



I N V I T A Ț I E



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **Servicii de servire masă în cadrul proiectului „Galati Security Forum 2025” aprobat de MEC sub nr. 157/8/GP/30.04.2025 și finanțat din fondul pentru situații speciale (FSS)**, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească Nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236419177, 0336130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: **Servicii de servire masă în cadrul proiectului „Galati Security Forum 2025” aprobat de MEC sub nr. 157/8/GP/30.04.2025 și finanțat din fondul pentru situații speciale (FSS)**, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: procedură proprie
4. Pentru depunerea ofertei se vor completa formularele atașate prezentei invitații.
5. Împărțirea pe lot-uri: nu
6. Valoarea estimată totală fără TVA: 7926.00 lei.
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
8. Cod CPV: 55300000-3, 55520000-1
9. Tip contract: prestare de servicii
10. Obiectul contractului: **Servicii de servire masă în cadrul proiectului „Galati Security Forum 2025” aprobat de MEC sub nr. 157/8/GP/30.04.2025 și finanțat din fondul pentru situații speciale (FSS)**.
11. Data limită de depunere a ofertelor: 09.10.2025, ora 14⁰⁰
12. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail georgiana.ungureanu@ugal.ro
13. Limba de redactare a ofertei: Română
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestarea serviciilor, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei



16. Persoana de contact: Georgiana Ioja, tel. 0336130115, e-mail: georgiana.ungureanu@ugal.ro
17. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: georgiana.ungureanu@ugal.ro

/Rector,
Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU

Director General Administrativ,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Director,
Direcția Achiziții Publice și Tehnic
Ing. Virginia TĂCHIȚĂ

Întocmit,
Ec. Georgiana IOJA



FORMULARE

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

Formularul – 2 Centralizator de prețuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

Formularul 5 – Declarație privind conflictul de interese

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către _____
(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului _____, (denumirea/numele ofertantului) ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm **Servicii de servire masă în cadrul proiectului „Galati Security Forum 2025” aprobat de MEC sub nr. 157/8/GP/30.04.2025 și finanțat din fondul pentru situații speciale (FSS)** pentru suma de _____ lei, (suma în litere și în cifre) la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de _____ lei (suma în litere și în cifre)

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem serviciile și să terminăm prestarea acestora în conformitate cu specificațiile din caietul de sarcini în _____ (perioada în litere și în cifre).

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de _____ zile, respectiv până la data de _____ (durata în litere și în cifre) (ziua/luna/anul) și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică această ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

5. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data ____/____/____

_____, în calitate de _____, legal autorizat să semnez
(semnatura)

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

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Servicii de servire masă în cadrul proiectului „Galati Security Forum 2025” aprobat de MEC sub nr. 157/8/GP/30.04.2025 și finanțat din fondul pentru situații speciale (FSS)

Nr crt	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Preț total RON fără TVA
0	1	2	3	4	5=3*4	6=5+TVA
1	Servicii de servire masă (prânz și cina) 40 persoane x 2 zile	pers	80	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii de coffee break 40 persoane x 2 zile	pers	80	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
TOTAL					se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

.....

Numele și prenumele semnatarului

.....

Capacitate de semnătura

.....

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

.....

Țara de reședință

.....

Adresa

.....

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

.....

Adresa de e-mail

.....

Telefon / Fax

.....

Data

.....

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

Servicii de servire masă în cadrul proiectului „Galati Security Forum 2025” aprobat de MEC sub nr. 157/8/GP/30.04.2025 și finanțat din fondul pentru situații speciale (FSS)

