

INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „**Servicii cazare, servire masa si coffe break pentru organizarea conferinței Euroaliment 2025- Food Sustainability Challenges and Solutions**”, 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 cazare, servire masa si coffe break pentru organizarea conferinței Euroaliment 2025- Food Sustainability Challenges and Solutions**”, 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 anexa 2.pdf](https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura_Operationala_proprie_pentru_achizitie_servicii_anexa_2.pdf)

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

6. Împărțirea pe lot-uri: **da**

7. Valoarea estimată totală fără TVA: **78319.88 lei**, defalcata astfel:

LOT 1: 56695.88 lei

LOT 2: 21624.00 lei

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

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

10. Tip contract: **servicii**

11. Obiectul contractului: „**Servicii cazare, servire masa si coffe break pentru organizarea conferinței Euroaliment 2025- Food Sustainability Challenges and Solutions**”

12. Data limită de depunere a ofertelor: **14.09.2025 ora 14⁰⁰**

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 **liliana.dumitriu@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*

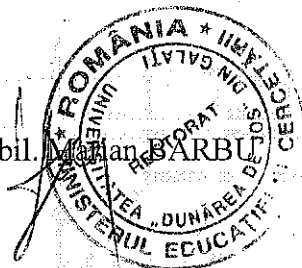
17. Modul de obținere a documentației: *atașat invitației.*

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: *Liliana Dumitriu, tel. 0336130115, e-mail: liliana.dumitriu@ugal.ro*

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. habil. *Marian DĂNĂILĂ*



Director Interimar General Administrativ,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

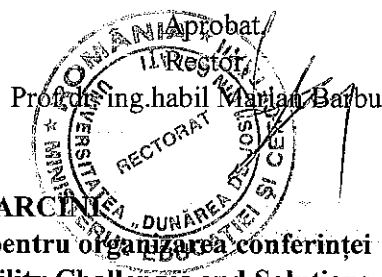
DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI TEHNIC

Ing. Virginia TĂCHIȚĂ

ÎNTOCMIT,

Liliana Dumitriu





CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii pentru organizarea conferinței
Euroaliment 2025- Food Sustainability Challenges and Solutions

în cadrul proiectului finanțat din fonduri pentru finanțarea situațiilor speciale de Ministerului Educației și
Cercetării, conform adresei nr. 157/30/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, organizare și cazare cu mic dejun inclus în Galați pentru participanții la **conferința Euroaliment 2025- Food Sustainability Challenges and Solutions** (www.euroaliment.ugal.ro), organizată din fonduri pentru situații speciale de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. 157/30/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

Nr. lot	DENUMIRE SERVICII	COD CPV
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati, 81 camere single x 2 nopti	55110000-4
	Servicii de servire masa (cina) 200 persoane x 2 zile	55300000-3
2.	Servicii de servire masa (pranz) 200 persoane x 2 zile	55300000-3
	Servicii coffee break 200 persoane x 2 zile	55520000-1

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

LOT 1 - SERVICII DE CAZARE CU MIC DEJUN INCLUS ȘI SERVICII DE SERVIRE MASĂ (CINĂ)

1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopti, in perioada 22-24 octombrie 2025

Necesar cazare: 81 camere single x 2 nopti

Prin cameră single se înțelege camera dublă în regim single, indiferent dacă aceasta este dotată cu pat matrimonial sau cu paturi separate.

Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati

Serviciile de masa (mic dejun), incluse in tariful de cazare, vor fi asigurate in concordanta cu perioada aferenta cazarii, in cadrul structurii de primire turistica in care se vor asigura si serviciile de cazare

Locatie pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura in cadrul a maxim 2 structuri de primire turistica de tip hotel, amplasate una langa cealalta la maxim 100 m distanta intre ele, clasificate minim 3 (trei) stele conform normelor metodologice nationale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare si alimentatie publica, a licentelor si brevetelor de turism.

Localizare hotel / hoteluri: Municipiul Galati, distanță rutiera (auto) de maxim 3 km fata de sediul Facultatii de Stiinta si Ingineria Alimentelor din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante.



Capacitate de cazare in cadrul a maxim 2 hoteluri, amplasate unul langa celalat, la maxim 100 m distanta intre ele: minim 81 camere duble, dotate cu pat matrimonial sau cu paturi separate, pentru a asigura necesarul de cazare al participantilor la eveniment.

