

INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de servire masă, cofee break si cazare in cadrul conferinței naționale cu titlul: „UGAL - factor stimulator al cercetarii multidisciplinare in Regiunea de Sud-Est”**, 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 masă, cofee break si cazare in cadrul conferinței naționale cu titlul: „UGAL - factor stimulator al cercetarii multidisciplinare in Regiunea de Sud-Est”**, 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: *DA*

7. Valoarea estimată totală fără TVA: **41760 lei defalcat astfel:**

- 20700 lei fără TVA pentru LOTUL 1
- 21060 lei fără TVA pentru LOTUL 2

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

9. Cod CPV: 55520000-1, 55110000-4; 55300000-3

10. Tip contract: *servicii*

11. Obiectul contractului: **„Servicii de servire masă, cofee break si cazare in cadrul conferinței naționale cu titlul: „UGAL - factor stimulator al cercetarii multidisciplinare in Regiunea de Sud-Est”**

12. Data limită de depunere a ofertelor: 05.09.2025, ora 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. habilit. Marian BARBU

Director Interimar General Administrativ,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

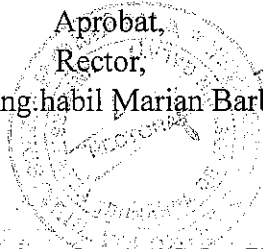
DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI TEHNIC

ÎNTOCMIT,

Ec. Mihai Aurelian IRIMIA



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



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii pentru organizare a **conferinței naționale cu titlul: „UGAL - factor stimulator al cercetării multidisciplinare în Regiunea de Sud-Est”**, finanțat din fonduri pentru situații speciale de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. **157/26/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 masă în Mun. Brăila pentru participanții la **conferința națională cu titlul: „UGAL - factor stimulator al cercetării multidisciplinare în Regiunea de Sud-Est”**, finanțat din fonduri pentru situații speciale de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. **157/26/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.

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

DENUMIRE SERVICII
Servicii de cazare, 50 pers x 2 nopti
Servicii servire masă prânz, 70 pers x 2 zile
Servicii servire cina, 70 pers x 1 zi
Servicii coffee break, 75 pers x 3 zile

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

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

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopti, în perioada 29 septembrie-1 octombrie 2025.

Necesar cazare: 50 camere single x 2 nopti (29 septembrie-1 octombrie)

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

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.



Capacitate de cazare hotel: minim 50 camere single, pentru a asigura necesarul de cazare al participanților la eveniment.

Facilități minime în camere:

- Aer condiționat pentru fiecare cameră;
- Televiziune digitală;
- Telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale;
- Minibar;
- Uscător păr;
- Cabină duș în toate camerele;
- Acces internet Wi-Fi și LAN în toate camerele – gratuit.

Facilități minime în hotel:

- Recepție deschisă nonstop;
- Spațiu de depozitare al bagajelor;
- Spălătorie;
- Facilități de calcat;
- Camere de supraveghere în zonele comune;
- Alarma de fum și de securitate;
- Meniuri cu diete speciale (la cerere);
- Trezirea clienților la ora solicitată;
- Facilități de acces pentru persoane cu dizabilități;
- Parcare privată gratuită și 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: 29 septembrie - 1 octombrie 2025 (3 zile): 1 cină (29.09.2025) și 2 prânzuri (30.09.2025 și 1.10.2025)

Intervale orare:

29.09.2025, orele 19 – 22, cină

30.09.2025, orele 14:30 – 15:30, prânz tip bufet

1.10.2025, orele 13-15, prânz

Număr participanți: 70 persoane / zi

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

Tip servire: cină set-meniu, prânz set-meniu, prânz meniu bufet.

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

- starter/antre, 350 g
- fel de bază din carne cu garnitură și sos, 450 g
- desert (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g



- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

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

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de branzeturi, carne și peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de bază calde din carne de pasare, porc 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)
- cafea espresso și cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 3 sortimente), nelimitat

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

- starter/antre, 350 g
- fel de bază din peste 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:

1. Restaurant care să aibă disponibile o sală de evenimente cu capacitate de minim 100 de locuri și o terasă cu un minim de 100 de locuri la mese. Restaurantul să aibă un minim de 15 locuri de parcare în imediată apropiere. Sală să fie dotată cu aer condiționat, mese rotunde și scaune, sistem de sonorizare, videoproiector și personal calificat, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

În această locație se vor servi cina din 29.09.2025 și prânzul din 1.10.2025.