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1. <u>Servicii de servire masa -prânz</u> Perioada: 12-13 noiembrie 2025 Loc desfășurare: Institutul Transfrontalier de Studii Internaționale și Justiție Penală, situat în strada Traian, nr. 393B Interval orar: 13,00-14,00 Număr participanți: 40 persoane Tip servicii: prânz Tip servire: meniu bufet Locația de servire: Institutul Transfrontalier de Studii Internaționale și Justiție Penală, situat în strada Traian, nr. 393B Logistica solicitată pentru mesele de prânz: - amenajare minim 4 zone de buffet cu mese și fețe de masă; - mese cocktail – minim 16 buc. și fețe de masă; - mese rotunde cu fețe de masa și scaune pentru toti invitații; - platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox; - chafing dish-uri electrice pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 16 buc.; - farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din porțelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticlă; - cești cafea și ceai din porțelan; - aparate profesionale de cafea automate, tip bean-to-cup, cu cafea boabe și dotate cu ecrane tactile, care să ofere posibilitatea preparării automate a mai multor tipuri de băuturi (espresso, espresso lung, cappuccino, americano, apă fierbinte pentru ceai, lapte cald și sistem de spumare lapte integrat) – minim 4 buc.; - spatule, șervetele și alte consumabile; - personal calificat	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
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 - mix de băuturi calde pe bază de cafea boabe, nelimitat - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat Meniuri solicitate pentru servire masă/persoană/zi: <u>ZIUA 1 - 12 noiembrie 2025</u> Prânz: 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	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Muschi de vita primavera File de salau lemon pfeffer Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine File de porc cu alune si muguri de fasole GARNITURI: Taietei asiatici cu legume Orez prajit Legume la gratar Cartofi gratinati dafne SALATE: Salata Waldorf Salata Greceasca Salata Caesar Salata de cruditati DESERT: Minitarte cu crema mascarpone Mousse cu Bailey's si fructe rosii Kiwi mousse Casatta Siciliana ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri - banane - caise - nectarine - portocale - capsuni - pepene galben - pepene verde PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Fresh-uri din fructe Mix de băuturi calde pe bază de cafea boabe Ceai (minim 4 sortimente) <u>Cina:</u>	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Locatie: Prestatorul va asigura servirea mesei de cină la sediul propriu, în cadrul unui restaurant clasificat cu 3 (trei) stele, având o capacitate minimă de 40 locuri, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domnească, nr. 47, Galați), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Distanța de maxim 2 km dintre sediul universității și restaurantul propus în ofertă este un aspect relevant, având în vedere că cele 40 de persoane participante la eveniment se vor afla la sediul universității înainte de plecarea spre locația de servire a mesei. Se dorește ca această distanță să fie cât mai redusă, pentru a permite deplasarea pe jos în condiții optime. Tip servire: à la carte <i>Antre:</i> Terină de piept de rață cu migdale, salată asortată și dressing de mango <i>Main course:</i> Steak de porc marinat și pulpă de curcan cu tarhon și cimbrisor la cuptor, accompagnate cu cartofi târânești și salată de varză <i>Desert:</i> Black forest cake <i>Băuturi:</i> Apă minerală carbogazoasă și plată– 500 ml, Fresh din fructe – 500 ml <u>ZIUA 2 – 13 noiembrie 2025</u> <u>Prânz:</u> ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu somon și capere Rulada de fazan în crusta cocanta de alune Rafaelo de gorgonzola cu nuci Terina de urs cu valeriana și coacaze roșii Rulou de curcan cu roșii uscate și branza brie Terina de porc cu fistic Bruschetta cu roșii și anchois Somon în crusta de alge cu caviar și chivas Smochine în prosciutto ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: Rondele cu spanac Clatite cu telina Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu și masline umplute Ardei gras cu fasole batută Bulete din cartofi cu dovlecei și cascaval vegetal Legume la gratar Orez cu legume Snitel telina	

