

## INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze: **„Servicii de servire masa (pranz si cina) si servicii de cazare pentru organizarea „unei campanii de promovare a ofertei educaționale a Universității „Dunărea de Jos” din Galați, la sediile facultăților Universității „Dunărea de Jos” din Galați cu participarea a unui număr de 100 de elevi din liceele din Republica Moldova.”**, 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 servire masa (pranz si cina) și servicii de cazare pentru organizarea „unei campanii de promovare a ofertei educaționale a Universității „Dunărea de Jos” din Galați, la sediile facultăților Universității „Dunărea de Jos” din Galați cu participarea a unui număr de 100 de elevi din liceele din Republica Moldova”, 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%20Operationala%20proprie%20pentru%20achizitie%20servicii%20a%20nexe%202.pdf)

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

6. Împărțirea pe lot-uri: **nu**

7. Valoarea estimată totală fără TVA: **71900 lei**

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

9. Cod CPV: 55520000-1; 55110000-4

10. Tip contract: **servicii**

11. Obiectul contractului: **„Servicii de servire masa (pranz si cina) si servicii de cazare pentru organizarea „unei campanii de promovare a ofertei educaționale a Universității „Dunărea de Jos” din Galați, la sediile facultăților Universității „Dunărea de Jos” din Galați cu participarea a unui număr de 100 de elevi din liceele din Republica Moldova”**



12. Data limită de depunere a ofertelor: 29.09.2015, ora 14:00
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 Interimar General Administrativ,  
Ec. Marian DĂNĂILĂ

DIRECTOR INTERIMAR

DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI TEHNIC

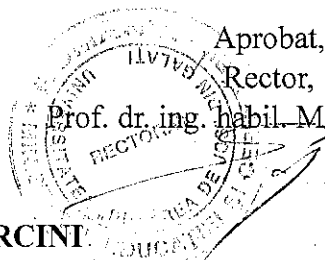
Ing. Virginia TĂCHITĂ

ÎNTOCMIT,

Ec. Mihai Aurelian IRIMIA



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



## CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii pentru organizarea „unei campanii de promovare a ofertei educaționale a Universității „Dunărea de Jos” din Galați, la sediile facultăților Universității „Dunărea de Jos” din Galați cu participarea a unui număr de 100 de elevi din liceele din Republica Moldova.”, finanțat din fonduri pentru situații speciale de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. 157/16/GP/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, servire masa, organizare și cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați pentru participanții la **campania de promovare a ofertei educaționale a Universității „Dunărea de Jos” din Galați, la sediile facultăților Universității „Dunărea de Jos” din Galați cu participarea a unui număr de 100 de elevi din liceele din Republica Moldova.**”, finanțat din fonduri pentru situații speciale de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. 157/16/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 cita „sau echivalent”.



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

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

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

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

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

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

#### IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

| Nr. crt | DENUMIRE SERVICII                                      | COD CPV    |
|---------|--------------------------------------------------------|------------|
| 1.      | Servicii de cazare, 100 pers x 2 nopți                 | 55110000-4 |
|         | Servicii servire masă prânz și cină, 100 pers x 3 zile | 55300000-3 |

#### DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

#### SERVICII DE CAZARE CU MIC DEJUN INCLUS ȘI SERVICII DE SERVIRE MASĂ (PRÂNZ ȘI CINĂ)

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

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus, 2 nopți, în perioadele:

- 15-17 octombrie (20 de persoane); 2 nopți,
- 22-24 octombrie (20 de persoane); 2 nopți,
- 29-31 octombrie (20 de persoane); 2 nopți,
- 05-07 noiembrie (20 de persoane); 2 nopți,
- 12-14 noiembrie (20 de persoane); 2 nopți,

Necesar cazare:

- 8 camere duble x 2 nopți, 4 camere single x 2 nopți (15-17 octombrie);



