reprezentant legal/ persoană împuternicită* al/a .....*denumirea prestatorului*, cunoscând că declararea necorespunzătoare a adevărului, inclusiv prin omisiune, constituie infracțiune și este pedepsită de legea penală, declar pe propria răspundere în conformitate cu prevederile art. 56 din Legea nr. 129/2019 că:

1) Beneficiarul/beneficiarii real/i al/ai persoanei juridice pe care o reprezintă, precum și modalitatea de exercitare a controlului sunt<sup>1</sup>:

a) Nume și prenume:

..... Data  
naștere.....(locul nașterii localitate)..... (județ/sector/țară)  
..... CNP..... act identitate ..... seria .....  
nr. .... cetățenie..... ☐ domiciliu / ☐ reședință: țara.....  
localitatea ..... str..... nr. ....  
bloc..... scara..... etaj..... ap..... județ/sector .....

<sup>1</sup> Art. 4 din Legea nr. 129/2019:

(1) În sensul prezentei legi, prin beneficiar real se înțelege orice persoană fizică ce deține sau controlează în cele din urmă clientul și/sau persoana fizică în numele ori în interesul căruia/căreia se realizează, direct sau indirect, o tranzacție, o operațiune sau o activitate.

(2) Noțiunea de beneficiar real include cel puțin:

a) în cazul societăților supuse înregistrării în registrul comerțului și entităților corporative străine:

1. persoana fizică sau persoanele fizice care dețin sau controlează în ultimă instanță societatea supusă înregistrării în registrul comerțului prin exercitarea directă sau indirectă a dreptului de proprietate asupra unui procent suficient din numărul de acțiuni ori din drepturile de vot ori prin participația în capitalurile proprii ale societății respective, inclusiv prin deținerea de acțiuni la purtător, sau prin exercitarea controlului prin alte mijloace, alta decât o societate cotate pe o piață reglementată care face obiectul cerințelor de divulgare a informațiilor în conformitate cu dreptul Uniunii Europene sau cu standarde internaționale echivalente care asigură transparența corespunzătoare a informațiilor privind exercitarea dreptului de proprietate. Deținerea a 25% plus unu acțiuni sau participare în capital al unei societăți într-un procent de peste 25% de către o persoană fizică este un indiciu al exercitării directe a dreptului de proprietate. Deținerea a 25% plus unu acțiuni sau participarea în capital al unei societăți într-un procent de peste 25% de către o entitate corporativă străină, care se află sub controlul unei persoane fizice, sau de către mai multe entități corporative străine, care se află sub controlul aceleiași persoane fizice, este un indiciu al exercitării indirecte a dreptului de proprietate;

2. în cazul în care, după depunerea tuturor diligențelor și cu condiția să nu existe motive de suspiciune, nu se identifică nicio persoană în conformitate cu pct. 1 sau în cazul în care există orice îndoială că persoana identificată este beneficiarul real, persoana fizică care ocupă o funcție de conducere de rang superior, și anume: administratorul/administratorii, membrii consiliului de administrație/supraveghere, directori cu competențe delegate de la administratorul/consiliul de administrație, membrii directoratului. Entitățile raportoare țin evidența măsurilor luate în vederea identificării beneficiarilor reali în conformitate cu pct. 1 și cu prezentul punct, precum și a dificultăților întâmpinate în procesul de verificare a identității beneficiarului real;

b) în cazul fiduciilor sau construcțiilor juridice similare - toate persoanele următoare:

1. constitutorul/constitutorii, precum și persoanele desemnate să îi/le reprezinte interesele în condițiile legii;

2. fiduciarul/fiduciarii;

3. beneficiarul/beneficiarii sau, în cazul în care identitatea acestuia/acestora nu este identificată, categoria de persoane în al căror interes principal se constituie sau funcționează fiducia sau construcția juridică similară;

4. oricare altă persoană fizică ce exercită controlul în ultimă instanță asupra fiduciei sau a construcției juridice similare din dreptul străin prin exercitarea directă sau indirectă a dreptului de proprietate sau prin alte mijloace;

c) în cazul persoanelor juridice fără scop lucrativ:

1. asociații sau fondatorii;

2. membrii în consiliul director;

3. persoanele cu funcții executive împuternicite de consiliul director să exercite atribuții ale acestuia;

4. în cazul asociațiilor, categoria de persoane fizice ori, după caz, persoanele fizice în al căror interes principal acestea au fost constituite, respectiv, în cazul fundațiilor, categoria de persoane fizice în al căror interes principal acestea au fost constituite;

