



I N V I T A Ț I E

UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	16921
Data intrare/ieșire	26.06.2025

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „*Servicii cazare, servire masă și coffee break în mun. Buzău și mun. Galați – turneul de baschet 3x3 Challenger*”, 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 cazare, servire masă și coffee break în mun. Buzău și mun. Galați – turneul de baschet 3x3 Challenger*”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **procedură proprie**
4. Pentru depunerea ofertei **se vor completa formularele atașate prezentei invitații.**
5. Împărțirea pe lot-uri: **da**
6. Valoarea estimată totală fără TVA: **109080.00 lei**, defalcată astfel:
LOT 1: 43632.00 lei
LOT 2: 65448.00 lei
7. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
8. Cod CPV: **55110000-4, 55300000-3, 55520000-1**
9. Tip contract: **servicii**
10. Obiectul contractului: „*Servicii cazare, servire masă și coffee break în mun. Buzău și mun. Galați – turneul de baschet 3x3 Challenger*”
11. Data limită de depunere a ofertelor: **01.07.2025, ora 14⁰⁰**
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 bianca.harabor@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 fonduri pentru situații speciale, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.**
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: **lei**



16. Persoana de contact: **Bianca Adina Maftai**, tel. 0336130115, e-mail: bianca.harabor@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: bianca.harabor@ugal.ro

Rector,
Prof. univ. dr. ing. **Marian BARBU**

Director Interimar General Administrativ,
Ec. Carmen – Gabriela **ȘIRBU**

Director Interimar, Direcția Achiziții
Publice și Tehnic
Ec. Marian **DĂNĂILĂ**

Întocmit,
Ing. Bianca Adina **MAFTEI**



Prof.dr. ing. habil. Marian Barbu



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de cazare cu mic dejun inclus, servire masă și coffee break în Mun. Galați și în mun. Buzău pentru organizarea **„Unui turneu cu două etape de baschet 3x3 de tip Challenger pentru studenți și sportivi.”**, finanțat din fonduri pentru situații speciale de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. **6287/DGIU/30.04.2025**

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 cazare cu mic dejun inclus, servire masă și coffee break în Mun. Galați și în mun. Buzău pentru participanții la etapele incluse în turneul de baschet 3x3 de tip Challenger pentru studenți și sportivi. , finanțat din fonduri pentru situații speciale de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. **6287/DGIU/30.04.2025**.

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.

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. lot.	DENUMIRE SERVICII	COD CPV
1.	Servicii de cazare, 40 pers x 2 nopți la Buzău	55110000-4
	Servicii servire masă prânz și cină, 80 pers x 2 zile la Buzău	55300000-3
	Servicii coffee break, 80 pers x 2 zile la Buzău	55520000-1
2.	Servicii de cazare, 60 pers x 2 nopți la Galați	55110000-4
	Servicii servire masă prânz și cină, 120 pers x 2 zile la Galați	55300000-3
	Servicii coffee break, 120 pers x 2 zile la Galați	55520000-1

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

LOT 1 – SERVICII DE CAZARE CU MIC DEJUN INCLUS, SERVICII DE SERVIRE MASĂ (PRÂNZ ȘI CINĂ) ȘI SERVICII DE COFFEE BREAK ÎN MUN. BUZĂU

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

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopți consecutive, în perioada 01-31 august 2025 (perioada exactă în care participanții vor fi cazați va fi comunicată cu cel mult 5 zile înainte de data check-in ului și se va încadra exclusiv în intervalul menționat).

Necesar cazare: 20 camere duble x 2 nopți

Prin cameră dublă se înțelege camera dublă twin, dotată cu paturi separate.



Număr persoane cazate: 40

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

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

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

Localizare hotel: Municipiul Buzău, distanță rutiera (auto) de maxim 3,5 km de stadionul Concas Buzău (str. Simila), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la locația desfășurării activității.

Capacitate de cazare hotel: minim 20 camere duble twin (2 paturi separate) pentru a asigura necesarul de cazare al participanților la eveniment.

Facilități minime în camere:

- Aer condiționat pentru fiecare cameră, cu control individual al temperaturii și umidității;
- Suprafață fiecare cameră minim 15 mp;
- Televizor LED;
- Televiziune digitală;
- Telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale;
- Facilități de preparare a cafelei și ceaiului în cameră - gratuit;
- Uscător păr;
- Cabină duș 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 păzită/supravegheată video;
- Stații de încărcare a vehiculelor electrice;
- Check-in începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Hotelul trebuie să dispună de bar de zi clasificat 3 (trei) stele/restaurant clasificat 3 (trei) stele în care să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată în concordanță cu perioada aferentă cazării.