- 8 camere duble x 2 nopți, 4 camere single x 2 nopți (22-24 octombrie);
- 8 camere duble x 2 nopți, 4 camere single x 2 nopți (29-31 octombrie);
- 8 camere duble x 2 nopți, 4 camere single x 2 nopți (05-07 noiembrie);
- 8 camere duble x 2 nopți, 4 camere single x 2 nopți (12-14 noiembrie);

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

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

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 8 camere duble twin (2 paturi separate) și 4 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: 15-17 octombrie 2025 (3 zile): **3 prânzuri și 3 cine**

Perioada: 22-24 octombrie 2025 (3 zile): **3 prânzuri și 3 cine**

Perioada: 29-31 octombrie 2025 (3 zile): **3 prânzuri și 3 cine**

Perioada: 05-07 noiembrie 2025 (3 zile): **3 prânzuri și 3 cine**

Perioada: 12-14 noiembrie 2025 (3 zile): **3 prânzuri și 3 cine**

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

Program servire masa de prânz: 12.00 – 14.00

Program servire cină: 19.00 – 20.30

Număr participanți: 20 persoane / zi

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

Tip servire: cină set-meniu, prânz set-meniu, pachet takeaway (ultima cină, respectiv din ziua 3)

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

- asortiment de aperitive, gustari 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 baza calde din carne de pasare, porc, vita 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

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

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 20 de locuri



Localizare restaurant: 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.

Meniuri solicitate pentru servire masă prânz/persoana/zi:

**ZIUA 1:**

***Aperitive:***

- Ciorba a la Grec
- Mini Vol au vent cu icre de crap
- Chiftelute cu carne de curcan, spanac si branza feta
- Rulada din carne de porc cu branza
- Chiftelute vegetariene (V)

***Main Course:***

- Antricot Roast Beef
- Pulpe de pui la gratar
- File de crap in crusta aurie si lamaie
- Cartofi aurii cu ierburi aromatate (V)
- Legume tempura (V)
- Salata de varza alba cu morcov (V)
- Salata de rosii cu branza telemea

Cosul brutarului

**Mini deserturi asortate (home made)**

**Apa minerala / plata**

**ZIUA 2:**

***Aperitive:***

- Ciorba a la Grec
- Mini Vol au vent cu icre de crap
- Chiftelute cu carne de curcan, spanac si branza feta
- Rulada din carne de porc cu branza
- Chiftelute vegetariene (V)

***Main Course:***

- Antricot Roast Beef
- Pulpe de pui la gratar
- File de crap in crusta aurie si lamaie
- Cartofi aurii cu ierburi aromatate (V)
- Legume tempura (V)



- Salata de varza alba cu morcov (V)
- Salata de rosii cu branza telemea

Cosul brutarului

**Mini deserturi asortate (home made)**

**Apa minerala / plata**

### **ZIUA 3:**

#### ***Aperitive:***

- Ciorba a la Grec
- Mini Vol au vent cu icre de crap
- Chifelte cu carne de curcan, spanac si branza feta
- Rulada din carne de porc cu branza
- Chifelte vegetariene (V)

#### ***Main Course:***

- Antricot Roast Beef
- Pulpe de pui la gratar
- File de crap in crusta aurie si lamaie
- Cartofi aurii cu ierburi aromatate (V)
- Legume tempura (V)
- Salata de varza alba cu morcov (V)
- Salata de rosii cu branza telemea

Coșul brutarului

**Mini deserturi asortate (home made)**

**Apa minerala / plata**

Meniuri solicitate pentru servire cină/persoană/zi:

### **ZIUA 1:**

#### ***Aperitive:***

- Chifelte de pui cu sos dulce picant
- Bruschete cu crema de branza si sunca
- Rulada de porc cu bacon
- Inele de ceapa (V)
- Tapenada cu rosii (V)
- Lipie cu telina (V)

