

## I N V I T A Ț I E

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| UNIVERSITATEA               |            |
| „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI |            |
| Nr. înregistrare            | 34162      |
| Data înregistrării          | 25.09.2026 |

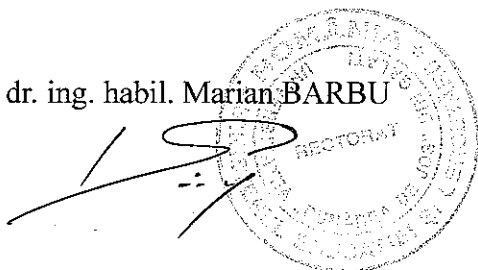
Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa si coffee break in cadrul proiectului ROMD00388 -“Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services”, in luna 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: **0236419177, 0336130115**  
Fax: **0236419177**
2. Denumire invitație: „Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa si coffee break in cadrul proiectului ROMD00388 -“Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services”, in luna octombrie 2026”, 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: **27854.95 lei**
7. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
8. Cod CPV: **55110000-4, 155300000-3**
9. Tip contract: **servicii**
10. Obiectul contractului: „Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa si coffee break in cadrul proiectului ROMD00388 -“Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services”, in luna octombrie 2026”
11. Data limită de depunere a ofertelor: **29.09.2026, 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 BARBU



Director, Direcția Achiziții  
Publice și Tehnic  
Ing. Virginia TĂCHIȚĂ



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 in cadrul proiectului ROMD00388 -“Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services”, in luna 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 tabara comuna si conferinta finala din cadrul proiectului ROMD00388 -“Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services”, cu perioada de derulare in luna octombrie 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, 15 persoane x 5 nopti | 55110000-4 |
| 2.       | Servicii de servire masă (prânz și cină) 40 persoane x 2 zile                | 55300000-3 |
| 3.       | Servicii coffee break 40 persoane x 2 zile                                   | 55520000-1 |
| 4.       | Servicii de servire masă (prânz) 25 persoane x 1 zi                          | 55300000-3 |
| 5.       | Servicii coffee break 25 persoane x 1 zi                                     | 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: 5 nopti, in perioada 18-23 octombrie 2026

Necesar cazare: 15 camere single x 5 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 naționale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism.

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

Localizare hotel: în Municipiul Galați, situat la o distanță atât rutieră (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Campusului Științei din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autorității contractante.

***Pentru demonstrarea îndeplinirii cerinței esențiale privind distanța rutieră (auto) și de mers pe jos de maxim 3 km față de sediul Campusului Științei din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111), 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 pe ruta: complexul hotelier care face obiectul ofertei – Campusul Științei din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111).***

Capacitate de cazare hotel: minim 15 camere duble, dotate cu pat matrimonial, pentru a asigura necesarul de cazare al participanților la eveniment.

***Indeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 15 camere duble se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus în oferta, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii.***

Facilități minime în camere:

- Aer condiționat pentru fiecare cameră, cu control individual al temperaturii și umidității;
- Televizor LED;
- Televiziune digitală;
- Telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale;
- Minibar - gratuit;
- Facilități de preparare a cafelei și ceaiului în cameră - gratuit;
- Uscător par;
- Cabina dus în toate camerele;
- Acces internet Wi-Fi și LAN în toate camerele – gratuit.

Facilități minime în hotel:

- Spațiu de depozitare al bagajelor;
- Spălătorie;
- Room service;
- Trezirea clienților la ora solicitată;
- Facilități de acces pentru persoane cu dizabilități;
- Parcare pazită/supravegheată video;
- Check-in începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;



- Hotelul trebuie sa dispuna de minim 3 sali de conferinta, fiecare dintre ele dotata cu : lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in salile de conferinta; izolare fonica a salilor; aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; ecran de proiectie; flip-chart + consumabile; videoproiector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica; internet WI-FI si LAN network, cu linie de back-up; prezidiu si pupitru speaker.
  - 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 40 de locuri aranjament U-shape, dotata cu 2 (doua) cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala, din imediata apropiere a statiilor de transport in comun, pentru a facilita accesul tuturor participantilor.
  - 2 sali cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de minim 20 de locuri aranjament U-shape, amplasate in imediata apropiere a salii de conferinte cu suprafata minima de 150 mp.
- Hotelul trebuie sa dispuna de bar de zi clasificat 3 (trei) stele si restaurant clasificat 3 (trei) stele si sa asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoana cazata-in concordanta cu perioada aferenta cazarii, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte.

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

## **2. Servicii de servire masa (pranz si cina)**

Perioada: 19 si 21 octombrie 2026 (2 zile)

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

Numar participanti: 40 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



- pâine, 100 g
- apă minerală carbogazoasă și apă, 500 ml + 500 ml
- sucuri naturale / băuturi răcoritoare (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe și limonadă, 500 ml
- specialități cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

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

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

Pe perioada celor două zile de eveniment, 19 și 21 octombrie 2026, ofertantul va asigura, pe întreaga durată a evenimentului, acces continuu pentru un număr de 40 participanți la: specialități de cafea, ceai, apă, apă minerală carbogazoasă, băuturi răcoritoare și sucuri din fructe (opțiuni fără zahăr adăugat), precum și produse de patiserie sărată și dulce (opțiuni cu conținut redus de zahăr).