2. Servicii de servire masă (prânz și cină)

Perioada: 01-31 august 2025 (pe durata a 3 zile; perioada exactă va fi comunicată cu cel mult 5 zile înainte de data servirii primei mese și se va încadra exclusiv în intervalul menționat): **3 prânzuri și 3 cine**

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



Număr participanți: 80 persoane / zi

Tip servicii: prânz și cină /persoană/zi; cină/persoană/zi

Tip servire: cină set-meniu, prânz meniu bufet

Structura set-meniu cină /persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- starter/antre, 350 g
- fel de bază din carne cu garnitură și sos, 450 g
- desert (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

Structură meniu prânz/persoană/zi (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de branzeturi, carne și peste, 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 peste, 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 plată, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate) și fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso și cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Locațiile de servire a meselor:

Sală de mese și terasă situate în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. La cererea solicitantului formulată cu cel puțin 24 de ore înainte, în funcție de programul desfășurării activităților specifice, prestatorul de servicii trebuie să asigure pentru o parte sau pentru toate persoanele, livrarea mesei în regim catering la locul desfășurării competiției.

Meniuri solicitate pentru servire cină/persoană/zi:

ZIUA 1:

Antre cald: Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio și nero di sepie, limes

Main course: Antricot de vită cu sos de hribi și dulceață de vișine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir și nucșoară

Desert: Mousse din ciocolată neagră belgiană și ciocolată albă belgiană, cu mascarpone și fructe de pădure proaspete

Băuturi: Apă minerală carbogazoasă și plată– 500 ml, Fresh din fructe – 500 ml



ZIUA 2:

Antre: Terină de piept de rață cu migdale, salată asortată și dressing de mango

Main course: Steak de porc marinat și pulpă de curcan cu tarhon și cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi țărănești și salată de varză

Desert: Black forest cake

ZIUA 3:

Antre cald: Cotlet de porc cu cașcaval și prosciutto cu salată mixtă, miez de nucă și cruton picant

Main course: File Butterfish cu brocoli, coponidă dulce-picantă și sos Bearnaise

Desert: Raspberry cake

Băuturi: Apă minerală carbogazoasă și plată – 500 ml, Fresh din fructe - 500 ml

Meniuri solicitate pentru servire masă/persoană/zi:

ZIUA 1:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola și dulceata de ceapă

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilli

Tuna cucumbert

Unt cu caviar de somon

Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti

Vol-au-vent cu gorgonzola, măr și alune

Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi

Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)

Beetroot & cream cheese

Cup halloumi & red pepper skewers

Crema de branza gorgonzola cu curry și nuci

Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete și roșii cherry

Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac și ciuperci

Crochete din cartofi cu susan

Ciuperci umplute

Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic și ceapă caramelizată

Sote de creveti black tiger cu roșii cherry și ciuperci

Tuscan chicken

Marocan chicken

Muschi de vită primăveră

File de salau lemon pfeffer

Piept de rață caramelizat cu roșii cherry și miere de albine



File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume

Orez prajit

Legume la gratar

Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf

Salata Greceasca

Salata Caesar

Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone

Mousse cu Bailey's si fructe rosii

Kiwi mousse

Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)

Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)

Fresh-uri din fructe

Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Bruschete mixte

Platou cu brânzeturi

Frigărui cu mozzarella și roșii cherry



Cașcaval pane
Salată de vinete, hummus

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry
Bruschetta cu legume
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE ȘI GARNITURI:

Piept de pui cu sos de smântână și ciuperci cu cartofi pai
Piept de pui cu legume
Aripioare cu sos de usturoi și cartofi pai
Crispy pui copt cu risotto
Ceafă de porc cu sos și cartofi aurii
Cotlet de porc și cartofi țărănești
Risotto cu ciuperci

SALATE:

Salată Caesar
Salată de vară asortată

DESERT:

Ruladă cu ciocolată
Clătite cu dulceață
Tartă cu măr și cremă de zahăr ars
Amandină
Tiramisu
Salată de fructe

FRUCTE:

- de sezon

PAINE:

Chiflă – diverse sortimente
Pâine la tavă baghetă
Pâine cu cereale, baghetă

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare carbogazoase
Nectaruri din fructe
Cafea espresso / lapte condensat

ZIUA 3:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly



Tuna cucumbert
Unt cu caviar de somon
Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar și alune
Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi
Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry și nuci
Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete și roșii cherry
Bruschetta cu legume
Clatite cu spanac și ciuperci
Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic și ceapa caramelizată
Sote de creveti black tiger cu roșii cherry și ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primăvera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu roșii cherry și miere de albine
File de porc cu alune și muguri de fasole

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's și fructe roșii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana



ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)

Nectaruri din fructe

Fresh-uri din fructe

Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Ceai (minim 4 sortimente)

3. Servicii coffee break

Perioada: **2 zile consecutive, între 1 și 31 august 2025** – zilele și orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 5 zile înainte de eveniment

Număr participanți: 80 pers./zi

Locatia de servire a coffee break-ului: Sală de mese și terasă situate în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Tip servire coffee break: bufet tip cocktail

Tip servicii: logistica catering + transport catering

Logistica solicitata / zi:

- amenajare minim 2 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 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;



- transportul hranei cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 3 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
- băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase (cu arome naturale și fără adaosuri de zahar), 300 ml
- nectaruri din fructe (cu arome naturale și fără adaosuri de zahar), 300 ml
- produse de patiserie-cofetărie, 200 g (minim 6 sortimente)
- fructe, 300 g
- minisandwich-uri cu brânzeturi, carne de curcan, vită, somon, ton, legume, 350 g (minim 10 sortimente)

LOT 2 - SERVICII DE CAZARE CU MIC DEJUN INCLUS, SERVICII DE SERVIRE MASĂ (PRÂNZ ȘI CINĂ) ȘI SERVICII DE COFFEE BREAK ÎN MUN. GALAȚI

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

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopți consecutive, în perioada 01-30 septembrie 2025 (perioada exactă în care participanții vor fi cazați va fi comunicată cu cel mult 5 zile înainte de data check-in ului și se va încadra exclusiv în intervalul menționat).