#### ***Main Course:***

- Ceafa de porc la gratar cu sos de vin
- Piept de pui cu sos de branzeturi
- File de crap in crusta aurie si lamaie



- Cartofi copti în coaja cu cascaval
- Orez sarbesc (V)
- Legume la gratar si couscous (V)
- Salata Caesar (V)
- Salata de cruditati (V)

Coșul brutarului

**Mini deserturi asortate (home made) -120g/p**

**Apa minerala / plata 0.5l/p**

### **ZIUA 2:**

#### **Aperitive:**

- Chiftelute de pui cu sos dulce-picant
- Bruschete cu crema de branza si sunca
- Rulada de porc cu bacon
- Inele de ceapa (V)
- Tapenada cu rosii (V)
- Lipie cu telina (V)

#### **Main Course:**

- Ceafa de porc la gratar cu sos de vin
- Piept de pui cu sos de branzeturi
- File de crap in crusta aurie si lamaie
- Cartofi copti în coaja cu cascaval
- Orez sarbesc (V)
- Legume la gratar si couscous (V)
- Salata Caesar (V)
- Salata de cruditati (V)

Coșul brutarului

**Mini deserturi asortate (home made) -120g/p**

**Apa minerala / plata 0.5l/p**

### **ZIUA 3:**

**Tip servire: pachet takeaway**

**Mențiune:** pachetele trebuie să fie **gata de distribuire către participanți, la ora 18.00**

**Locație servire pachete:** sediul administrativ al Universității „Dunărea de Jos” din Galați (corpul U, str. Domnească, nr. 47)

**Logistica asigurată,** cu respectarea normelor de împachetare a mâncării aplicabile la momentul respectiv:

- caserole/cutii/sacoșe ambalare mâncare pentru distribuire către participanți;
- tacâmuri plastic, șervețele.



**Structură meniu:** Sandwich (chiflă, șnițel de pui din piept de pasăre, salată coleslaw), Sandwich toast (humus/ton, salată verde, roșii, castraveți); Sandwich baghetă (șuncă pui, cașcaval, asortiment legume și salată Lolo) 200 g; clatită aperitiv cu pui, ciuperci și cașcaval, desert de casă 100 g; fructe 250 g; apă minerală și plata 500 ml; suc neacidulat 500 ml.

**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 (adaptat în funcție de loturile la care participă), 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) de maxim 2,5 km față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: Galați - hotelul ce face obiectul ofertei – str. Domnească nr. 47, 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 45 camere duble twin și 10 camere single 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 de minim 100 locuri a 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 (3<sup>1</sup>) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentației au fost definite explicit atât clauzele contractuale cât și caracteristicile tehnice minime obligatorii ale produselor, drept pentru care se dorește doar punctarea prețului.

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



## 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 2 luni 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/compartmentul autorității contractante ce procedează la întocmirea/completarea/actualizarea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartmentul 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,

Florin Alexandru BOTEZATU

Compartmentul de 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**

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 : " \_\_\_\_\_ " 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 semnez  
(semnatura)

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

Operator Economic

.....  
(denumirea)

## CENTRALIZATOR DE PREȚURI

| Nr. crt | Denumirea serviciului                                          | UM  | Cantitatea solicitată<br>U.M. | Preț unitar<br>RON fără<br>TVA | Preț total<br>RON<br>fără TVA | Valoare<br>TVA | Preț total<br>RON<br>cu TVA |
|---------|----------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|----------------|-----------------------------|
| 0       | 1                                                              | 3   | 4                             | 5                              | 6                             | 7=6*%          | 8=6+7                       |
| 1.      | Servicii de cazare 100 persoane x 2 nopti                      | Buc | 200                           |                                |                               |                |                             |
| 2.      | Servicii de servire masa (pranz si cina) 100 persoane x 3 zile | buc | 300                           |                                |                               |                |                             |
|         | <b>TOTAL</b>                                                   |     |                               |                                |                               |                |                             |