2. Vas de croazieră, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Capacitate vas de croazieră: minim 50 locuri.

În această locație se va servi prânzul de tip bufet din data de 30.09.2025.

Set-meniu solicitat pentru servire cină/persoană:

Antre cald: File de dorada cu sos lemon butter și legume asortate

Main course: Obrajori de vită cu piure de cartofi și sos brun

Desert: Cheese cake cu fructe

Băuturi: Apă minerală carbogazoasă și plată— 500 ml,



Set-meniu solicitat pentru servire pranz/persoana:

Antre cald: Cotlet de porc cu cartofi frantuzesti si salata mix

Main course: Saramura de crap cu bulgare de mamaliguta si ardei iute

Desert: Tiramisu

Băuturi: Apă minerala carbogazoasa/plata – 500 ml, Limonada - 400 ml

Meniu bufet pranz pentru servire masa/persoana:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Rolls cu branzeturi

Rolls cu salam chorizo

Vol-au-vent cu somon

Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi

Rolls cu sunca cu cascaval afumat

Beetroot & cream cheese

Crostini cu mozzarella si rosii cherry

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry

Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac si ciuperci

Crochete din cartofi cu susan

Ciuperci umplute

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Cotlet de porc la tava cu legume asortate

Pui in sos gorgonzola

Cordon bleu

File de cod pane cu lamaie

GARNITURI:

Orez basmati

Legume la gratar

Cartofi gratinati

SALATE:

Salata Greceasca

Salata Caesar

Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema

Mousse de vanilie cu topping

Brioșe americane



ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- portocale
- pepene galben
- pepene verde

PAINE:

- Chifle
- Paine la tava
- Paine la tava cu cereale

BAUTURI:

- Apa minerala carbogazoasa / plata
- Bauturi racoritoare: limonade
- Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
- Ceai (minim 4 sortimente)

3. Servicii coffee break

Perioada: 3 zile, 29 septembrie - 1 octombrie 2025, in urmatoarele intervale orare si locatii:

29.09.2025, 18:45 – 19, Restaurant autorizat sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor, cu respectarea normelor sanitare si prevederilor legale in vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Capacitate restaurant: minim 200 de locuri (100 locuri interior, 100 locuri terasa)

30.09.2025, 10:30 – 10:45, Sediul Facultatii de Inginerie si Agronomie din Braila, Calea Calarasilor nr 29, 810017 Braila

1.10.2025, 11 – 11:15, Sediul Facultatii de Inginerie si Agronomie din Braila, Calea Calarasilor nr 29, 810017 Braila

Număr participanți: 75 pers./zi

Tip servire coffee break: bufet tip cocktail

Tip servicii: logistica catering + transport catering

Logistica solicitata / zi:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 10 buc. și fete de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 10 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;



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

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 3 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, sticla 500 ml
- apă minerală plată, sticla 500 ml
- băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase 500 ml
- produse de patiserie-cofetărie, 150 g (minim 3 sortimente)
- fructe, 200 g
- minisandwich-uri cu brânzeturi, legume, carne pui 200 g (minim 3 sortimente)

Nu se acceptă:

- băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;
- alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții.

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

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 capacitatea minimă de 50 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.
3. Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitățile de alimentație publică, precum și respectarea capacității de minim 50 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.



4. 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.

5. 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).

6. 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.

Plată 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^{^1}) 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/compartimentul autorității contractante ce procedează la întocmirea/completarea/actualizarea acestuia, pe bază necesităților asumate de compartimentul respectiv.

Prezentul caiet de sarcini respectă prevederile din cererea de finanțare și din contractul de finanțare în cadrul proiectului cu titlul Conferință SEC IASR 2025, finanțat din fonduri pentru situații speciale de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. 6287/DGIU/30.04.2025.