5. oricare altă persoană fizică ce exercită controlul în ultimă instanță prin orice mijloace, asupra persoanei juridice fără scop lucrativ;

d) în cazul persoanelor juridice, altele decât cele prevăzute la lit. a)-c), și al entităților care administrează și distribuie fonduri:

1. persoana fizică beneficiară a cel puțin 25% din bunurile, respectiv părțile sociale sau acțiunile unei persoane juridice sau ale unei entități fără personalitate juridică, în cazul în care viitorii beneficiari au fost deja identificați;

2. grupul de persoane în al căror interes principal se constituie ori funcționează o persoană juridică sau entitate fără personalitate juridică, în cazul în care persoanele fizice care beneficiază de persoana juridică sau de entitatea juridică nu au fost încă identificate;

3. persoana sau persoanele fizice care exercită controlul asupra a cel puțin 25% din bunurile unei persoane juridice sau entități fără personalitate juridică, inclusiv prin exercitarea puterii de a numi sau de a revoca majoritatea membrilor organelor de administrație, conducere sau supraveghere a respectivei entități;

4. persoana sau persoanele fizice ce asigură conducerea persoanei juridice, în cazul în care, după depunerea tuturor diligențelor și cu condiția să nu existe motive de suspiciune, nu se identifică nicio persoană fizică în conformitate cu pct. 1-3 ori în cazul în care există orice îndoială că persoana identificată este beneficiarul real, caz în care entitatea raportoare este obligată să păstreze și evidența măsurilor aplicate în scopul identificării beneficiarului real în conformitate cu pct. 1-3 și prezentul punct.

b) **Nume și prenume:** ..... **Data naștere**  
..... **locul nașterii (localitate)**..... **(județ/sector/țară)**  
..... **CNP**..... **act identitate** ..... **seria** .....  
**nr.** ..... **cetățenie**..... ☐ domiciliu / ☐ reședință: țara .....  
**localitatea** ..... **str** ..... **nr.** ..... **bloc**..... **scara**.....  
**etaj**..... **ap**..... **județ/sector** .....

**Modalitatea în care se exercită controlul asupra societății/persoanei juridice:**

- ☐ potrivit prevederilor art. 4 alin. (2) lit. a), pct.1 din Legea nr.129/2019;  
☐ potrivit prevederilor art. 4 alin. (2) lit. a), pct. 2 din Legea nr.129/2019;  
☐ potrivit prevederilor art. 4 alin. (2) lit. d), pct.1 din Legea nr.129/2019;  
☐ potrivit prevederilor art. 4 alin. (2) lit. d), pct.2 din Legea nr.129/2019;  
☐ potrivit prevederilor art. 4 alin. (2) lit. d), pct.3 din Legea nr.129/2019;  
☐ potrivit prevederilor art. 4 alin. (2) lit. d), pct.4 din Legea nr.129/2019;

Descriere:

.....

**Societatea are în structura acționariatului entități juridice străine:**

☐ DA<sup>2</sup>

☐ NU

Descriere:

.....

2) Am fost informat/-ă cu privire la obligația mea de a transmite datele și informațiile cu privire la beneficiarii reali ai fondurilor alocate din proiecte europene, conform prevederilor Directivei (UE) 2015/849 a Parlamentului European și a Consiliului din 20 mai 2015 privind prevenirea utilizării sistemului financiar în scopul spălării banilor sau finanțării terorismului, de modificare a Regulamentului (UE) nr. 648/2012 al Parlamentului European și al Consiliului și de abrogare a Directivei 2005/60/CE a Parlamentului European și a Consiliului și a Directivei 2006/70/CE a Comisiei, înaintea semnării contractului de achiziție publică.

3) Cunosc prevederile articolelor 56 și 57 din Legea nr. 129 din 11 iulie 2019 pentru prevenirea și combaterea spălării banilor și finanțării terorismului modificată și completată prin Legea 315/2021, în particular obligația actualizării informațiilor de fiecare dată când are loc o modificare a acestora, sub rezerva aplicării sancțiunilor contravenționale și a dizolvării societății. În acest sens, îmi asum obligația de a informa în paralel atât coordonatorul de reformă, cât și ORC de fiecare dată când are loc o modificare a informațiilor privind beneficiarul real al societății pe care o reprezintă, pe durata angajamentelor legale încheiate în cadrul proiectelor europene.

Data:

Nume, prenume:

Semnătura reprezentantului legal/persoanei împuternicite al/a prestatorului

<sup>2</sup> În situația în care se bifează DA, se vor completa la "descriere" datele acelor persoane fizice (cel puțin nume, prenume, data nașterii), în conformitate cu Legea nr. 129/2019, cu completările și modificările ulterioare