Facilitati minime in camere:

- Aer conditionat pentru fiecare camera, cu control individual al temperaturii si umiditatii;
- Televizor LED;
- Televiziune digitala;
- Telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale;
- Facilitati de preparare a cafelei si ceaiului in camera - gratuit;
- Uscator par;
- Cabina dus in toate camerele;
- Acces internet Wi-Fi si LAN in toate camerele – gratuit.

Facilitati minime in hotel:

- Spatiu de depozitare al bagajelor;
- Spalatorie;
- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati;
- Parcare pazita/supravegheata video;
- Check-in -incepand cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Hotelul/hotelurile trebuie sa dispuna de restaurant clasificat 3 (trei) stele si sa asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoana cazata-in concordanta cu perioada aferenta cazarii, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte.

2. Servicii de servire masa (cina)

Perioada: 22-23 octombrie 2025 (2 zile)

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

Numar participanti: 200 persoane / zi

Tip servicii: cina /persoana/zi

Tip servire: cina set-meniu

Structura set-meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- starter/antre, 350 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

Locatiile de servire a meselor:

Restaurant/restaurante clasificat/clasificate minim 3 stele, situat in cadrul aceleiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun, cu respectarea normelor sanitare si prevederilor legale in vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Capacitate totala restaurant/restaurante: minim 200 de locuri.



Meniuri solicitate pentru servire cina/persoana/zi:

ZIUA 1 - 22 octombrie

Antre cold: Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di sepie, limes

Main course: Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si nucsoara

Desert: Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana, cu mascarpone si fructe de padure proaspete

Bauturi: Apa minerala carbogazoasa si plata, Fresh din fructe

ZIUA 2 - 23 octombrie

Antre: Terina de piept de rata cu migdale, salata asortata si dressing de mango

Main course: Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi taranesti si salata de varza

Desert: Black forest cake

Bauturi: Apa minerala carbogazoasa si plata – 500 ml, Fresh din fructe - 500 ml

**LOT 2 - SERVICII DE SERVIRE MASĂ (PRÂNZ) ȘI
COFFEE BREK**

1. Servicii de servire masa (pranz)

Data: 23-24 octombrie 2025 (2 zile)

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

Număr participanți: 200 persoane / zi

Tip servicii: prânz /persoană/zi

Tip servire: prânz meniu bufet

Structura meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniuri solicitate pentru servire masa de pranz/persoana/zi:

ZIUA 1 - 23 octombrie

Masa de prânz - Grădina Botanică din Galați (str. Strada Regimentul 11 Siret, Galați)



ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

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

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primavara
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

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

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

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

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri



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

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

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

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

Fresh-uri din fructe

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

Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2 -24 octombrie

Masa de prânz - Grădina Botanică din Galați (str. Strada Regimentul 11 Siret, Galați)

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu somon si capere

Rulada de fazan in crusta cocanta de alune

Rafaelo de gorgonzola cu nuci

Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii

Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie

Terina de porc cu fistic

Bruschetta cu rosii si anchois

Somon in crusta de alge cu caviar si chivas

Smochine in prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac

Clatite cu telina

Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute

Ardei gras cu fasole batuta

Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal

Legume la gratar

Orez cu legume

Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan

Rulouri de vita cu ardei si bacon

Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata

Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde

Caracatita St. Lucia



Porchetta
Salmone Wellington
Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfecla si parmezan
Broccoli cu bacon si porumb
Cous cous cu sofran si seminte de dovleac

SALATE:

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

DESERT:

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

ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

PAINE:

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

BAUTURI:

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

2. Servicii coffee break

Perioada: 23-24 octombrie 2025 (2 zile)

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

Numar participanti: 200 persoane / zi



Locatia de servire: Gradina Botanica din Galati (str. Strada Regimentul 11 Siret, Galați)

Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 5 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 25 buc. și fete de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 5 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 5 buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml
- apă minerală plată, sticla 330 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml
- nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 8 sortimente)
- fructe proaspete, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)

Nu se acceptă:

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

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

Achizitorul solicita ca executarea tuturor serviciilor sa fie efectuata de prestatorul identificat in oferta. Nu se accepta inlocuirea prestatorului identificat in oferta sau afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice.



Prestatorul va asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus și serviciile de servire masa cina la sediul propriu, în incinta a maxim 2 structuri de primire turistică de tip hotel, amplasate una lângă cealaltă la maxim 100 m distanță între ele, clasificate minim 3 (trei) și situate la o distanță rutieră (auto) de maxim 2 km de sediul Facultății de Știință și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111).

Serviciile de servire masa pranz și coffee break vor fi asigurate în sistem catering, la Grădina Botanică din Galați (str. Strada Regimentul 11 Siret), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toată logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciului.