Întocmit,

conf. univ. dr. Ioana Diaconescu

Responsabil proiect



FORMULARE

Formularul – 1 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului

Formularul – 2 Centralizator de prețuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

Formularul – 5 Declarație privind conflictul de interese 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 : " **Servicii de servire masă, cofee break si cazare în cadrul conferinței naționale cu titlul: „UGAL - factor stimulator al cercetării multidisciplinare în Regiunea de Sud-Est”** 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 sa semnez
(semnatura)

oferta pentru și în numele
(denumirea/numele ofertantului)

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
LOTUL 1							
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Braila (2 nopti x 50 persoane)	buc	100				
LOTUL 2							
2.	Servicii de servire masa (pranz + cina) (3 zile x 70 persoane)	buc	210				
3.	Servicii de coffee break (3 zile x 75 persoane)	buc	225				
TOTAL							

Se va oferta întreg pachetul in cazul lotului 2.

Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul pachetului și nici oferte alternative.

Notă:

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
LOTUL 1 – SERVICII DE CAZARE CU MIC DEJUN INCLUS IN MUN. BRAILA		
	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 capacitatea minimă de 50 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. 3. Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitățile de alimentație publică, precum și respectarea capacității de minim 50 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	
	1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Mun. Brăila Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopți, în perioada 29 septembrie-1 octombrie 2025. Necesar cazare: 50 camere single x 2 nopți (29 septembrie-1 octombrie) Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun. Brăila. 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	
	Capacitate de cazare hotel: minim 50 camere single, pentru a asigura necesarul de cazare al participanților la eveniment. Facilități minime în camere: - Aer condiționat pentru fiecare cameră; - Televiziune digitală; - Telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale; - Minibar; - Uscător păr; - Cabină duș în toate camerele; - Acces internet Wi-Fi și LAN în toate camerele – gratuit. Facilități minime în hotel: - Recepție deschisă nonstop; - Spațiu de depozitare al bagajelor; - Spălătorie; - Facilități de calcat; - Camere de supraveghere în zonele comune; - Alarma de fum și de securitate; - Meniuri cu diete speciale (la cerere); - Trezirea clienților la ora solicitată; - Facilități de acces pentru persoane cu dizabilități; - Parcare privată gratuită și 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.	
LOTUL 2 – SERVICII DE SERVIRE MASA (PRANZ + CINA) SI COFFEE BREAK		
	1. Servicii de servire masă (prânz și cină) Perioada: 29 septembrie - 1 octombrie 2025 (3 zile): 1 cină (29.09.2025) și 2 prânzuri (30.09.2025 și 1.10.2025) Intervale orare: 29.09.2025, orele 19 – 22, cină 30.09.2025, orele 14:30 – 15:30, pranz tip bufet 1.10.2025, orele 13-15, pranz Număr participanți: 70 persoane / zi Tip servicii: prânz/persoană/zi; cină/persoană/zi Tip servire: cină set-meniu, pranz set-meniu, prânz meniu bufet. Structura set-meniu cină /persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime): - starter/antre, 350 g - fel de bază din carne cu garnitură și sos, 450 g	

	- desert (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml - fresh din fructe, 500 ml Structură meniu bufet prânz/persoană (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime): - asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g - asortiment de preparate vegetariene, 150 g - bar de salate aperitiv, 200 g - preparate de baza calde din carne de pasare, porc si peste, 250 g - garnituri, 250 g - deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - fructe, 250 g - paine, 100 g - apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) - cafea espresso si cappuccino, 150 ml - ceai (minim 3 sortimente), nelimitat Structura set-meniu pranz/persoana (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime): - starter/antre, 350 g - fel de bază din peste 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	
	Locatiile de servire a meselor: 1. Restaurant care sa aiba disponibile o sala de evenimente cu capacitate de minim 100 de locuri si o terasa cu un minim de 100 de locuri la mese. Restaurantul sa aiba un minim de 15 locuri de parcare in imediata apropiere. Sala sa fie dotata cu aer conditionat, mese rotunde si scaune, sistem de sonorizare, videoproiector si personal calificat, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. In aceasta locatie se vor servi cina din 29.09.2025 si pranzul din 1.10.2025. 2. Vas de croaziera, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Capacitate vas de croaziera: minim 50 locuri. In aceasta locatie se va servi pranzul de tip bufet din data de 30.09.2025	
	<u>Set-meniu solicitat pentru servire cină/persoană:</u> <i>Antre cald:</i> File de dorada cu sos lemon butter si legume asortate	