Locația de servire a meselor (prânz și cină): în restaurantul clasificat 3 stele din cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun și situat la o distanță atât rutieră (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Campusului Științei din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 111), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autorității contractante, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

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

Capacitate restaurant: minim 40 de locuri



*Indeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea de minim 40 locuri în cadrul unității de alimentație publică propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unității de alimentație.*

Logistica solicitată / zi :

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese și fete de masă;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fete de masă;
- mese rotunde cu fete de masă și scaune pentru toți invitații;
- platouri inox / sticlă/ portelan și clești inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 20 buc.;
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea și cani de ceai din portelan;
- espressoare profesionale automate multifuncționale „Bean-to-Cup” – minim 2 espressoare;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat – minim 6 persoane.

Meniuri solicitate pentru servire masă/zi:

**ZIUA 1 – 19 octombrie 2026**

**Masă de prânz**

**ASORTIMENT GUSTARI APERITIV**

Mini tarte cu crema de branza, roșii confiate și microgreens

Rulada de curcan cu spanac și crema fină

Tartine cu somon afumat, lamaie și capere

Vol-au-vent cu ciuperci și smântână

Bruschete cu roșii cherry, busuioc și ulei de măsline extravirgin

Mini wraps cu pui și legume grill

**PREPARATE VEGETARIENE**

Quiche Lorraine vegetariană (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 suculent cu sos de ciuperci

Muschi de porc marinat cu ierburi și usturoi copt

File de salau cu sos de lamaie și capere

**GARNITURI**



Cartofi gratin dauphinois  
Orez salbatic mix  
Legume sote in unt

#### SALATE

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

#### DESERT

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

#### ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

#### PAINE:

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

#### BAUTURI:

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

#### Masa de cină

##### ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

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

##### PREPARATE VEGETARIENE

Paste penne cu sos de rosii si busuioc  
Legume wok cu sos de soia light



Wellington vegan cu hribi

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

#### PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de porc în 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 – 21 octombrie 2026**

**Masa de prânz**



#### ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

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

#### PREPARATE VEGETARIENE

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

#### PREPARATE DE BAZA CALDE

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

#### GARNITURI

Piure de cartofi cu unt  
Orez cu legume  
Legume sotate

#### SALATE

Salata bulgareasca  
Salata de paste  
Salata de varza alba

#### DESERT

Amareti chocolate  
Mini prajituri fine  
Mousse de fructe

#### ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

#### PAINE:

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



#### BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

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

Ceai (minim 4 sortimente)

#### Masa de cină

##### ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou branzeturi fine + struguri

Platou charcuterie premium

Mini quiche cu somon si legume

Canapele cu crema de branza si ierburi

Frigarui de pui cu sos dulce-picant

##### PREPARATE VEGETARIENE

Risotto cu ciuperci si parmezan

Paste cu sos pesto

Legume grill

##### PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de porc cu sos brun

Piept de curcan la cuptor cu ierburi

File de somon cu sos de lamaie

##### GARNITURI

Cartofi la cuptor cu rozmarin

Legume sotate

Orez basmati

##### SALATE

Salata Caesar

Salata verde

Salata rosii-castraveti

##### DESERT (memorabil)

Cheesecake cu fructe de padure

Panna cotta cu sos de fructe

Mini eclere

Tarta cu ciocolata

##### ASORTIMENT DE FRUCTE:

Papaya

Fructul pasiunii

Guava

Afine



Smochine proaspete

Kiwi

Rodie

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

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

Specialitati cafea

Ceai (minim 4 sortimente)

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

### 3. Servicii coffee break

Perioada: 19 si 21 octombrie 2026 (2 zile)

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

Numar participanti: 40 persoane / zi

Locatia de servire: in cadrul a 3 sali de conferinta pe care ofertantul le va pune la dispozitia Achizitorului in cele 3 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea workshop-urilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul aceluasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun si serviciile de servire masa, situat la o distanta atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Campusului Stiintei din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca 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 minim 40 de locuri aranjament U-shape, dotata cu 2 (doua) cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala, din imediata apropiere a statiilor de transport in comun, pentru a facilita accesul tuturor participanților.

- 2 sali cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de minim 20 de locuri aranjament U-shape, amplasate in imediata apropiere a salii de conferinta cu suprafata minima de 150 mp.

Dotari tehnico-organizatorice solicitate in fiecare sala 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 și umidității; ecran de proiecție; flip-chart + consumabile; videoproiector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile și 2 microfoane fixe + asistența tehnică; internet WI-FI și LAN network, cu linie de back-up; prezidiu și pupitru speaker.

Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitată pentru coffee break/zi:

- amenajare 3 zone de buffet cu mese și fețe de masă;
- mese cocktail – minim 30 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare profesionale automate multifuncționale „Bean-to-Cup” – minim 3 espressoare;
- farfurii gustări, desert și fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea și cani ceai din porțelan;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat - minim 8 persoane.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- specialități 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, sticlă 330 ml
- apă minerală plată, sticlă 330 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase și necarbo-gazoase (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate), 300 ml
- nectaruri din fructe (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate), 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 8 sortimente)
- fructe proaspete, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vită, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vită, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)

#### 4. Servicii de servire masă (prânz)

Perioada: 27 octombrie 2026 (1 zi)



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

Numar participanti: 25 persoane / zi

Tip servicii/zi: pranz + 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

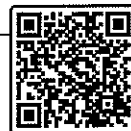
Pe perioada zilei de 27 octombrie 2026, ofertantul va asigura, pe intreaga durata a evenimentului, acces continuu pentru un numar de 25 participanti la: specialitati de cafea, ceai, apa plata si apa minerala carbogazoasa, bauturi racoritoare si sucuri din fructe (optiuni fara zahar adaugat), precum si produse de patiserie sarata si dulce (optiuni cu continut redus de zahar).

Locatia de servire a mesei (pranz): in restaurantul clasificat 3 stele din cadrul aceluiasi complex hotelier in care se va asigura, cu titlu gratuit, sala de conferinte pentru desfasurarea activitatilor evenimentului, situat la o distanta atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Campusului Stiintei din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111), 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.

***Îndeplinirea 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 25 de locuri

***Îndeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 25 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 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 12 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 12 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea si cani de ceai din portelan;
- espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup” – minim 2 espressoare;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat – minim 4 persoane.

Meniu solicitat pentru servire masa/zi:

#### ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou premium de branzeturi internationale

Somon gravlax cu dressing de marar

Prosciutto di Parma cu fructe

Mini sliders de vita Angus

Frigarui caprese gourmet

#### PREPARATE VEGETARIENE

Ravioli cu ricotta si spanac

Risotto cu trufe si parmezan

Legume wok cu sos teriyaki

#### PREPARATE DE BAZA CALDE

Vita cu sos bordelaise

Piept de rata cu sos de fructe de padure

File de halibut cu unt brun si capere

#### GARNITURI

Cartofi dauphinois

Orez cu migdale

Ratatouille

#### SALATE

Salata cu rucola si parmezan

Salata cu quinoa si avocado

Salata verde

#### DESERT



Opera Cake  
Pavlova cu fructe exotice  
Mousse trio de ciocolata  
Mini macarons frantuzesti

#### ASORTIMENT DE FRUCTE

- mango
- fructul pasiunii
- ananas
- afine
- zmeura
- smochine proaspete
- rodie

#### PAINE

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

#### BAUTURI

Apa minerala carbogazoasa / plata  
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada  
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)  
Ceai (minim 4 sortimente)

*Meniul este orientativ si pot fi propuse variante echivalente de catre ofertant, cu respectarea nivelului calitativ solicitat.*

#### 5. Servicii coffee break

Perioada: 27 octombrie 2026 (1 zi)

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

Numar participanti: 25 persoane / zi

Locatia de servire: in cadrul salii de conferinta pe care ofertantul o va pune la dispozitia Achizitorului pe durata intregii zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea activitatilor evenimentului, în cadrul unui complex hotelier clasificat 3 stele, situat la o distanta atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Campusului Stiintei din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Capacitate sala de conferinta solicitata cu titlu gratuit:

- 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 25 de locuri aranjament U-shape, dotata cu 2 (doua) cai de acces, pentru a se pastra fluxul de



intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala, din imediata apropiere a statiilor de transport in comun, pentru a facilita accesul tuturor participanților.

Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul salii de conferinte: 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 servicii: 1 coffee break /persoana/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 12 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup”– minim 2 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 2 persoane.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam) - nelimitat;
- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml
- apă minerală plată, sticla 330 ml
- 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)- 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.

Prestatorul va asigura toate serviciile de cazare cu mic dejun inclus, serviciile de servire masa și serviciile de coffee break la sediul propriu, în incinta unei structuri de primire turistică de tip hotel, clasificată 3 (trei) stele și situată la o distanță atât rutieră (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Campusului Științei din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toată logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciului.

Cerinte esențiale de sanătate, de asigurare a calitatii și siguranței serviciilor și de protecție a mediului:

- *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).*
- *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 – 5 nopți/3 zile în perioada 18-23 octombrie 2026 și 27 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. 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 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**).

## IX. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Autoritatea/entitatea contractantă atribuie contractul de servicii ofertantului care îndeplinește toate criteriile și cerințele solicitate în cadrul documentației și a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, pe baza criteriului de atribuire prețul cel mai scăzut, conform prevederilor art. 187 (3<sup>1</sup>) 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 30 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 al proiectului ROMD00388 - Online Cross-Border University Library for Equitable Access to High-Quality Educational Services.*

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

Manager proiect,  
Prof.dr.ing.Silviu Stanciu

**Întocmit,  
Ec.Alina Humă**