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.<br>CRT. | CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|             | <p>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.</p> <p>2. Îndeplinirea cerinței esențiale privind distanța rutieră (auto) de maxim 2,5 km față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: Galați - hotelul ce face obiectul ofertei – str. Domnească nr. 47, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicației Google Maps (<a href="https://www.google.com/maps">https://www.google.com/maps</a>) și prezentarea traseului rutier (auto) solicitat în format fizic A4 (print screen).</p> <p>3. Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 45 camere duble twin și 10 camere single 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.</p> <p>4. Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitățile de alimentație publică, precum și respectarea capacității de minim 100 locuri a 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.</p> <p>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.</p> |                            |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|   | <p>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).</p> <p>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</p>                                                                                             |  |
| 1 | <p><b>1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați</b></p> <p>Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus, 2 nopți, în perioadele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 15-17 octombrie (20 de persoane); 2 nopți,</li> <li>• 22-24 octombrie (20 de persoane); 2 nopți,</li> <li>• 29-31 octombrie (20 de persoane); 2 nopți,</li> <li>• 5-7 noiembrie (20 de persoane); 2 nopți,</li> <li>• 12-14 noiembrie (20 de persoane); 2 nopți,</li> </ul> <p>Necesar cazare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 camere duble x 2 nopți, 4 camere single x 2 nopți (15-17 octombrie);</li> <li>• 8 camere duble x 2 nopți, 4 camere single x 2 nopți (22-24 octombrie);</li> <li>• 8 camere duble x 2 nopți, 4 camere single x 2 nopți (29-31 octombrie),</li> <li>• 8 camere duble x 2 nopți, 4 camere single x 2 nopți (5-7 noiembrie);</li> <li>• 8 camere duble x 2 nopți, 4 camere single x 2 nopți (12-14 noiembrie);</li> </ul> |  |
| 2 | <p>Prin cameră dublă se înțelege camera dublă twin, dotată cu paturi separate.</p> <p>Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>     |  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|   | <p>accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autorității contractante.</p> <p>Capacitate de cazare hotel: minim 8 camere duble twin (2 paturi separate) și 4 camere single, pentru a asigura necesarul de cazare al participanților la eveniment.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|   | <p>Facilități minime în camere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aer condiționat pentru fiecare cameră, cu control individual al temperaturii și umidității;</li> <li>- Televizor LED;</li> <li>- Televiziune digitală;</li> <li>- Telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale;</li> <li>- Facilități de preparare a cafelei și ceaiului în cameră - gratuit;</li> <li>- Uscător păr;</li> <li>- Cabină duș în toate camerele;</li> <li>- Acces internet Wi-Fi și LAN în toate camerele – gratuit.</li> </ul> <p>Facilități minime în hotel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spațiu de depozitare al bagajelor;</li> <li>- Spălătorie;</li> <li>- Room service;</li> <li>- Trezirea clienților la ora solicitată;</li> <li>- Facilități de acces pentru persoane cu dizabilități;</li> <li>- Parcare păzită/supravegheată video;</li> <li>- Check-in începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;</li> <li>- 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.</li> </ul> |  |
