

UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	29936
Data intrare/ieșire	15.09.2026

INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa si coffee break pentru Workshop tematic „Modele de afaceri specifice economiei albastre” in perioada 5-7 octombrie 2026”**, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: **„Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa si coffee break pentru Workshop tematic „Modele de afaceri specifice economiei albastre” in perioada 5-7 octombrie 2026”**, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **procedură proprie.**
4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la [https://www.ugal.ro/files/achizitii/docs/2025/Procedura Operationala pentru organizarea si i desfasurarea propriilor proceduri de atribuire a contractelor de achizitie publica - Anexa 2.pdf](https://www.ugal.ro/files/achizitii/docs/2025/Procedura%20Operationala%20pentru%20organizarea%20si%20desfasurarea%20propriilor%20proceduri%20de%20atribuire%20a%20contractelor%20de%20achizitie%20publica%20-%20Anexa%202.pdf)
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **21.441,60 lei fără TVA**
8. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
9. Cod CPV: 55300000-3, 55520000-1; 55110000-4
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: **„Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa si coffee break pentru Workshop tematic „Modele de afaceri specifice economiei albastre” in perioada 5-7 octombrie 2026”**
12. Data limită de depunere a ofertelor: 18.09.2026, ora 12⁰⁰
13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail liliana.dumitriu@ugal.ro.



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

Rector,

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

Director General Administrativ,

Ec. **Marian DĂNĂILĂ**

Director,

Direcția Achiziții Publice și Tehnic

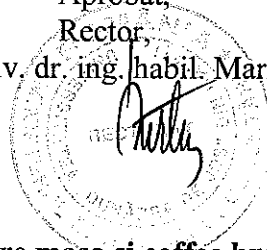
Ing. **Virginia TĂCHITĂ**

Întocmit,

Ec. **Monica LUNGU**



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



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa si coffee break pentru
Workshop tematic „Modele de afaceri specifice economiei albastre” în perioada 5-7 octombrie 2026

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

INFORMAȚII GENERALE

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de Servicii de cazare, servire masă si coffee break, pentru participanții la workshop-ul tematic cu titlul „Modele de afaceri specifice economiei albastre”, Acțiunea nr. 32, cu perioada de derulare 5.10.2026 – 7.10.2026, conform bugetului alocat prin adresa Ministerului Educației și Cercetării, nr. 351/32/GP/22.05.2026.

III. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi/ cerințe/detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.
2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.
3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.

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

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



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

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

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati, 20 persoane x 2 nopti	55110000-4
2.	Servicii de servire masă (prânz și cină) 60 persoane x 2 zile	55300000-3
3.	Servicii coffee break 60 persoane x 2 zile	55520000-1

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: **2 nopti, in perioada 5-7 octombrie 2026**

Necesar cazare: 20 camere single x 2 nopti

Prin cameră single se înțelege camera dublă, dotată cu pat matrimonial, ocupata in regim single.

Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati

Serviciile de masa (mic dejun), incluse in tariful de cazare, vor fi asigurate in concordanta cu perioada aferenta cazarii, in cadrul restaurantului clasificat 3 (trei) stele din cadrul structurii de primire turistica in care se vor asigura si serviciile de cazare

Locatie pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura in cadrul unei structuri de primire turistica de tip hotel, clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice nationale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare si alimentatie publica, a licentelor si brevetelor de turism.

Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a structurii de primire turistica la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.

Localizare hotel: în Municipiul Galati, situat la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea



de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante.

Pentru demonstrarea indeplinirii cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) si de mers pe jos de maxim 3 km fata de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61), ofertantul va prezenta print screen din aplicatia Google Maps (<https://www.google.com/maps>), realizat atat pe modul „directii rutiere” („driving directions”), cat si pe modul „directii pietonale” („walking directions”), care sa indice traseele si distantele in kilometri pe ruta: complexul hotelier care face obiectul ofertei - Facultatea de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61).

