



UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	2059
Data intrării/ieșirii	30.01.2026

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 evenimentului Onboarding EPA-Mission at UGAL care reunește cadre didactice, cercetători și reprezentanți ai instituțiilor partenere din cadrul Alianței RUN-EU, inclusiv participanți internaționali* 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 evenimentului Onboarding EPA-Mission at UGAL care reunește cadre didactice, cercetători și reprezentanți ai instituțiilor partenere din cadrul Alianței RUN-EU, inclusiv participanți internaționali*, conform caietului de sarcini.

3. Modalitatea de desfășurare: **achiziție directă**

4. Pentru depunerea ofertei **se vor completa formularele atașate prezentei invitații**

5. Împărțirea pe lot-uri: **nu**

6. Valoarea estimată totală fără TVA: **19322.55 lei (fără TVA)**,

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

8. Cod CPV: **55300000-3, 55520000-1**

9. Tip contract: **servicii**

Valabilitatea ofertei: 30 zile de la data limită de depunere a ofertei.

10. Obiectul contractului: *Servicii de servire masă în cadrul evenimentului Onboarding EPA-Mission at UGAL care reunește cadre didactice, cercetători și reprezentanți ai instituțiilor partenere din cadrul Alianței RUN-EU, inclusiv participanți internaționali*

11. Data limită de depunere a ofertelor: **03.02.2026 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**



madalina.stanculea@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: **Mădălina MIHAI, tel. 0336130115, e-mail: madalina.stanculea@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 și este clasată pe primul loc, 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: madalina.stanculea@ugal.ro

Rector,

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

Director Interimar,

Direcția Achiziții Publice și Tehnic

Ing. Virginia TĂCHÎȚĂ

Întocmit,

Ec. Daniela Mădălina MIHAI



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

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de servire masă în cadrul evenimentului *Onboarding EPA-Mission at UGAL* care reunește cadre didactice, cercetători și reprezentanți ai instituțiilor partenere din cadrul Alianței RUN-EU, inclusiv participanți internaționali.

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, pentru participanții la Zilele internaționale cu titlul *Onboarding EPA-Mission at UGAL* care reunește cadre didactice, cercetători și reprezentanți ai instituțiilor partenere din cadrul Alianței RUN-EU, inclusiv participanți internaționali.

III. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi/ cerințe/detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.
2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.
3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.

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



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

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

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

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

4. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la Inspecția 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 x 3 zile pentru 65 de persoane	55300000-3 55520000-1
2	Servicii de coffee break x 3 zile pentru 65 de persoane	55520000-1

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. Servicii pauză de cafea

Perioada: 10-12 februarie 2026 (3 zile) – orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

Numar participanti: 65 persoane/zi

Locatii: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, in cadrul a 3 săli de conferință pe care le va pune la dispoziția Achizitorului în cele 3 zile, cu titlul gratuit, pentru desfășurarea workshop-urilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2 km față de Campusul Științei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Capacitate sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit in cele 3 zile:



- 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de 65 de locuri aranjament boardroom sau U-shape, dotata cu 2 (doua) cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala, din imediata apropiere a statiilor de transport in comun, pentru a facilita accesul tuturor participanților.
- 2 sali cu suprafata minima de 70 mp si capacitate de minim 35 de locuri aranjament classroom, amplasate in imediata apropiere a salii de conferinte cu suprafata minima de 150 mp.

Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul fiecareia dintre cele 3 sali de conferinta: lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in salile de conferinta; izolare fonica a salilor; aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; ecran de proiectie; flip-chart + consumabile; videoproiector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica; internet WI-FI si LAN network, cu linie de back-up; prezidiu si pupitru speaker.

Tip servire coffee break: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 20 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- aparate automate pentru băuturi calde, cu cafea boabe, pentru prepararea de espresso scurt/lung, caffè latte, cappuccino, băuturi cu lapte, ciocolată caldă și ceai, prevăzut cu display LCD pentru selectarea băuturii. – minim 3 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:

- specialitati cafea - 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)



2. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada: 10-12 februarie 2026 (3 zile)

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

Numar participanti: 65 persoane / zi

Tip servicii: pranz + cina /persoana/zi

Tip servire: pranz meniu bufet + cina set-meniu

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, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

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

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.