| 3 | <p><b>1. Servicii de servire masă (prânz și cină)</b></p> <p>Perioada: 15-17 octombrie 2025 (3 zile): <b>3 prânzuri și 3 cine</b></p> <p>Perioada: 22-24 octombrie 2025 (3 zile): <b>3 prânzuri și 3 cine</b></p> <p>Perioada: 29-31 octombrie 2025 (3 zile): <b>3 prânzuri și 3 cine</b></p> <p>Perioada: 5-7 noiembrie 2025 (3 zile): <b>3 prânzuri și 3 cine</b></p> <p>Perioada: 12-14 noiembrie 2025 (3 zile): <b>3 prânzuri și 3 cine</b></p> <p>Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului</p> <p>Program servire masă de prânz: 12.00 – 14.00</p> <p>Program servire cină: 19.00 – 20.30</p> <p>Număr participanți: 20 persoane / zi</p> <p>Tip servicii: prânz și cină /persoană/zi; cină/persoană/zi</p> <p>Tip servire: cină set-meniu, prânz meniu bufet</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 4 | <p>Structură meniu prânz/persoană/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g</li> <li>- asortiment de preparate vegetariene, 150 g</li> <li>- bar de salate aperitiv, 200 g</li> <li>- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g</li> <li>- garnituri, 250 g</li> <li>- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g</li> <li>- fructe, 250 g</li> <li>- paine, 100 g</li> <li>- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml</li> <li>- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml</li> <li>- cafea espresso si cappuccino, 150 ml</li> <li>- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat</li> </ul> <p>Structura set-meniu cină /persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- starter/antre, 350 g</li> <li>- fel de bază din carne cu garnitură și sos, 450 g</li> <li>- desert (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g</li> <li>- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml</li> <li>- fresh din fructe, 500 ml</li> </ul> |  |
| 5 | <p>Localizare restaurant: 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|   | <p>Meniuri solicitate pentru servire masă prânz/persoana/zi:</p> <p><b><u>ZIUA 1:</u></b></p> <p><b><i>Aperitive:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciorba a la Grec</li> <li>• Mini Vol au vent cu icre de crap</li> <li>• Chiftelute cu carne de curcan, spanac si branza feta</li> <li>• Rulada din carne de porc cu branza</li> <li>• Chiftelute vegetariene (V)</li> </ul> <p><b><i>Main Course:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antricot Roast Beef</li> <li>• Pulpe de pui la gratar</li> <li>• File de crap in crusta aurie si lamaie</li> <li>• Cartofi aurii cu ierburi aromate (V)</li> <li>• Legume tempura (V)</li> <li>• Salata de varza alba cu morcov (V)</li> <li>• Salata de rosii cu branza telemea</li> </ul> <p>Cosul brutarului</p> <p><b>Mini deserturi asortate (home made)</b></p> <p><b>Apa minerala / plata</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|   | <p><b><u>ZIUA 2:</u></b><br/> <b><i>Aperitive:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciorba a la Grec</li> <li>• Mini Vol au vent cu icre de crap</li> <li>• Chiftelute cu carne de curcan, spanac si branza feta</li> <li>• Rulada din carne de porc cu branza</li> <li>• Chiftelute vegetariene (V)</li> </ul> <p><b><i>Main Course:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antricot Roast Beef</li> <li>• Pulpe de pui la gratar</li> <li>• File de crap in crusta aurie si lamaie</li> <li>• Cartofi aurii cu ierburi aromatate (V)</li> <li>• Legume tempura (V)</li> <li>• Salata de varza alba cu morcov (V)</li> <li>• Salata de rosii cu branza telemea</li> </ul> <p>Cosul brutarului<br/> <b>Mini deserturi asortate (home made)</b><br/> <b>Apa minerala / plata</b></p> <p><b><u>ZIUA 3:</u></b><br/> <b><i>Aperitive:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciorba a la Grec</li> <li>• Mini Vol au vent cu icre de crap</li> <li>• Chiftelute cu carne de curcan, spanac si branza feta</li> <li>• Rulada din carne de porc cu branza</li> <li>• Chiftelute vegetariene (V)</li> </ul> <p><b><i>Main Course:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antricot Roast Beef</li> <li>• Pulpe de pui la gratar</li> <li>• File de crap in crusta aurie si lamaie</li> <li>• Cartofi aurii cu ierburi aromatate (V)</li> <li>• Legume tempura (V)</li> <li>• Salata de varza alba cu morcov (V)</li> <li>• Salata de rosii cu branza telemea</li> </ul> <p>Cosul brutarului<br/> <b>Mini deserturi asortate (home made)</b><br/> <b>Apa minerala / plata</b></p> |  |
| 6 | <p>Meniuri solicitate pentru servire cină/persoană/zi:</p> <p><b><u>ZIUA 1:</u></b><br/> <b><i>Aperitive:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiftelute de pui cu sos dulce picant</li> <li>• Bruschete cu crema de branza si sunca</li> <li>• Rulada de porc cu bacon</li> <li>• Inele de ceapa (V)</li> <li>• Tapenada cu rosii (V)</li> <li>• Lipie cu telina (V)</li> </ul> <p><b><i>Main Course:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceafa de porc la gratar cu sos de vin</li> <li>• Piept de pui cu sos de branzeturi</li> <li>• File de crap in crusta aurie si lamaie</li> <li>• Cartofi copti in coaja cu cascaval</li> <li>• Orez sarbesc (V)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |

- Legume la gratar si couscous (V)
- Salata Caesar (V)
- Salata de cruditati (V)

Cosul butarului

**Mini deserturi asortate (home made) -120g/p**

**Apa minerala / plata 0.5l/p**

### **ZIUA 2:**

#### ***Aperitive:***

- Chiftelute de pui cu sos dulce picant
- Bruschete cu crema de branza si sunca
- Rulada de porc cu bacon
- Inele de ceapa (V)
- Tapenada cu rosii (V)
- Lipie cu telina (V)

#### ***Main Course:***

- Ceafa de porc la gratar cu sos de vin
- Piept de pui cu sos de branzeturi
- File de crap in crusta aurie si lamaie
- Cartofi copti in coaja cu cascaval
- Orez sarbesc (V)
- Legume la gratar si couscous (V)
- Salata Caesar (V)
- Salata de cruditati (V)

Cosul butarului

**Mini deserturi asortate (home made) -120g/p**

**Apa minerala / plata 0.5l/p**

### **ZIUA 3:**

**Tip servire: pachet takeaway**

**Mențiune:** pachetele trebuie să fie gata de distribuire către participanți, la ora 18.00

**Locație servire pachete:** sediul administrativ al Universității „Dunărea de Jos” din Galați (corpul U, str. Domnească, nr. 47)

**Logistica asigurată,** cu respectarea normelor de împachetare a mâncării aplicabile la momentul respectiv:

- caserole/cutii/sacoșe ambalare mâncare pentru distribuire către participanți;
- tacâmuri plastic, șervețele.

**Structură meniu:** Sandwich (chiflă, șnițel de pui din piept de pasăre, salată coleslaw), Sandwich toast (humus/ton, salată verde, roșii, castraveți); Sandwich baghetă (șuncă pui, cașcaval, asortiment legume și salată Lolo) 200 g; clatită aperitiv cu pui, ciuperci și cașcaval, desert de casă 100 g; fructe 250 g; apă minerală și plata 500 ml; suc neacidulat 500 ml.

### **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 (adaptat în funcție de loturile la care participă), în susținerea celor precizate în ofertă, documentele menționate mai jos:

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 prestez 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 Universitatii "Dunarea de Jos" din Galați:

| <b>Nr. Crt.</b> | <b>Numele și Prenumele</b>                   | <b>Funcția în cadrul ofertantului</b>                                                                        |
|-----------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 BALTĂ            | 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 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              | Ing. Virginia TĂCHIȚĂ                        | Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Tehnic                                                      |
| 13              | 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              | Mihai Aurelian IRIMIA                        | Administrator financiar                                                                                      |
| 24              | Cristinel OANĂ                               | Administrator de patrimoniu                                                                                  |
| 25              | Conf univ. dr. ing George Adrian IFRIM       | Compartiment cooperare internațională                                                                        |
| 26              | Florin Alexandru BOTEZATU                    | Compartiment cooperare internațională                                                                        |
| 27              | Sergiu BODLEV                                | Compartiment cooperare internațională                                                                        |
| 28              | 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