

INVITAȚIE

28/123
29 09 2025

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **“Servicii de catering - pauza de cafea (coffe-break) și de servire masă (prânz și cină) pentru desfășurarea atelierului de lucru Women’s Leadership Academy – Leadership și Oportunități pentru Studente la sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați cu participarea a unui număr de 60 de persoane”,** 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: 0236419108

Fax: 0236419177

2. Denumire invitație: **“Servicii de catering - pauza de cafea (coffe-break) și de servire masă (prânz și cină) pentru desfășurarea atelierului de lucru Women’s Leadership Academy – Leadership și Oportunități pentru Studente la sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați cu participarea a unui număr de 60 de persoane”,** conform caietului de sarcini.

3. Modalitatea de desfășurare: **procedură proprie**

4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la [https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura Operationala proprie pentru achizitie servicii a nexa 2.pdf](https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura_Operationala_proprie_pentru_achizitie_servicii_a_nexa_2.pdf)

5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: **formularele atașate prezentei.**

6. Împărțirea pe lot-uri: **nu**

7. Valoarea estimată totală fără TVA: **5940 lei**

8. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**

9. Cod CPV:

10. Tip contract: **servicii**

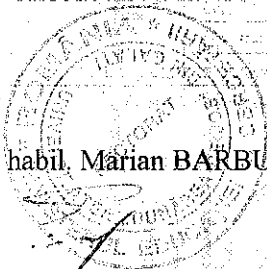
11. Obiectul contractului: **“Servicii de catering - pauza de cafea (coffe-break) și de servire masă (prânz și cină) pentru desfășurarea atelierului de lucru Women’s Leadership Academy – Leadership și Oportunități pentru Studente la sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați cu participarea a unui număr de 60 de persoane”**



12. Data limită de depunere a ofertelor: 03.10.2015 12:00
13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail mihai.irimia@ugal.ro
14. Limba de redactare a ofertei: *Română*
15. Tip de finanțare și modalitate de plată: *Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la semnarea procesului verbal de la prestarea serviciilor, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.*
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: *lei*
17. Modul de obținere a documentației: *atașat invitației.*
18. 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.*
19. Persoana de contact: *Mihai Aurelian Irimia, tel. 0336130115, e-mail: mihai.irimia@ugal.ro*

/RECTOR,

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



Director General Administrativ
Ec. Marian DĂNĂILĂ

[Handwritten signature]

DIRECTOR

DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI TEHNIC

Ing. Virginia TĂCHÎȚĂ

[Handwritten signature]

ÎNTOCMIT,

Ec. Mihai Aurelian IRIMIA

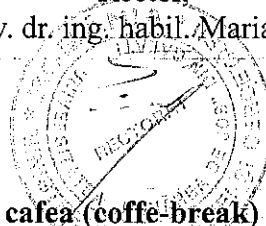
[Handwritten signature]



APROBAT,

/Rector,

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



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de „Servicii de catering - pauza de cafea (coffe-break) și de servire masă (prânz și cină) pentru desfășurarea atelierului de lucru *Women's Leadership Academy – Leadership și Oportunități pentru Studenți* la sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați cu participarea a unui număr de 60 de persoane”

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

INFORMAȚII GENERALE

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de „Servicii de catering - pauza de cafea (coffe-break) și de servire masă (prânz și cină) pentru desfășurarea atelierului de lucru *Women's Leadership Academy – Leadership și Oportunități*”, activitate aprobată de către Ministerul Educației și Cercetării și finanțată prin Fondul pentru Situații Speciale (FSS) – nr. 157/21/GP/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.

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
1.	Servicii de pauza de cafea (coffe-break) - 60 persoane x 1 zi
2.	Servicii de servire masă (prânz și cină) - 60 persoane x 1 zi

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. Servicii de pauză de cafea (coffe-break)

Perioada: 30 octombrie 2025 (joi)

Intervalul orar: va fi stabilit și comunicat cu minim 48 de ore înaintea evenimentului;

Locație: Evenimentul se va desfășura la sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească, nr. 47, Galați;

Număr participanți: 60 de persoane

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata:

- amenajare buffet cu mese și fețe de masă pentru numărul de participanți menționat;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- platurii inox / sticlă / porțelan și clești inox, farfurii pentru desert din porțelan, tacâmuri din inox;
- pahare din sticla, cești de cafea și ceai din porțelan, spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat (3 ospătari);



- espressoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;

Structura meniu coffe break / persoană:

- căfea espresso și cappuccino;
- ceai (minim 4 sortimente);
- zahar alb/brun, lamâie feliată, lapte condensat, miere de albine;
- apă minerală carbogazoasă și plată;
- băuturi răcoritoare, nectaruri din fructe (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate) și fresh-uri din fructe;
- produse de patiserie-cofetărie dulci și sărate;