Main course: Obrajori de vita cu piure de cartofi si sos brun

Desert: Cheese cake cu fructe

Băuturi: Apă minerală carbogazoasă și plată– 500 ml,

Set-meniu solicitat pentru servire pranz/persoana:

Antre cald: Cotlet de porc cu cartofi frantuzesti si salata mix

Main course: Saramura de crap cu bulgare de mamaliguta si ardei iute

Desert: Tiramisu

Băuturi: Apă minerala carbogazoasa/plata – 500 ml,
Limonada - 400 ml

Meniu bufet pranz pentru servire masa/persoana:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Rolls cu branzeturi

Rolls cu salam chorizo

Vol-au-vent cu somon

Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi

Rolls cu sunca cu cascaval afumat

Beetroot & cream cheese

Crostini cu mozzarella si rosii cherry

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry

Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac si ciuperci

Crochete din cartofi cu susan

Ciuperci umplute

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Cotlet de porc la tava cu legume asortate

Pui in sos gorgonzola

Cordon bleu

File de cod pane cu lamaie

GARNITURI:

Orez basmati

Legume la gratar

Cartofi gratinati

SALATE:

Salata Greceasca

Salata Caesar

Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema

Mousse de vanilie cu topping

Brioise americane

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri

- banane

- portocale

- pepene galben

- pepene verde

	PAINE: Chifle Paine la tava Paine la tava cu cereale BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare: limonade Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata Ceai (minim 4 sortimente)	
	1. Servicii coffee break Perioada: 3 zile, 29 septembrie -1 octombrie 2025, in urmatoarele intervale orare si locatii: 29.09.2025, 18:45 – 19, Restaurant autorizat sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor, cu respectarea normelor sanitare si prevederilor legale in vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Capacitate restaurant: minim 200 de locuri (100 locuri interior, 100 locuri terasa) 30.09.2025, 10:30 – 10:45, Sediul Facultatii de Inginerie si Agronomie din Braila, Calea Calarasilor nr 29, 810017 Braila 1.10.2025, 11 – 11:15, Sediul Facultatii de Inginerie si Agronomie din Braila, Calea Calarasilor nr 29, 810017 Braila Număr participanți: 75 pers./zi Tip servire coffee break: bufet tip cocktail Tip servicii: logistica catering + transport catering Logistica solicitata / zi: - amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 10 buc. și fete de masă; - mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii; - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox; - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 10 buc.; - farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan; - tacamuri din inox; - pahare din sticla; - cesti cafea din portelan; - espressoare electrice – minim 2 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.; - spatule, servetele si alte consumabile; - transportul hranei cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar; - personal calificat. Structura meniu coffee break/persoana/zi: - cafea espresso si cappuccino - nelimitat; - ceai (minim 3 sortimente) - nelimitat; - zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat; - apă minerală carbogazoasă, sticla 500 ml - apă minerală plată, sticla 500 ml	

	- băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase 500 ml - produse de patiserie-cofetărie, 150 g (minim 3 sortimente) - fructe, 200 g - minisandwich-uri cu brânzeturi, legume, carne pui 200 g (minim 3 sortimente)	
	<u>Nu se acceptă:</u> • 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. 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. 2. 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). 3. 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.	
--	--

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 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 afîn până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

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

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispunem. Inteleg că în cazul în care aceasta declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Anexat este lista acționarilor/asociaților /membrilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "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 "Dunarea 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 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	Aufelia-Daniela MODIGA	Director Interimar - Direcția Economică
12	Mihaela BRATU	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.dr.ing. Diana Musca	Departamentul de Mediu, Inginerie Aplicată și Agricultură
26	Conf.dr.ing. Fanel Scheaua	Departamentul de Mediu, Inginerie Aplicată și Agricultură
27	Sef de lucrări dr.ing. Nicoleta Ciobotaru	Departamentul de Mediu, Inginerie Aplicată și Agricultură
28	Sef de lucrări dr.ing. Andreea Chiriac	Departamentul de Mediu, Inginerie Aplicată și Agricultură

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