Capacitate de cazare hotel: minim 20 camere duble, dotate cu pat matrimonial, pentru a asigura necesarul de cazare al participantilor la eveniment.

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 20 camere duble se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus in oferta, respectiv fisa privind incadrarea nominala a spatiilor de cazare pe categorii.

Facilitati minime in camere:

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

Facilitati minime in hotel:

- Spatiu de depozitare al bagajelor;
- Spalatorie;
- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati;
- Parcare pazita/supravegheata video;
- Check-in incepand cu ora 12.00, check-out ora 14.00;

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

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



2. Servicii de servire masă (pranz si cina)

Perioada: 5-6 octombrie 2026 (2 zile)

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

Numar participanti: 60 persoane / zi

Tip servicii/zi: pranz + cina + cafea, ceai, apa, racoritoare si patiserie disponibile pe toata durata evenimentului

Tip servire: meniu bufet

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

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

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

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



Pe perioada celor doua zile de eveniment, 5-6 octombrie 2026, ofertantul va asigura, pe intreaga durata a evenimentului, acces continuu pentru un numar de 60 participanti la: specialitati de cafea, ceai, apa plata si apa minerala carbogazoasa, bauturi racoritoare si sucuri din fructe (optiuni fara zahar adaugat), precum si produse de patiserie sarata si dulce (optiuni cu continut redus de zahar).

Locatia de servire a meselor (pranz si cina): in restaurantul clasificat 3 stele din cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun si situat la o distanta atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

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

Capacitate restaurant: minim 60 de locuri

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 60 locuri in cadrul unitatii de alimentatie publica propuse in oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.

Logistica solicitata / zi :

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 40 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea si cani de ceai din portelan;
- espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup” – minim 3 espressoare;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat – minim 6 persoane.

Meniuri solicitate pentru servire masa/zi:

ZIUA 1 – 5 octombrie 2026

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Mini tarte cu crema de branza, rosii confiate si microgreens

Rulada de curcan cu spanac si crema fina



Tartine cu somon afumat, lamaie și capere
Vol-au-vent cu ciuperci și smântână
Bruschete cu roșii cherry, busuioc și ulei de măsline extravirgin
Mini wraps cu pui și legume grill

PREPARATE VEGETARIENE

Quiche Lorraine vegetariană (branza + legume)
Falafel cu sos de iaurt și mentă
Legume la gratar cu dressing ușor
Orez basmati cu turmeric și legume

PREPARATE DE BAZA CALDE

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

GARNITURI

Cartofi gratin dauphinois
Orez salbatic mix
Legume sote în unt

SALATE

Salată Caesar cu parmezan
Salată grecească autentică
Mix salată verde cu dressing light

DESERT

Cheesecake cu fructe de pădure
Mousse de ciocolată belgiană
Mini eclere și tarte fine

ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

PAINE:

Specialități panificație
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerală carbogazoasă / plată





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

Masa de cină

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou branzeturi maturate (brie, gouda, cheddar) cu fructe si nuci
Prosciutto cu melon
Frigarui caprese (mozzarella + rosii + busuioc)
Mini burgeri gourmet cu sos home-made
Tartine cu crema de avocado si rosii uscate

PREPARATE VEGETARIENE

Paste penne cu sos de rosii si busuioc
Legume wok cu sos de soia light
Wellington vegan cu hribi
Steak de țelină coaptă în crustă de sare cu sos demi-glace vegan

PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de porc in sos de piper verde
Pulpe de curcan dezosate cu ierburi de Provence
File de somon la gratar cu lamaie

GARNITURI

Cartofi wedges cu ierburi
Orez cu legume
Legume grill

SALATE

Salata de cruditati
Salata de cartofi cu mustar Dijon
Salata verde

DESERT

Tiramisu clasic
Brownie cu ciocolata
Tarta cu fructe

ASORTIMENT DE FRUCTE:

struguri
kiwi
kaki
nectarine
cirese de sezon
capsuni
pepene galben



pepene verde

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

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

Specialitati cafea

Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2 – 6 octombrie 2026

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Tartine cu crema de branza si somon