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
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 Mix de băuturi calde pe bază de cafea boabe	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Ceai (minim 4 sortimente) Cina: Locatie: Prestatorul va asigura servirea mesei de cină la sediul propriu, în cadrul unui restaurant clasificat cu 3 (trei) stele, având o capacitate minimă de 40 locuri, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domnească, nr. 47, Galați), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Distanța de maxim 2 km dintre sediul universității și restaurantul propus în ofertă este un aspect relevant, având în vedere că cele 40 de persoane participante la eveniment se vor afla la sediul universității înainte de plecarea spre locația de servire a mesei. Se dorește ca această distanță să fie cât mai redusă, pentru a permite deplasarea pe jos în condiții optime. Tip servire: à la carte <i>Antre cold:</i> Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio și nero di sepie, limes <i>Main course:</i> Antricot de vită cu sos de hribi și dulceață de vișine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir și nucșoară <i>Desert:</i> Mousse din ciocolată neagră belgiană și ciocolată albă belgiană, cu mascarpone și fructe de pădure proaspete <i>Băuturi:</i> Apă minerală carbogazoasă și plată– 500 ml, Fresh din fructe – 500 ml	
1. Servicii de coffee break Perioada: 12 și 13 noiembrie 2025 Loc desfășurare: : Institutul Transfrontalier de Studii Internaționale și Justiție Penală, situat în strada Traian, nr. 393B Ora: 9,00 Numar participanti: 40 participanti x 2 zile Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi Tip servire: bufet tip cocktail Logistica solicitată pentru coffee break/zi: - amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 16 buc. și fețe de masă; - platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox; - farfurii gustare, desert și fructe din porțelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticlă; - cești cafea și ceai din porțelan;	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
- aparate profesionale de cafea automate, tip bean-to-cup, cu cafea boabe și dotate cu ecrane tactile, care să ofere posibilitatea preparării automate a mai multor tipuri de băuturi (espresso, espresso lung, cappuccino, americano, apă fierbinte pentru ceai, lapte cald și sistem de spumare lapte integrat) – minim 4 buc.; - spatule, servetele și alte consumabile; - personal calificat. Structura meniu coffee break/persoana/zi: - mix de băuturi calde pe bază de cafea boabe - nelimitat; - ceai (minim 4 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 - bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 500 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)	
<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.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
<u>NOTĂ!</u> Serviciile de masă – respectiv prânz în regim de catering, cină servită în restaurant și coffee break în regim de catering – se solicită a fi furnizate de același ofertant, pentru a asigura un standard unitar de calitate corespunzător unui restaurant de minimum 3 stele și pentru a beneficia de implicarea unui personal calificat, cu experiență în deservirea unor evenimente similare. Această abordare este necesară pentru evitarea fragmentării serviciilor, care ar putea conduce la neconcordanțe în livrare sau diferențe de calitate. În plus, atribuirea către un singur ofertant permite o mai bună trasabilitate a responsabilității contractuale, eficientizarea procesului de comunicare și intervenție operativă în cazul apariției unor situații neprevăzute Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor → Îndeplinirea cerinței esențiale privind distanța rutieră (auto) de maxim 2 km față sediul Facultății de Drept și Științe Administrative din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domnească, nr. 111, Galați), 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). → Ofertantul va prezenta copie, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al restaurantului propus în oferta și a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie, din care să reiasă îndeplinirea cerintelor esentiale de clasificare 3 (trei) stele si capacitatea minima de 70 locuri, ale restaurantului propus în oferta. → 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). → Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codul CAEN 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia). →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	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
prezenta copia autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.	
TERMEN DE PRESTARE – 11 și 12 noiembrie 2025	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE
MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 5 zile înainte de data evenimentului. b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE
RECEPȚIA SERVICIILOR ȘI MODALITATEA DE PLATĂ Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni și prezentarea documentelor justificative de către contractant, achizitorului, pentru fiecare etapă în parte. Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate . Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie. Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci) zile de la facturare și semnare a procesului verbal de recepție a serviciilor. Documentele justificative care trebuie să însoțească factura: - liste de prezență; - proces verbal de prestare a serviciilor; - alte documente relevante. Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului. Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor ofera toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE
VALABILITATEA OFERTEI Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

.....

Numele și prenumele semnatarului

.....

Capacitate de semnătura

.....

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

.....

Țara de reședință

.....

Adresa

.....

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

.....

Adresa de e-mail

.....

Telefon / Fax

.....

Data

.....

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, ... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să prestez Servicii de servire masă în cadrul proiectului „Galati Security Forum 2025” aprobat de MEC sub nr. 157/8/GP/30.04.2025 și finanțat din fondul pentru situații speciale (FSS), 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 Servicii de servire masă în cadrul proiectului „Galati Security Forum 2025” aprobat de MEC sub nr. 157/8/GP/30.04.2025 și finanțat din fondul pentru situații speciale (FSS) la data de (zi/lună/an), organizată de Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la această procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art. 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