Necesar cazare: 30 camere duble x 2 nopți

Prin cameră dublă se înțelege camera dublă twin, dotată cu paturi separate.

Număr persoane cazate: 60

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

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

Localizare hotel: Municipiul Galați, distanță rutiera (auto) de maxim 2,5 km de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 47), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autorității contractante.

Capacitate de cazare hotel: minim 30 camere duble twin (2 paturi separate) și 10 camere single, pentru a asigura necesarul de cazare al participanților la eveniment.

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;



- Facilități de preparare a cafelei și ceaiului în cameră - gratuit;
- Uscător păr;
- Cabină duș 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 păzită/supravegheată video;
- Check-in începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Hotelul trebuie să dispună de bar de zi clasificat 3 (trei) stele/restaurant clasificat 3 (trei) stele în care să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată în concordanță cu perioada aferentă cazării.

2. Servicii de servire masă (prânz și cină)

Perioada: 01-31 august 2025 (pe durata a 3 zile; perioada exactă va fi comunicată cu cel mult 5 zile înainte de data servirii primei mese și se va încadra exclusiv în intervalul menționat): **3 prânzuri și 3 cene**

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

Număr participanți: 120 persoane / zi

Tip servicii: prânz și cină /persoană/zi; cină/persoană/zi

Tip servire: cină set-meniu, prânz meniu bufet

Structura set-meniu cină /persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- starter/antre, 350 g
- fel de bază din carne cu garnitură și sos, 450 g
- desert (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

Structură meniu prânz/persoană/zi (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de branzeturi, carne și peste, 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 peste, 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 plată, 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, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Locatiile de servire a meselor:

Restaurant clasificat minim 3 stele, situat în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Capacitate restaurant: minim 100 de locuri

La cererea solicitantului formulată cu cel puțin 24 de ore înainte, în funcție de programul desfășurării activităților specifice, prestatorul de servicii trebuie să asigure pentru o parte sau pentru toate persoanele, livrarea mesei în regim catering la locul desfășurării competiției.

Meniuri solicitate pentru servire cină/persoană/zi:

ZIUA 1:

Antre cald: Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio și nero di sepia, limes

Main course: Antricot de vită cu sos de hribi și dulceață de vișine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir și nucșoară

Desert: Mousse din ciocolată neagră belgiană și ciocolată albă belgiană, cu mascarpone și fructe de pădure proaspete

Băuturi: Apă minerală carbogazoasă și plată– 500 ml, Fresh din fructe – 500 ml

ZIUA 2:

Antre: Terină de piept de rață cu migdale, salată asortată și dressing de mango

Main course: Steak de porc marinat și pulpă de curcan cu tarhon și cimbrisor la cuptor,acompaniate cu cartofi tărânești și salată de varză

Desert: Black forest cake

ZIUA 3:

Antre cald: Cotlet de porc cu cașcaval și prosciutto cu salată mixtă, miez de nucă și cruton picant

Main course: File Butterfish cu broccoli, coponidă dulce-picantă și sos Bearnaise

Desert: Raspberry cake

Băuturi: Apă minerala carbogazoasa si plata – 500 ml, Fresh din fructe - 500 ml

Meniuri solicitate pentru servire masa/persoana/zi:

ZIUA 1:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

Tuna cucumbert

Unt cu caviar de somon



Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar și alune
Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi
Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry și nuci
Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete și roșii cherry
Bruschetta cu legume
Clatite cu spanac și ciuperci
Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic și ceapa caramelizată
Sote de creveti black tiger cu roșii cherry și ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primăvera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu roșii cherry și miere de albine
File de porc cu alune și muguri de fasole

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinați dafne

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de crudități

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's și fructe roșii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri



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

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)

Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)

Fresh-uri din fructe

Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Bruschete mixte

Platou cu brânzeturi

Frigărui cu mozzarella și roșii cherry

Cașcaval pane

Salată de vinete, hummus

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry

Bruschetta cu legume

Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE ȘI GARNITURI:

Piept de pui cu sos de smântână și ciuperci cu cartofi pai

Piept de pui cu legume

Aripioare cu sos de usturoi și cartofi pai

Crispy pui copt cu risotto

Ceafă de porc cu sos și cartofi aurii

Cotlet de porc și cartofi țărănești

Risotto cu ciuperci

SALATE:

Salată Caesar

Salată de vară asortată



DESERT:

Ruladă cu ciocolată
Clătite cu dulceață
Tartă cu măr și cremă de zahăr ars
Amandină
Tiramisu
Salată de fructe
FRUCTE:
- de sezon

PAINE:

Chiflă – diverse sortimente
Pâine la tavă baghetă
Pâine cu cereale, baghetă

BAUTURI:

Apa minerală carbogazoasă / plată
Bauturi racoritoare carbogazoase
Nectaruri din fructe
Cafea espresso / lapte condensat

ZIUA 3:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola și dulceata de ceapa
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumbert
Unt cu caviar de somon
Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, măr și alune
Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi
Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry și nuci
Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete și roșii cherry
Bruschetta cu legume
Clătite cu spanac și ciuperci
Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic și ceapa caramelizată
Sote de creveti black tiger cu roșii cherry și ciuperci



Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Fresh-uri din fructe
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)



3. Servicii coffee break

Perioada: **2 zile consecutive, între 1 și 30 septembrie 2025** – zilele și orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 5 zile înainte de eveniment

Număr participanți: 120 pers./zi

Locație: Restaurant clasificat minim 3 stele, situat în cadrul aceleiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Capacitate restaurant: minim 100 de locuri

Tip servire coffee break: bufet tip cocktail

Tip servicii: logistica catering + transport catering

Logistica solicitată / zi:

- amenajare minim 2 zone de bufet 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 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- transportul hranei cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break/persoană/zi:

- cafea espresso și cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 3 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
- băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase (cu arome naturale și fără adaosuri de zahăr), 300 ml
- nectaruri din fructe (cu arome naturale și fără adaosuri de zahăr), 300 ml
- produse de patiserie-cofetărie, 200 g (minim 6 sortimente)
- fructe, 300 g
- minisandwich-uri

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.

Ofertanții trebuie să depună, în susținerea celor precizate în ofertă, documentele menționate mai jos:

1. Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistică la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în ofertă.
2. Îndeplinirea cerinței esențiale privind distanța rutieră (auto) între hotel și locația menționată pe loturi, în prezentul caiet de sarcini, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicației Google Maps (<https://www.google.com/maps>) și prezentarea traseului rutier (auto) solicitat în format fizic A4 (print screen).
3. Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de camere se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus în ofertă, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii.
4. Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitățile de alimentație publică, precum și respectarea capacității acestora, din cadrul hotelului propus, se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unităților de alimentație publică, însoțite de fișa anexă 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 ofertă.
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).
7. 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. 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.

VI. 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.

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. 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 în cadrul proiectului cu titlul Conferință SEC IASR 2025, finanțat din fonduri pentru situații speciale de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. 6287/DGIU/30.04.2025.

Întocmit,
Lect. dr. Ștefănescu Cătălin Aurelian
Responsabil proiect



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

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 cazare, servire masă și coffee break în mun. Buzău și mun. Galați – turneul de baschet 3x3 Challenger” 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 _____ zile, respectiv până la data de _____ (durata în litere și în cifre) (ziua/luna/anul) 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 semneze
(semnatura)

oferta pentru și în numele _____
(denumirea/numele ofertantului)

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Servicii cazare, servire masă și coffee break în mun. Buzău și mun. Galați – turneul de baschet 3x3 Challenger

Nr lot	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea	Preț unitar estimativ ce nu trebuie depășit RON fără TVA	Preț unitar oferat RON fără TVA	Preț total oferat RON fără TVA
0	1	2	3		4	5=3*4
1.	Servicii de cazare, 40 pers x 2 nopți	pers	80	243.00	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	Servicii servire masă prânz și cină, 80 pers x 3 zile	pers	240	82.50	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	Servicii coffee break, 80 pers x 3 zile	pers	240	18.30	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2.	Servicii de cazare, 60 pers x 2 nopți	pers	120	243.00	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	Servicii servire masă prânz și cină, 120 pers x 3 zile	pers	360	82.50	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	Servicii coffee break, 120 pers x 3 zile	pers	360	18.30	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL				se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