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/structurilor de primire turistică la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului/hotelurilor propus în oferta.
2. Îndeplinirea cerinței esențiale privind distanța rutieră (auto) de maxim 3 km față de sediul Facultății de Știință și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: Galați, hotelul/hotelurile ce face obiectul ofertei – str. Domnească nr. 111, 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 81 camere duble, dotate cu pat matrimonial sau cu paturi separate, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului/hotelurilor propuse în oferta, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii.
4. Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea de minimum 200 locuri în cadrul resturantului/restauranțelor propus/propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișelor anexa la certificatele de clasificare privind clasificarea unităților 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 oferta.
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. TERMEN DE PRESTARE – 2 nopți / 2 zile în perioada 22-24 octombrie 2025.

V. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.



În facturile emise pentru operațiunile realizate în baza unor contracte de achiziții publice, se înscriu, în mod obligatoriu, codurile CPV corespunzătoare prevăzute în nomenclatorul de referință în domeniul achizițiilor publice, adoptat prin Regulamentul (CE) nr. 2.195/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 5 noiembrie 2002 privind Vocabularul comun privind achizițiile publice (CPV), nominalizate în anexa la contract.

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.

Plata se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- diagrama de cazare
- liste de prezență semnate de fiecare participant;
- proces verbal de prestare a serviciilor;
- alte documente relevante.

Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului.

Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.

VI. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

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

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

VII. CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII

Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații (se va completa Formularul **DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ**).

VIII. VALABILITATEA OFERTEI

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.

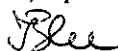
NOTĂ:

Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din departamentul/ compartimentul autorității contractante ce procedează la întocmirea/completarea/actualizarea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv. Prezentul caiet de sarcini respectă prevederile din cererea de finanțare și din contractul de finanțare în cadrul proiectului pentru organizarea conferinței Euroaliment 2025, finanțat din fonduri extracurriculare de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. 157/30/GP/30.04.2025.

Întocmit,

Ș.I.dr.ing. Iulia Bleoancă

Responsabil proiect finanțat prin fonduri extracurriculare



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

_____, în calitate de _____, legal autorizat să semneze
(semnatura)
oferta pentru și în numele _____.
(denumirea/numele ofertantului)

Operator Economic

.....
(denumirea)**CENTRALIZATOR DE PREȚURI****„Servicii cazare, servire masa si coffe break pentru organizarea conferinței
Euroaliment 2025- Food Sustainability Challenges and Solutions”**

Nr. crt.	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA
0	1	2	3	4	5=3*4
1	Servicii de cazare cu mic dejun 81 camere single x 2 zile	serv	162	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	Servicii de servire masa (cina) 200 pers. x 2 zile	serv	400	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL LOT 1			se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii de servire masa (prânz) 200 pers. x 2 zile	serv	400	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	Servicii coffe break 200 pers.x 2 zile	serv	400	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL LOT 2			se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

„Servicii cazare, servire masa si coffe break pentru organizarea conferinței Euroaliment 2025- Food Sustainability Challenges and Solutions”