2. Servicii de servire masa - prânz și cină

Perioada: 30 octombrie 2025 (joi)

Intervalul orar: va fi stabilit și comunicat cu minim 48 de ore înaintea evenimentului;

Locatie: Evenimentul se va desfășura la sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească, nr. 47, Galați;

Număr participanti: 60 de persoane

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitată pentru mesele de prânz și cină:

- amenajare buffet cu mese, scaune și fețe de masă pentru numărul de participanti menționat;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- platouri inox / sticlă / porțelan și clești inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde;
- tacâmuri din inox, pahare din sticlă, cești cafea din porțelan, spatule, șervețele
- farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din portelan;
- espressoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- personal calificat - 3 ospătari;

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

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe bază de brânzeturi, carne și pește, 250 g;
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g;
- bar de salate aperitiv, 200 g;
- preparate de bază calde din carne de pasăre, 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 plată, 500 ml + 500 ml
- băuturi răcoritoare și nectaruri din fructe (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate) și fresh-uri din fructe și limonada, 500 ml
- cafea espresso și cappuccino, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat



Meniu solicitat pentru masa de prânz:

ASORTIMENT GUSTĂRI APERITIV:

Blini cu gorgonzola și dulceată 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, măr și alune;
Vol-au-vent cu ciuperci și verdețuri;
Beetroot & cream cheese;
Cup halloumi & red pepper skewers;
Cremă de brânză gorgonzola cu curry și nuci;
Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel;

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Brânza tofu cu foiță de castravete și roșii cherry;
Bruschettă cu legume;
Clătite cu spanac și ciuperci;
Crochete din cartofi cu susan;
Ciuperci umplute;
Cartof umplut cu legume;

PREPARATE DE BAZĂ CALDE:

Mușchi de porc rumenit cu oțet balsamic și ceapă caramelizată
Sote de creveți black tiger cu roșii cherry și ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
Mușchi de vită primavera
File de șalău lemon pfeffer
Piept de rață caramelizat cu roșii cherry și miere de albine
File de porc cu alune și muguri de fasole

GARNITURI:

Tăietei asiatici cu legume;
Orez prăjit;
Legumă la grătar;
Cartofi grătinați dafne

SALATE:

Salată Waldorf;
Salată Grecească;
Salată Caesar;
Salată de crudități;

DESERT:



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

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri;
- banane;
- caise;
- nectarine;
- portocale;
- căpșuni;
- pepene verde;

PÂINE:

Specialități panificație;
Pâine la tavă baghetă;
Pâine la tavă cu cereale baghetă;

BĂUTURI:

- apă minerală carbogazoasă și plată;
- băuturi răcoritoare (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate);
- nectaruri din fructe;
- fresh-uri din fructe și limonadă cu lămâie și miere de albine;
- cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat, zahăr brun/alb, biscuit cafea, ciocolată;
- ceai (minim 4 sortimente)

Meniu solicitat pentru masa de cină:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu somon și capere
Rulada de fazan în crustă cocantă de alune
Rafaelo de gorgonzola cu nuci
Terina de porc cu valeriana și coacaze roșii
Rulou de curcan cu roșii uscate și brânză brie
Bruschetta cu roșii și anchois
Somon în crustă de alge cu caviar și chivas
Smochine în prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac
Clatite cu țelină
Canapele de ardei cu mix de legume, brânză tofu și măslină umplute
Ardei gras cu fasole bătută
Bulete din cartofi cu dovlecei și cașcaval vegetal
Legume la grătar



Orez cu legume
Șnițel țelină

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
Rulouri de vita cu ardei și bacon
Risotto cu sfecla, parmezan și confit de rață
Cous-cous cu semințe de dovleac, aromă de șofran și cotlete de miel în crustă de fistic verde
Caracatita St. Lucia
Porchetta
Salmone Wellington
Rulouri din șalău cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfeclă și parmezan
Broccoli cu bacon și porumb
Cous-cous cu șofran și semințe de dovleac

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)
Salata Cuisine
Salata cu fructe de mare

DESERTE:

Amareti chocolate
Vulcano
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran
Minitarte cu crema mascarpone

ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

PÂINE:

Specialități panificație;
Pâine la tavă baghetă;
Pâine la tavă cu cereale baghetă;

BĂUTURI:



Apa minerala carbogazoasă / plată
Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda, 7-up, Mountain Dew)
Nectaruri din fructe Santal

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 malt, sirop de fructe, sirop de malt de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior.

Prestatorul va asigura serviciile de servire masa de pranz vor fi asigurate în sistem catering, la sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească 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 serviciilor.