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 cazare, servire masă și coffee break în mun. Buzău și mun. Galați – turneul de baschet 3x3 Challenger	
LOT 1 – SERVICII DE CAZARE CU MIC DEJUN INCLUS, SERVICII DE SERVIRE MASĂ (PRÂNZ ȘI CINĂ) ȘI SERVICII DE COFFEE BREAK ÎN MUN. BUZĂU 1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Mun. Buzău Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopți consecutive, în perioada 01-31 august 2025 (perioada exactă în care participanții vor fi cazați va fi comunicată cu cel mult 5 zile înainte de data check-in ului și se va încadra exclusiv în intervalul menționat). Necesar cazare: 20 camere duble x 2 nopți Prin cameră dublă se înțelege camera dublă twin, dotată cu paturi separate. Număr persoane cazate: 40 Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun. Buzău Serviciile de masă (mic dejun), incluse în tariful de cazare, vor fi asigurate în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică în care se vor asigura și serviciile de cazare. Locație pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura în cadrul unei structuri de primire turistică de tip hotel clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice naționale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism. Localizare hotel: Municipiul Buzău, distanță rutiera (auto) de maxim 3,5 km de stadionul Concas Buzău (str. Simila), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la locația desfășurării activității. Capacitate de cazare hotel: minim 20 camere duble twin (2 paturi separate) pentru a asigura necesarul de cazare al participanților la eveniment. Facilități minime în camere: - Aer condiționat pentru fiecare cameră, cu control individual al temperaturii și umidității; - Suprafață fiecare cameră minim 15 mp; - Televizor LED; - Televiziune digitală; - Telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale; - Facilități de preparare a cafelei și ceaiului în cameră - gratuit; - Uscător păr; - Cabină duș în toate camerele; - Acces internet Wi-Fi si LAN în toate camerele – gratuit. Facilități minime în hotel:	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
- Spațiu de depozitare al bagajelor; - Spălătorie; - Room service; - Trezirea clienților la ora solicitată; - Facilități de acces pentru persoane cu dizabilități; - Parcare păzită/supravegheată video; - Stații de încărcare a vehiculelor electrice; - Check-in începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00; - Hotelul trebuie să dispună de bar de zi clasificat 3 (trei) stele/restaurant clasificat 3 (trei) stele în care sa asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoanaă cazată în concordanță cu perioada aferentă cazării. 2. Servicii de servire masă (prânz și cină) Perioada: 01-31 august 2025 (pe durata a 3 zile; perioada exactă va fi comunicată cu cel mult 5 zile înainte de data servirii primei mese și se va încadra exclusiv în intervalul menționat): 3 prânzuri și 3 cine Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Număr participanți: 80 persoane / zi Tip servicii: prânz și cină /persoană/zi; cină/persoană/zi Tip servire: cină set-meniu, prânz meniu bufet Structura set-meniu cină /persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime): - starter/antre, 350 g - fel de bază din carne cu garnitură și sos, 450 g - desert (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml - fresh din fructe, 500 ml Structură meniu prânz/persoană/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, 150 ml - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat Locatiile de servire a meselor: Sală de mese și terasă situate în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
momentul desfășurării evenimentului. La cererea solicitantului formulată cu cel puțin 24 de ore înainte, în funcție de programul desfășurării activităților specifice, prestatorul de servicii trebuie să asigure pentru o parte sau pentru toate persoanele, livrarea mesei în regim catering la locul desfășurării competiției. Meniuri solicitate pentru servire cină/persoană/zi: <u>ZIUA 1:</u> <i>Antre cald:</i> Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio și nero di sepia, limes <i>Main course:</i> Antricot de vită cu sos de hribi și dulceață de vișine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir și nucșoară <i>Desert:</i> Mousse din ciocolată neagră belgiană și ciocolată albă belgiană, cu mascarpone și fructe de pădure proaspete <i>Băuturi:</i> Apă minerală carbogazoasă și plată– 500 ml, Fresh din fructe – 500 ml <u>ZIUA 2:</u> <i>Antre:</i> Terină de piept de rață cu migdale, salată asortată și dressing de mango <i>Main course:</i> Steak de porc marinat și pulpă de curcan cu tarhon și cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi târânești și salată de varză <i>Desert:</i> Black forest cake <u>ZIUA 3:</u> <i>Antre cald:</i> Cotlet de porc cu cașcaval și prosciutto cu salată mixtă, miez de nucă și cruton picant <i>Main course:</i> File Butterfish cu brocoli, coponidă dulce-picantă și sos Bearnaise <i>Desert:</i> Raspberry cake <i>Băuturi:</i> Apă minerală carbogazoasă și plată – 500 ml, Fresh din fructe – 500 ml Meniuri solicitate pentru servire masa/persoana/zi: <u>ZIUA 1:</u> ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu gorgonzola și dulceața de ceapă Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly Tuna cucumbert Unt cu caviar de somon Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti Vol-au-vent cu gorgonzola, mar și alune Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune) Beetroot & cream cheese Cup halloumi & red pepper skewers Crema de branza gorgonzola cu curry și nuci Croștini cu roast beef, piper aromat și sparanghel ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: Branza tofu cu foita de castravete și roșii cherry Bruschetta cu legume Clatite cu spanac și ciuperci Crochete din cartofi cu susan Ciuperci umplute Cartof umplut cu legume	