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

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

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

Anexat este lista acționarilor/asociaților /membrilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de 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 General Administrativ
9.	Costică COȘTOI	Director, Direcția legislație, resurse umane și salarizare
10.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director, Direcția Economică
11.	Ing. Virginia TĂCHITĂ	Director, Direcția Achiziții Publice și Tehnic
12.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef, Serviciul Financiar
13.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef, Serviciul Contabilitate
14.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
15.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
16.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
17.	Maria-Cristiana COROIU	Consilier juridic
18.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
19.	Neculai SAVA	Administrator financiar
20.	Lorena Gina LUPAȘCU	Administrator financiar
21.	Camelia LUNGU	Administrator financiar
22.	Ec. Georgiana IOJA	Administrator financiar
23.	Liliana DUMITRIU	Administrator financiar
24.	Prof.dr. Florin Tudor	Profesor
25.	Lect.dr. Ștefania Mirică	Lector
26.	Adm. Gica Slabu	Administrator de patrimoniu
27.	Conf.dr. Andreea-Elena Matic	Conferențiar
28.	Adm. Daniela Robu	Administrator de patrimoniu

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

.....

Aprobat,
Rector,

Prof. univ. dr. ing. habil. Marian Barbu



CAIET DE SARCINI
privind achiziția de „Servicii de servire masă”
în cadrul proiectului
„Galati Security Forum 2025” aprobat de MEC sub nr. 157/8/GP/30.04.2025
și finanțat din fondul pentru situații speciale (FSS)

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

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de Servicii de servire masa în cadrul proiectului „Galati Security Forum 2025” aprobat de MEC sub nr. 157/8/GP/30.04.2025 și finanțat din fondul pentru situații speciale (FSS), din zilele de 12 și 13 noiembrie 2025 (40 persoane).

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/detalii din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.

2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.

3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.

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

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

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

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în



măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minime din caietul de sarcini.

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii de servire masă (prânz și cina) 40 persoane x 2 zile	55300000-3
2.	Servicii de coffee break 40 persoane x 2 zile	55520000-1

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. Servicii de servire masa -prânz

Perioada: 12-13 noiembrie 2025

Loc desfășurare: Institutul Transfrontalier de Studii Internaționale și Justiție Penală, situat în strada Traian, nr. 393B

Interval orar: 13,00-14,00

Număr participanți: 40 persoane

Tip servicii: prânz

Tip servire: meniu bufet

Locația de servire: Institutul Transfrontalier de Studii Internaționale și Justiție Penală, situat în strada Traian, nr. 393B

Logistica solicitată pentru mesele de prânz:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese și fețe de masă;
- mese cocktail – minim 16 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fețe de masa și scaune pentru toti invitații;
- platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox;
- chafing dish-uri electrice pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 16 buc.;
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cești cafea și ceai din porțelan;
- aparate profesionale de cafea automate, tip bean-to-cup, cu cafea boabe și dotate cu ecrane tactile, care să ofere posibilitatea preparării automate a mai multor tipuri de băuturi (espresso, espresso lung, cappuccino, americano, apă fierbinte pentru ceai, lapte cald și sistem de spumare lapte integrat) – minim 4 buc.;
- spatule, șervetele și alte consumabile;
- personal calificat



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
- mix de băuturi calde pe bază de cafea boabe, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniuri solicitate pentru servire masă/persoană/zi:

ZIUA 1 - 12 noiembrie 2025

Prânz:

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 primavera



File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

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

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

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

ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Fresh-uri din fructe
Mix de băuturi calde pe bază de cafea boabe
Ceai (minim 4 sortimente)



Cina:

Locatie: Prestatorul va asigura servirea mesei de cină la sediul propriu, în cadrul unui restaurant clasificat cu 3 (trei) stele, având o capacitate minimă de 40 locuri, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domnească, nr. 47, Galați), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Distanța de maxim 2 km dintre sediul universității și restaurantul propus în ofertă este un aspect relevant, având în vedere că cele 40 de persoane participante la eveniment se vor afla la sediul universității înainte de plecarea spre locația de servire a mesei. Se dorește ca această distanță să fie cât mai redusă, pentru a permite deplasarea pe jos în condiții optime.