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
LOT 1 - SERVICII DE CAZARE CU MIC DEJUN INCLUS ȘI SERVICII DE SERVIRE MASĂ (CINĂ)	
1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopti, in perioada 22-24 octombrie 2025 Necesar cazare: 81 camere single x 2 nopti Prin cameră single se înțelege camera dublă în regim single, indiferent dacă aceasta este dotată cu pat matrimonial sau cu paturi separate. Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun.Galati Serviciile de masa (mic dejun), incluse in tariful de cazare, vor fi asigurate in concordanta cu perioada aferenta cazarii, in cadrul structurii de primire turistica in care se vor asigura si serviciile de cazare Locatie pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura in cadrul a maxim 2 structuri de primire turistica de tip hotel, amplasate una langa cealalta la maxim 100 m distanta intre ele, clasificate minim 3 (trei) stele conform normelor metodologice nationale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare si alimentatie publica, a licentelor si brevetelor de turism. Localizare hotel / hoteluri: Municipiul Galati, distanță rutiera (auto) de maxim 3 km fata de sediul Facultatii de Stiinta si Ingineria Alimentelor din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), care să permita accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante. Capacitate de cazare in cadrul a maxim 2 hoteluri, amplasate unul langa celalat, la maxim 100 m distanta intre ele: minim 81 camere duble, dotate cu pat matrimonial sau cu paturi separate, pentru a asigura necesarul de cazare al participantilor la eveniment. Facilitati minime in camere: - Aer conditionat pentru fiecare camera, cu control individual al temperaturii si umiditatii; - Televizor LED; - Televiziune digitala; - Telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale; - Facilitati de preparare a cafelei si ceaiului in camera - gratuit;	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
- Uscator par; - Cabina dus in toate camerele; - Acces internet Wi-Fi si LAN in toate camerele – gratuit. Facilitati minime in hotel: - Spatiu de depozitare al bagajelor; - Spalatorie; - Room service; - Trezirea clientilor la ora solicitata; - Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati; - Parcare pazita/supravegheata video; - Check-in -incepand cu ora 12.00, check-out ora 14.00; - Hotelul/hotelurile trebuie sa dispuna de restaurant clasificat 3 (trei) stele si sa asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoana cazata-in concordanta cu perioada aferenta cazarii, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte.	
2. Servicii de servire masa (cina) Perioada: 22-23 octombrie 2025 (2 zile) Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore inaintea evenimentului Numar participanti: 200 persoane / zi Tip servicii: cina /persoana/zi Tip servire: cina set-meniu Structura set-meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime): - starter/antre, 350 g - fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g - desert (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml - fresh din fructe, 500 ml Locatiile de servire a meselor: Restaurant/restaurante clasificat/clasificate minim 3 stele, situat in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Capacitate totala restaurant/restaurante: minim 200 de locuri. Meniuri solicitate pentru servire cina/persoana/zi: ZIUA 1 - 22 octombrie Antre cald: Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di sepi, limes Main course: Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si nucsoara Desert: Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana, cu mascarpone si fructe de padure proaspete Bauturi: Apa minerala carbogazoasa si plata, Fresh din fructe ZIUA 2 - 23 octombrie Antre: Terina de piept de rata cu migdale, salata asortata si dressing de mango	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Main course: Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi taranesti si salata de varza Desert: Black forest cake Bauturi: Apa minerala carbogazoasa si plata – 500 ml, Fresh din fructe - 500 ml	
LOT 2 - SERVICII DE SERVIRE MASĂ (PRÂNZ) ȘI COFFEE BREK	
1. Servicii de servire masa (pranz) Data: 23-24 octombrie 2025 (2 zile) Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Număr participanți: 200 persoane / zi Tip servicii: prânz /persoană/zi Tip servire: prânz meniu bufet Structura meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime): - asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g - asortiment de preparate vegetariene, 150 g - bar de salate aperitiv, 200 g - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g - garnituri, 250 g - deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - fructe, 250 g - paine, 100 g - apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml - cafea espresso si cappuccino, 150 ml - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat Meniuri solicitate pentru servire masa de pranz/persoana/zi: ZIUA 1 - 23 octombrie Masa de prânz - Grădina Botanică din Galați (str. Strada Regimentul 11 Siret, Galați) ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly Tuna cucumbert Unt cu caviar de somon Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Beetroot & cream cheese Cup halloumi & red pepper skewers Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry Bruschetta cu legume Clatite cu spanac si ciuperci Crochete din cartofi cu susan Ciuperci umplute Cartof umplut cu legume PREPARATE DE BAZA CALDE: Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci Tuscan chicken Marocan chicken Muschi de vita primavera File de salau lemon pfeffer Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine File de porc cu alune si muguri de fasole GARNITURI: Taietei asiatici cu legume Orez prajit Legume la gratar Cartofi gratinati dafne SALATE: Salata Waldorf Salata Greceasca Salata Caesar Salata de cruditati DESERT: Minitarte cu crema mascarpone Mousse cu Bailey's si fructe rosii Kiwi mousse Casatta Siciliana ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri - banane - caise - nectarine - portocale - capsuni - pepene galben	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
- pepene verde PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Fresh-uri din fructe Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata Ceai (minim 4 sortimente) ZIUA 2 -24 octombrie Masa de prânz - Grădina Botanică din Galați (str. Strada Regimentul 11 Siret, Galați) ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu somon si capere Rulada de fazan in crusta cocanta de alune Rafaelo de gorgonzola cu nuci Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie Terina de porc cu fistic Bruschetta cu rosii si anchois Somon in crusta de alge cu caviar si chivas Smochine in prosciutto ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: Rondele cu spanac Clatite cu telina Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute Ardei gras cu fasole batuta Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal Legume la gratar Orez cu legume Snitel telina PREPARATE DE BAZA CALDE: Piept de curcan cu sos parmezan Rulouri de vita cu ardei si bacon Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde	