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
PREPARATE DE BAZA CALDE: Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci Tuscan chicken Marocan chicken Muschi de vita primavera File de salau lemon pfeffer Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine File de porc cu alune si muguri de fasole GARNITURI: Taietei asiatici cu legume Orez prajit Legume la gratar Cartofi gratinati dafne SALATE: Salata Waldorf Salata Greceasca Salata Caesar Salata de cruditati DESERT: Minitarte cu crema mascarpone Mousse cu Bailey's si fructe rosii Kiwi mousse Casatta Siciliana ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri - banane - caise - nectarine - portocale - capsuni - pepene galben - pepene verde PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Fresh-uri din fructe Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata Ceai (minim 4 sortimente) <u>ZIUA 2:</u> ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Bruschete mixte Platou cu brânzeturi Frigărui cu mozzarella și roșii cherry Cașcaval pane Salată de vinete, hummus ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry Bruschetta cu legume	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Cartof umplut cu legume PREPARATE DE BAZA CALDE ȘI GARNITURI: Piept de pui cu sos de smântână și ciuperci cu cartofi pai Piept de pui cu legume Aripioare cu sos de usturoi și cartofi pai Crispy pui copt cu risotto Ceafă de porc cu sos și cartofi aurii Cotlet de porc și cartofi țărănești Risotto cu ciuperci SALATE: Salată Caesar Salată de vară asortată DESERT: Ruladă cu ciocolată Clătite cu dulceață Tartă cu măr și cremă de zahăr ars Amandină Tiramisu Salată de fructe FRUCTE: - de sezon PAINE: Chiflă – diverse sortimente Pâine la tavă baghetă Pâine cu cereale, baghetă BAUTURI: Apa minerală carbogazoasă / plata Bauturi racoritoare carbogazoase Nectaruri din fructe Cafea espresso / lapte condensat <u>ZIUA 3:</u> ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu gorgonzola și dulceata de ceapa Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly Tuna cucumbert Unt cu caviar de somon Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti Vol-au-vent cu gorgonzola, mar și alune Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune) Beetroot & cream cheese Cup halloumi & red pepper skewers Crema de branza gorgonzola cu curry și nuci Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: Branza tofu cu foita de castravete și roșii cherry Bruschetta cu legume Clătite cu spanac și ciuperci Crochete din cartofi cu susan Ciuperci umplute Cartof umplut cu legume PREPARATE DE BAZA CALDE: Muschi de porc rumenit cu otet balsamic și ceapa caramelizată Sote de creveti black tiger cu roșii cherry și ciuperci Tuscan chicken	