Terina de pui cu legume

Bruschete cu vinete si usturoi

Mini club sandwich gourmet

Rulada de branza cu ierburi

PREPARATE VEGETARIENE

Lasagna vegetariana

Legume la cuptor cu rozmarin

Crochete de cartofi

Paste cu sos alb si ciuperci

PREPARATE DE BAZA CALDE

Piept de pui umplut cu spanac si branza

Friptura de porc la tava, marinata

File de peste pane cu sos tartar

GARNITURI

Piure de cartofi cu unt

Orez cu legume

Legume sotate

SALATE

Salata bulgareasca

Salata de paste

Salata de varza alba

DESERT

Amareti chocolate



Mini prajituri fine
Mousse de fructe

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- kiwi
- struguri
- banane
- nectarine
- pere
- mere
- carambola
- physalis

PAINE:

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

BAUTURI:

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

Masa de cină

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

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

PREPARATE VEGETARIENE

Risotto cu ciuperci si parmezan
Paste cu sos pesto
Legume grill

PREPARATE DE BAZA CALDE

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

GARNITURI

Cartofi la cuptor cu rozmarin
Legume sotate
Orez basmati



SALATE

Salata Caesar
Salata verde
Salata rosii-castraveti

DESERT (memorabil)

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

ASORTIMENT DE FRUCTE:

Papaya
Fructul pasiunii
Guava
Afine
Smochine proaspete
Kiwi
Rodie

PAINE:

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

BAUTURI:

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

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

3. Servicii coffee break

Perioada: 5-6 octombrie 2026 (2 zile)

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

Numar participanti: 60 persoane / zi

Locatia de servire: sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61)

Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fete de masă;



- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup” – minim 3 espressoare;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat - minim 3 persoane.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam) - nelimitat;
- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml
- apă minerală plată, sticla 330 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml
- nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 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 minimum 10 g/100 g produs.
Zahăr adăugat = se înțelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri provenite din miere, precum și siropuri, inclusiv: sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de porumb cu conținut ridicat de fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată, galactoză, zaharuri din nectaruri, precum nectarul din flori de cocos, nectarul de curmale și nectarul de agave, zaharuri provenite din dulceață, atunci când acestea sunt adăugate ca ingrediente.

Prestatorul va asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus si serviciile de servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in incinta unei structuri de primire turistica de tip hotel, clasificata 3 (trei) stele si situata la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61). Serviciile de coffee break vor fi asigurate in sistem catering, la sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-



61), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciului.

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

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

- *Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.*

V. TERMEN DE PRESTARE – 2 nopti/2 zile în perioada 5-7 octombrie 2026.

VI. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.

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

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

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

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

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

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

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



VII. CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII

Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații (se va completa Formularul **DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ**).

VIII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Autoritatea/entitatea contractantă atribuie contractul de servicii ofertantului care îndeplinește toate criteriile și cerințele solicitate în cadrul documentației și a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, pe baza criteriului de atribuire prețul cel mai scăzut, conform prevederilor art. 187 (3¹) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentației au fost definite explicit atât clauzele contractuale cât și caracteristicile tehnice minime obligatorii ale produselor, drept pentru care se dorește doar punctarea prețului.

Evaluarea ofertelor, respectiv a propunerilor financiare prezentate de ofertanți, se va realiza prin luarea în considerare a prețului total (fără TVA), înscris în formularul de ofertă.

IX. VALABILITATEA OFERTEI

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

NOTĂ:

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

Prezentul caiet de sarcini respectă prevederile din cererea de finanțare și din contractul de finanțare FSS nr. 351/32/GP/22.05.2026.

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

Întocmit,
Capatina Alexandru