Caracatita St. Lucia	
Porchetta	
Salmone Wellington	
Rulouri din salau cu zucchini	
GARNITURI:	
Legume wok aromate cu ghimbir	
Risotto cu sfecla si parmezan	
Broccoli cu bacon si porumb	
Cous-cous cu sofran si seminte de dovleac	
SALATE:	
Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri	
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)	
Salata Cuisine	
Salata cu fructe de mare	
DESERT:	
Amarети chocolate	
Vulcano	
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran	
Minitarte cu crema mascarpone	
ASORTIMENT DE FRUCTE:	
- kiwi	
- struguri	
- banane	
- nectarine	
- pere	
- mere	
- carambola	
- physalis	
PAINE:	
Specialitati panificatie	
Paine la tava bagheta	
Paine la tava cu cereale bagheta	
BAUTURI:	
Apa minerala carbogazoasa / plata	
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)	
Nectaruri din fructe	
Fresh-uri din fructe	
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata	
Ceai (minim 4 sortimente)	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
2. Servicii coffee break Perioada: 23-24 octombrie 2025 (2 zile) Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Numar participanti: 200 persoane / zi Locatia de servire: Gradina Botanica din Galati (str. Strada Regimentul 11 Siret, Galați) Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi Tip servire: bufet tip cocktail Logistica solicitata pentru coffee break/zi: - amenajare 5 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 25 buc. și fețe de masă; - platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox; - espressoare electrice – minim 5 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 5 buc.; - farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticlă; - cesti cafea si cani ceai din portelan; - spatule, servetele si alte consumabile; - personal calificat. Structura meniu coffee break/persoana/zi: - cafea espresso si cappuccino - nelimitat; - ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat; - zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat; - apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml - apă minerală plată, sticla 330 ml - bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml - nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml - produse de patiserie-cofetarie (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 8 sortimente) - fructe proaspete, 300 g - minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)	
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,	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
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.	
Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii/structurilor de primire turistică la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului/hotelurilor propus în oferta.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE
Îndeplinirea cerinței esențiale privind distanța rutieră (auto) de maxim 3 km față de sediul Facultății de Știință și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: Galați, hotelul/hotelurile ce face obiectul ofertei – str. Domnească nr. 111, 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).	
Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 81 camere duble, dotate cu pat matrimonial sau cu paturi separate, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului/hotelurilor propuse în oferta, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii.	
Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea de minimum 200 locuri în cadrul restuarantului/restauranțelor propus/propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișelor anexa la certificatele de clasificare privind clasificarea unităților de alimentație.	
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 oferta.	
Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).	
Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.	
MODALITATEA DE PLATĂ Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie. În facturile emise pentru operațiunile realizate în baza unor contracte de achiziții publice, se înscriu, în mod obligatoriu, codurile CPV corespunzătoare prevăzute în nomenclatorul de referință în domeniul achizițiilor publice, adoptat prin Regulamentul (CE) 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.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE
CONDITII IMPUSE PENTRU SECURITATEA SI 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 DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ)	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM SI DACA RESPECTA CERINȚELE
VALABILITATEA OFERTEI Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului
Numele și prenumele semnatarului

.....
.....

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, ... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez 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), 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. Înțeleg 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 semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

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

Nr. crt.	Numele și prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU	RECTOR
2.	Prof. univ. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	Prorector responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
3.	Prof. univ. dr. Adrian MICU	Prorector responsabil cu cercetarea, dezvoltarea, inovarea, relațiile interuniversitare și mediul de afaceri
4.	Conf. univ. dr. ing. Ștefan 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.	Ec. 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. Mihaela Bratu	Direcția Achiziții Publice și Tehnic
13.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Interimar, Serviciul Financiar
14.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Interimar, Serviciul Contabilitate
15.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
16.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
17.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
18.	Maria-Cristiana COROIU	Consilier juridic
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Lorena Gina LUPAȘCU	Administrator financiar
22.	Camelia LUNGU	Administrator financiar
23.	Liliana DUMITRIU	Administrator de patrimoniu
24.	Georgiana IOJA	Administrator financiar
25.	Conf. dr. ing. Daniela ISTRATI	Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
26.	Conf. dr. ing. Loredana DUMITRAȘCU	Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
27.	S.I. dr. ing. Iulia BLEOANCA	Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
28.	S.I. dr. biol. Leontina GURGU	Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
29.	S.I. dr. ing. Corina NEAGU	Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură

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