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
Marocan chicken Muschi de vita primavera File de salau lemon pfeffer Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine File de porc cu alune si muguri de fasole GARNITURI: Taietei asiatici cu legume Orez prajit Legume la gratar Cartofi gratinati dafne SALATE: Salata Waldorf Salata Greceasca Salata Caesar Salata de cruditati DESERT: Minitarte cu crema mascarpone Mousse cu Bailey's si fructe rosii Kiwi mousse Casatta Siciliana ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri - banane - caise - nectarine - portocale - capsuni - pepene galben - pepene verde PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe Fresh-uri din fructe Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata Cei (minim 4 sortimente) 3. Servicii coffee break Perioada: 2 zile consecutive, între 1 și 31 august 2025 – zilele și orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 5 zile înainte de eveniment Număr participanți: 80 pers./zi Locatia de servire a coffee break-ului: Sală de mese și terasă situate în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Tip servire coffee break: bufet tip cocktail Tip servicii: logistica catering + transport catering Logistica solicitata / zi:	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
- 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 15 buc.; - farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din portelan; - tacamuri din inox; - pahare din sticlă; - cesti cafea din portelan; - espressoare electrice – minim 2 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.; - spatule, servetele și alte consumabile; - transportul hranei cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar; - personal calificat. Structura meniu coffee break/persoana/zi: - cafea espresso și cappuccino - nelimitat; - ceai (minim 3 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 - băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase (cu arome naturale și fără adaosuri de zahăr), 300 ml - nectaruri din fructe (cu arome naturale și fără adaosuri de zahăr), 300 ml - produse de patiserie-cofetărie, 200 g (minim 6 sortimente) - fructe, 300 g - minisandwich-uri cu brânzeturi, carne de curcan, vită, somon, ton, legume, 350 g (minim 10 sortimente)	
LOT 2 - SERVICII DE CAZARE CU MIC DEJUN INCLUS, SERVICII DE SERVIRE MASĂ (PRÂNZ ȘI CINĂ) ȘI SERVICII DE COFFEE BREAK ÎN MUN. GALAȚI 1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopți consecutive, în perioada 01-30 septembrie 2025 (perioada exactă în care participanții vor fi cazați va fi comunicată cu cel mult 5 zile înainte de data check-in ului și se va încadra exclusiv în intervalul menționat). Necesar cazare: 30 camere duble x 2 nopți Prin cameră dublă se înțelege camera dublă twin, dotată cu paturi separate. Număr persoane cazate: 60 Serviciile de masă (mic dejun), incluse în tariful de cazare, vor fi asigurate în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică în care se vor asigura și serviciile de cazare. Locație pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura în cadrul unei structuri de primire turistică de tip hotel clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice naționale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism. Localizare hotel: Municipiul Galați, distanță rutieră (auto) de maxim 2,5 km de sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 47), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autorității contractante. Capacitate de cazare hotel: minim 30 camere duble twin (2 paturi separate) și 10 camere single, pentru a asigura necesarul de cazare al participanților la eveniment.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
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; - Facilități de preparare a cafelei și ceaiului în cameră - gratuit; - Uscător păr; - Cabină duș 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 păzită/supravegheată video; - Check-in începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00; - Hotelul trebuie să dispună de bar de zi clasificat 3 (trei) stele/restaurant clasificat 3 (trei) stele în care să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată în concordanță cu perioada aferentă cazării. 2. Servicii de servire masă (prânz și cină) Perioada: 01-31 august 2025 (pe durata a 3 zile; perioada exactă va fi comunicată cu cel mult 5 zile înainte de data servirii primei mese și se va încadra exclusiv în intervalul menționat): 3 prânzuri și 3 cene Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Număr participanți: 120 persoane / zi Tip servicii: prânz și cină /persoană/zi; cină/persoană/zi Tip servire: cină set-meniu, prânz meniu bufet Structura set-meniu cină /persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime): - starter/antre, 350 g - fel de bază din carne cu garnitură și sos, 450 g - desert (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml - fresh din fructe, 500 ml Structură meniu prânz/persoană/zi (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime): - asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de branzeturi, carne și peste, 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 peste, 250 g - garnituri, 250 g	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
- deserturi (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - fructe, 250 g - pâine, 100 g - apă minerală carbogazoasă și plată, 500 ml + 500 ml - băuturi răcoritoare, nectaruri din fructe (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate) și fresh-uri din fructe, 500 ml - cafea espresso și cappuccino, 150 ml - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat Locațiile de servire a meselor: Restaurant clasificat minim 3 stele, situat în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Capacitate restaurant: minim 100 de locuri La cererea solicitantului formulată cu cel puțin 24 de ore înainte, în funcție de programul desfășurării activităților specifice, prestatorul de servicii trebuie să asigure pentru o parte sau pentru toate persoanele, livrarea mesei în regim catering la locul desfășurării competiției. Meniuri solicitate pentru servire cină/persoană/zi: <u>ZIUA 1:</u> <i>Antre cald:</i> Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio și nero di sepie, limes <i>Main course:</i> Antricot de vită cu sos de hribi și dulceață de vișine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir și nucșoară <i>Desert:</i> Mousse din ciocolată neagră belgiană și ciocolată albă belgiană, cu mascarpone și fructe de pădure proaspete <i>Băuturi:</i> Apă minerală carbogazoasă și plată – 500 ml, Fresh din fructe – 500 ml <u>ZIUA 2:</u> <i>Antre:</i> Terină de piept de rață cu migdale, salată asortată și dressing de mango <i>Main course:</i> Steak de porc marinat și pulpă de curcan cu tarhon și cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi țărănești și salată de varză <i>Desert:</i> Black forest cake <u>ZIUA 3:</u> <i>Antre cald:</i> Cotlet de porc cu cașcaval și prosciutto cu salată mixtă, miez de nucă și cruton picant <i>Main course:</i> File Butterfish cu broccoli, coponidă dulce-picantă și sos Bearnaise <i>Desert:</i> Raspberry cake <i>Băuturi:</i> Apă minerală carbogazoasă și plată – 500 ml, Fresh din fructe - 500 ml Meniuri solicitate pentru servire masa/persoana/zi: <u>ZIUA 1:</u> ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu gorgonzola și dulceața de ceapă Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly Tuna cucumbert Unt cu caviar de somon	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune) Beetroot & cream cheese Cup halloumi & red pepper skewers Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry Bruschetta cu legume Clatite cu spanac si ciuperci Crochete din cartofi cu susan Ciuperci umplute Cartof umplut cu legume PREPARATE DE BAZA CALDE: Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci Tuscan chicken Marocan chicken Muschi de vita primavera File de salau lemon pfeffer Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine File de porc cu alune si muguri de fasole GARNITURI: Taietei asiatici cu legume Orez prajit Legume la gratar Cartofi gratinati dafne SALATE: Salata Waldorf Salata Greceasca Salata Caesar Salata de cruditati DESERT: Minitarte cu crema mascarpone Mousse cu Bailey's si fructe rosii Kiwi mousse Casatta Siciliana ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri - banane - caise - nectarine - portocale - capsuni - pepene galben - pepene verde PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Fresh-uri din fructe Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata Ceai (minim 4 sortimente) ZIUA 2: ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Bruschete mixte Platou cu brânzeturi Frigărui cu mozzarella și roșii cherry Cașcaval pane Salată de vinete, hummus ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry Bruschetta cu legume Cartof umplut cu legume PREPARATE DE BAZA CALDE ȘI GARNITURI: Piept de pui cu sos de smântână și ciuperci cu cartofi pai Piept de pui cu legume Aripioare cu sos de usturoi și cartofi pai Crispy pui copt cu rissoto Ceafă de porc cu sos și cartofi aurii Cotlet de porc și cartofi țărănești Risotto cu ciuperci SALATE: Salată Caesar Salată de vară asortată DESERT: Ruladă cu ciocolată Clătite cu dulceață Tartă cu măr și cremă de zahăr ars Amandină Tiramisu Salată de fructe FRUCTE: - de sezon PAINE: Chiflă – diverse sortimente Pâine la tavă baghetă Pâine cu cereale, baghetă BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare carbogazoase Nectaruri din fructe Cafea espresso / lapte condensat ZIUA 3: ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly Tuna cucumbert Unt cu caviar de somon Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)	