Tip servire: à la carte

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

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

Desert: Black forest cake

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

ZIUA 2 – 13 noiembrie 2025

Prânz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu somon și capere

Rulada de fazan în crusta cocantă de alune

Rafaelo de gorgonzola cu nuci

Terina de urs cu valeriana și coacaze roșii

Rulou de curcan cu roșii uscate și branza brie

Terina de porc cu fistic

Bruschetta cu roșii și anchois

Somon în crustă de alge cu caviar și chivas

Smochine în prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac

Clatite cu telina

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

Ardei gras cu fasole batută

Bulete din cartofi cu dovlecei și 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 și bacon

Risotto cu sfecla, parmezan și 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 Cusine
Salata cu fructe de mare

DESERT:

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

ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

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
Mix de băuturi calde pe bază de cafea boabe
Ceai (minim 4 sortimente)

Cina:



Locatie: Prestatorul va asigura servirea mesei de cină la sediul propriu, în cadrul unui restaurant clasificat cu 3 (trei) stele, având o capacitate minimă de 40 locuri, situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domnească, nr. 47, Galați), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Distanța de maxim 2 km dintre sediul universității și restaurantul propus în ofertă este un aspect relevant, având în vedere că cele 40 de persoane participante la eveniment se vor afla la sediul universității înainte de plecarea spre locația de servire a mesei. Se dorește ca această distanță să fie cât mai redusă, pentru a permite deplasarea pe jos în condiții optime.

Tip servire: à la carte

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

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

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

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

2. Servicii de coffee break

Perioada: 12 și 13 noiembrie 2025

Loc desfășurare: : Institutul Transfrontalier de Studii Internaționale și Justiție Penală, situat în strada Traian, nr. 393B

Ora: 9,00

Numar participanti: 40 participanti x 2 zile

Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitată pentru coffee break/zi:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 16 buc. și fețe de masă;
- platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox;
- farfurii gustare, desert și fructe din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cești cafea și ceai din porțelan;
- aparate profesionale de cafea automate, tip bean-to-cup, cu cafea boabe și dotate cu ecrane tactile, care să ofere posibilitatea preparării automate a mai multor tipuri de băuturi (espresso, espresso lung, cappuccino, americano, apă fierbinte pentru ceai, lapte cald și sistem de spumare lapte integrat) – minim 4 buc.;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- mix de băuturi calde pe bază de cafea boabe - nelimitat;
- ceai (minim 4 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
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 500 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, 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.

NOTĂ!

Serviciile de masă – respectiv prânz în regim de catering, cină servită în restaurant și coffee break în regim de catering – se solicită a fi furnizate de același ofertant, pentru a asigura un standard unitar de calitate corespunzător unui restaurant de minimum 3 stele și pentru a beneficia de implicarea unui personal calificat, cu experiență în deservirea unor evenimente similare.

Această abordare este necesară pentru evitarea fragmentării serviciilor, care ar putea conduce la neconcordanțe în livrare sau diferențe de calitate. În plus, atribuirea către un singur ofertant permite o mai bună trasabilitate a responsabilității contractuale, eficientizarea procesului de comunicare și intervenție operativă în cazul apariției unor situații neprevăzute

Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor

→ Îndeplinirea cerinței esențiale privind distanța rutieră (auto) de maxim 2 km față sediul Facultății de Drept și Științe Administrative din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domnească, nr. 111, Galați), 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).

→ Ofertantul va prezenta copie, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al restaurantului propus în oferta și a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unității de alimentație, din care să reiasă îndeplinirea cerințelor esențiale de clasificare 3 (trei) stele și capacitatea minimă de 70 locuri, ale restaurantului propus în oferta.

→ 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).



→ Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codul CAEN 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia).

→ 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 autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.

V. TERMEN DE PRESTARE – 11 și 12 noiembrie 2025

VI. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

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

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

VII. RECEPȚIA SERVICIILOR ȘI MODALITATEA DE PLATĂ

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

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

Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci) zile de la facturare și semnare a procesului verbal de recepție a serviciilor.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste de prezență;
- proces verbal de prestare a serviciilor;
- alte documente relevante.

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

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

VIII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

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

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



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

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

X. VALABILITATEA OFERTEI

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

NOTĂ:

Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire prin care se indică un anumit producător, o anumită origine, un anumit procedeu, mărci, licențe de fabricație, calificare profesională, brevete, tipuri, standarde naționale, standarde europene, origine sau o producție specifică, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a caracteristicii solicitate și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse/servicii/lucrări. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea „echivalent” în sensul prevederilor art. 156 din Legea nr. 98/2016.

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

Întocmit,
Adm. patrimoniu Slabu Gica