Cerinte esențiale de sanătate, de asigurare a calității și siguranței serviciilor

- **Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente, 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 – 30 octombrie 2025 (joi)

VI. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

- a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 5 zile înainte de data evenimentului.
- b) Plata pentru serviciile prestate 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.



VII. RECEPȚIA SERVICIILOR ȘI MODALITATEA DE PLATĂ

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni și prezentarea documentelor justificative de către contractant, achizitorului, pentru fiecare etapă în parte.

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru **serviciile efectiv prestate și confirmate**. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie. Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci) zile de la facturare și semnare a procesului verbal de recepție a serviciilor.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste de prezență;
- 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.

VIII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

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

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

IX. 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**).

X. 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.

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

Întocmit,
Florin Alexandru BOTEZATU
Compartimentul Cooperare Internațională



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 pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr. crt	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	3	4	5	6	7=6*%	8=6+7
1.	Servicii de servire masa (prânz + cină) pentru desfasurarea atelierului de lucru Women's Leadership Academy – Leadership si Oportunitati pentru Studente (60 persoane x 1 zi)	serv	60				
2.	Servicii de pauza de cafea pentru desfasurarea atelierului de lucru Women's Leadership Academy – Leadership si Oportunitati pentru Studente (60 persoane x 1 zi)	serv	60				
	TOTAL						

Nu se va depăși valoarea de 81 lei fără TVA /persoană pentru prânz și cină, respectiv 18 lei fără TVA/ persoană pentru coffee break

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1	- Ofertantul trebuie să dețină <i>Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).</i> <i>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.</i>	
2	1. Servicii de pauză de cafea (coffe-break) Perioada: 30 octombrie 2025 (joi) Intervalul orar: va fi stabilit și comunicat cu minim 48 de ore înaintea evenimentului; Locație: Evenimentul se va desfășura la sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească, nr. 47, Galați; Număr participanți: 60 de persoane Tip servire: bufet tip cocktail Logistica solicitată: - amenajare buffet cu mese și fețe de masă pentru numărul de participanți menționat; - mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă; - platouri inox / sticlă / porțelan și clești inox, farfurii pentru desert din porțelan, tacâmuri din inox; - pahare din sticlă, cești de cafea și ceai din porțelan, spatule, servetele și alte consumabile; - personal calificat (3 ospătari); - espressoare electrice – minim 3 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.; Structura meniu coffe break / persoană: - cafea espresso și cappuccino; - ceai (minim 4 sortimente); - zahar alb/brun, lamâie feliată, lapte condensat, miere de albine; - apă minerală carbogazoasă și plată; - băuturi răcoritoare, nectaruri din fructe (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate) și fresh-uri din fructe; - produse de patiserie-cofetărie dulci și sărate;	

	2. Servicii de servire masa - prânz și cină Perioada: 30 octombrie 2025 (joi) Intervalul orar: va fi stabilit și comunicat cu minim 48 de ore înaintea evenimentului; Locatie: Evenimentul se va desfășura la sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească, nr. 47, Galați; Număr participanți: 60 de persoane Tip servire: bufet tip cocktail Logistica solicitată pentru mesele de prânz și cină: - amenajare buffet cu mese, scaune si fețe de masă pentru numărul de participanți menționat; - mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă; - platurii inox / sticlă / porțelan și clești inox; - chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde; - tacâmuri din inox, pahare din sticlă, cești cafea din porțelan, spatule, șervețele - farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan; - espressoare electrice – minim 3 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.; - personal calificat - 3 ospătari; Structura meniu prânz și cină / persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime): - asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe bază de brânzeturi, carne și pește, 250 g; - asortiment de preparate vegetariene, 150 g; - bar de salate aperitiv, 200 g; - preparate de bază calde din carne de pasăre, vită și pește, 250 g; - garnituri, 250 g; - deserturi (cu conținut de zahar 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 și nectaruri din fructe (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate) și fresh-uri din fructe fructe si limonada, 500 ml - cafea espresso si cappuccino, nelimitat - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat Meniu solicitat pentru masa de prânz: ASORTIMENT GUSTĂRI APERITIV: Blini cu gorgonzola și dulceată 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, măr și alune; Vol-au-vent cu ciuperci și verdețuri; Beetroot & cream cheese; Cup halloumi & red pepper skewers; Cremă de brânză gorgonzola cu curry și nuci;	

Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel; ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: Brânza tofu cu foiță 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 BAZĂ CALDE: Mușchi de porc rumenit cu oțet balsamic și ceapă caramelizată Sote de creveți black tiger cu roșii cherry și ciuperci Tuscan chicken Marocan chicken Mușchi de vită primăvera File de salău lemon pfeffer Piept de rață caramelizat cu roșii cherry și miere de albine File de porc cu alune și muguri de fasole GARNITURI: Tăieței asiatici cu legume; Orez prăjit; Legume la grătar; Cartofi gratinați dafne SALATE: Salată Waldorf; Salată Grecească; Salată Caesar; Salată de crudități; DESERT: Minitarte cu cremă mascarpone Mousse cu Bailey's și fructe roșii Kiwi mousse Casatta Siciliana ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri; - banane; - caise; - nectarine; - portocale; - căpșuni; - pepene verde; PÂINE: Specialități panificație; Pâine la tavă baghetă; Pâine la tavă cu cereale baghetă; BĂUTURI: - apă minerală carbogazoasă și plată; - băuturi răcoritoare (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate); - nectaruri din fructe; - fresh-uri din fructe și limonadă cu lămâie și miere de albine;	
---	--

- cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolată;
- ceai (minim 4 sortimente)

Meniu solicitat pentru masa de cină:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu somon și capere
 Rulada de fazan în crustă cocantă de alune
 Rafaelo de gorgonzola cu nuci
 Terina de porc cu valeriana și coacăze roșii
 Rulou de curcan cu roșii uscate și brânză brie
 Bruschetta cu roșii și anchois
 Somon în crustă de alge cu caviar și chivas
 Smochine în prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac
 Clatite cu țelină
 Canapele de ardei cu mix de legume, brânză tofu și măsline umplute
 Ardei gras cu fasole bătută
 Bulete din cartofi cu dovlecei și cașcaval vegetal
 Legume la grătar
 Orez cu legume
 Șnițel țelină

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
 Rulouri de vita cu ardei și bacon
 Risotto cu sfecla, parmezan și confit de rață
 Cous-cous cu semințe de dovleac, aromă de șofran și cotelete de miel în crustă de fistic verde
 Caracatita St. Lucia
 Porchetta
 Salmone Wellington
 Rulouri din șalău cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
 Risotto cu sfeclă și parmezan
 Broccoli cu bacon și porumb
 Cous-cous cu șofran și semințe de dovleac

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto și struguri
 Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, roșie, castraveti, piept pui gratar)
 Salata Cusine
 Salata cu fructe de mare

DESERT:

Amareti chocolate
 Vulcano
 Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran
 Minitarte cu crema mascarpone

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- kiwi
- struguri
- banane

	- nectarine - pere - mere - carambola - physalis PÂINE: Specialități panificație; Pâine la tavă baghetă; Pâine la tavă cu cereale baghetă; BĂUTURI: Apa minerală carbogazoasă / plata Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda, 7-up, Mountain Dew) Nectaruri din fructe Santal	
3	Nu se acceptă: • băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202; • alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții Zahăr adăugat = se înțelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă și siropuri, cum ar fi sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior. Prestatorul va asigura serviciile de servire masa de pranz vor fi asigurate în sistem catering, la sediul Facultății de Inginerie 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 serviciilor.	

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

.....

DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, ... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă angajez să pretez Servicii servire masă în orașul Cahul, Republica Moldova în cadrul Activității extracurriculare nr.2 din lista aprobată, Viitorul tău dincolo de frontiere! Caravană educațională în Republica Moldova 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 semnătura

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), domiciliat (a) în (adresa de domiciliu), identificat (a) cu act de identitate (CI/pasaport), seria, nr., eliberat de, la data de, CNP, reprezentant legal autorizat al _____ (denumirea/numele și sediul/adresa ofertantului), în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terț susținător(după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică având ca obiect la data de (zi/lună/an), organizată de, declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la această procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art.60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

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

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

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

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)

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "Dunărea de Jos" din Galați:

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția 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	Marian DĂNĂILĂ	Director General Administrativ
9	Costică COȘTOI	Director, Direcția legislație, resurse umane și salarizare
10	Aurelia-Daniela MODIGA	Director - Direcția Economică
11	Ing. Virginia TĂCHÎȚĂ	Director Direcția Achiziții Publice și Tehnic
12	Mariana BĂLBĂRĂU	Șef, Serviciul Financiar
13	Alina-Genoveva MAZURU	Șef, Serviciul Contabilitate
14	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
15	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
16	Andreea ALEXA	Consilier juridic
17	Maria – Cristiana COROIU	Consilier juridic
18	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
19	Neculai SAVA	Administrator financiar
20	Lorena Gina LUPAȘCU	Administrator financiar
21	Camelia LUNGU	Administrator financiar
22	Mihai Aurelian IRIMIA	Administrator financiar
23	Cristinel OANĂ	Administrator de patrimoniu
24	Conf. Dr. ing. George Adrian IFRIM	Compartiment cooperare internațională
25	Florin Alexandru BOTEZATU	Compartiment cooperare internațională
26	Sergiu BODLEV	Compartiment cooperare internațională
27	Adriana PETRESCU	Biroul ERASMUS

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)

Telefon / Fax

Data