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
Beetroot & cream cheese Cup halloumi & red pepper skewers Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry Bruschetta cu legume Clatite cu spanac si ciuperci Crochete din cartofi cu susan Ciuperci umplute Cartof umplut cu legume PREPARATE DE BAZA CALDE: Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci Tuscan chicken Marocan chicken Muschi de vita primavera File de salau lemon pfeffer Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine File de porc cu alune si muguri de fasole GARNITURI: Taietei asiatici cu legume Orez prajit Legume la gratar Cartofi gratinati dafne SALATE: Salata Waldorf Salata Greceasca Salata Caesar Salata de cruditati DESERT: Minitarte cu crema mascarpone Mousse cu Bailey's si fructe rosii Kiwi mousse Casatta Siciliana ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri - banane - caise - nectarine - portocale - capsuni - pepene galben - pepene verde PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Fresh-uri din fructe Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Ceai (minim 4 sortimente) 3. Servicii coffee break Perioada: 2 zile consecutive, între 1 și 30 septembrie 2025 – zilele și orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 5 zile înainte de eveniment Număr participanți: 120 pers./zi Locație: Restaurant clasificat minim 3 stele, situat în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Capacitate restaurant: minim 100 de locuri Tip servire coffee break: bufet tip cocktail Tip servicii: logistica catering + transport catering Logistica solicitata / zi: - amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 15 buc. și fete de masă; - mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii; - platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox; - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.; - farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan; - tacamuri din inox; - pahare din sticla; - cesti cafea din portelan; - espressoare electrice – minim 2 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.; - spatule, servetele si alte consumabile; - transportul hranei cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar; - personal calificat. Structura meniu coffee break/persoana/zi: - cafea espresso si cappuccino - nelimitat; - ceai (minim 3 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 - băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase (cu arome naturale și fără adaosuri de zahar), 300 ml - nectaruri din fructe (cu arome naturale și fără adaosuri de zahar), 300 ml - produse de patiserie-cofetărie, 200 g (minim 6 sortimente) - fructe, 300 g - minisandwich-ur	
Ofertanții trebuie să depună, în susținerea celor precizate în ofertă, documentele menționate mai jos: 1. Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistică la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în ofertă. 2. Îndeplinirea cerinței esențiale privind distanța rutieră (auto) între hotel și locația menționată pe loturi, în prezentul caiet de sarcini, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicației Google Maps	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE *****

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
(https://www.google.com/maps) și prezentarea traseului rutier (auto) solicitat în format fizic A4 (print screen). 3. Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de camere se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus în ofertă, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii. 4. Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitățile de alimentație publică, precum și respectarea capacității acestora, din cadrul hotelului propus, se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unităților de alimentație publică, însoțite de fișa anexă 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 ofertă. 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). 7. 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.	
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) <u>nr. 2.195/2002</u> 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.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor ofera toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.	
<u>CONDITII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECTIA MUNCII</u> 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)	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE
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.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, ... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă angajez să pretez 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 amenda »

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
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

..... 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. Inteleg 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 "Dunărea 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 supraveghere / persoane împuternicite din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați.

Nr. crt.	Numele și prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU	RECTOR
2.	Prof. univ. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	Prorector responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
3.	Prof. univ. dr. Adrian MICU	Prorector responsabil cu cercetarea, dezvoltarea, inovarea, relațiile interuniversitare și mediul de afaceri
4.	Conf. univ. dr. ing. Ștefan BALȚĂ	Prorector responsabil cu parteneriatul cu studenții și accesare fonduri europene
5.	Prof. univ. dr. Arthur Viorel TULUȘ	Prorector responsabil cu internaționalizarea, relațiile publice și parteneriatul cu mediul socio-cultural
6.	Prof. dr. ing. habil. Daniela Laura BURUIANĂ	Prorector
7.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
8.	Ec. Carmen-Gabriela SÎRBU	Director Interimar General Administrativ
9.	Dănuț LEFTER	Director Interimar General Adjunct Administrativ
10.	Costică COȘTOI	Director, Direcția legislație, resurse umane și salarizare
11.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar -Direcția Economică
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar, Direcția Achiziții Publice și Tehnic
13.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Interimar, Serviciul Financiar
14.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Interimar, Serviciul Contabilitate
15.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
16.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
17.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
18.	Maria-Cristiana COROIU	Consilier juridic
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Lorena Gina LUPAȘCU	Administrator financiar
22.	Camelia LUNGU	Administrator financiar
23.	Ing. Bianca Adina MAFTEI	Administrator de patrimoniu
24.	Ec. Cristinel OANĂ	Administrator de patrimoniu
25.	conf. dr. Alexandru NECHIFOR	Președinte Senat
26.	conf. dr. Vasile Cătălin SAVU	Facultatea de Educație Fizică și Sport
27.	conf. Andreea Georgiana DOBRE	Facultatea de Educație Fizică și Sport
28.	conf. Leonard Stoica	Facultatea de Educație Fizică și Sport
29.	conf. Codreanu Corneliu	Facultatea de Educație Fizică și Sport

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

.....