Locatia de servire a meselor (pranz + cina): restaurant clasificat minim 3 stele din cadrul aceluiași complexului hotelier clasificat 3 stele în care se vor asigura salile de conferință și serviciile de pauză de cafea, situat la o distanță atât rutieră (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2 km față de Campusul Științei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Capacitate restaurant: minim 65 de locuri la mese

Meniuri solicitate pentru servire masa/persoana/zi:

ZIUA 1:

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Tartar de vită maturată uscat, cu gălbenuș de ou confiat

Terrină de porumbel cu trufe negre de Périgord și gem de ceapă roșie caramelizată

Mini-brioșe cu brânză Époisses și pere confiate în vin

Cheese Maky Sushi

Sashimi de somon

Rulouri de prosciutto cu brânză de capră și smochine

Foie gras mi-cuit cu jeleu de Sauternes și crumble de fistic

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Ravioli umpluți cu brânză vegană maturată și trufe albe

Wellington vegan cu hribi

Steak de țelină coaptă în crustă de sare cu sos demi-glace vegan

Lasagna cu foi de castane și ragu de jackfruit

Risotto cu șofran iranian și cremă de caju afumat

Gnocchi de cartofi cu unt vegan de salvie și miso

Turnuleț de polenta albă cu ciuperci porcini și reducere de vin roșu

Tartă rustică cu sparanghel alb și cremă de fistic

PREPARATE DE BAZA CALDE:

File de somon cu beurre blanc de șampanie

Ravioli umpluți cu ricotta de bivoliță și trufe albe de Alba

Piept de rață Barbarie cu glazură de portocală și cardamom

Tagliatelle de casă cu ragu de mistreț și pecorino maturat

Cotlet de cerb cu sos de afine și gratin de topinambur

Tartar de avocado cu wasabi, caviar de tapioca și ulei de susan prăjit

GARNITURI:

Duxelles de nuci pecan

Morcovi mov caramelizați cu miso dulce

Cartofi fondanți cu rozmarin și sare de Himalaya

Gratin de topinambur cu lapte vegetal infuzat cu nucșoară

SALATE:



Salată de anghinare marinată cu rucola și ulei de trufe albe
Salată de avocado, grapefruit roz și semințe de rodie
Salată de sfeclă galbenă coaptă cu cremă de caju și fistic
Salată de microplante cu dressing de yuzu și perle de oțet balsamic

DESERT:

Soufflé de ciocolată Valrhona cu trufe albe
Mille-feuille cu cremă de șofran iranian și zmeură proaspătă
Cheesecake cu brânză de capră, miere de manuka și fistic iranian
Tartă Tatin cu mere caramelizate în Armagnac XO
Crème brûlée cu vanilie Bourbon
Mont Blanc cu castane confiate și frișcă infuzată cu rom negru
Choux au craquelin cu cremă de alune de pădure

ASORTIMENT DE FRUCTE:

Struguri
Kiwi
Kaki
nectarine
capsuni
pepene galben
pepene verde

PAINE:

Pâine neagră cu făină de secară și malț de orz
Pâine cu lavandă, miere de salcâm și coajă de lămâie confiată
Pâine cu făină integrală de grâu roșu și merișoare deshidratate

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasă / plata
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe
Fresh-uri din fructe si limonada cu fructe proaspete si miere de albine
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat si biscuit cafea
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

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:

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Canapé cu Wagyu A5 și cipsuri de topinambur
Ruladă de sfeclă roșie cu cremă de brânză de capră și crumble de nuci pecan
Tartină cu cremă de burrata trufată, smochine uscate și miere de castan
Cannoli sărat cu ricotta afumată și coajă de portocală confiată
Mini tarte cu brânză Roquefort, pere poșate și semințe de rodie
Samosa fină cu umplutură de crab, mango și piper roz
Mini eclere cu mousse de brânză Comté și pastă de trufe negre
Tartă fină cu cremă de mazăre dulce, mentă, și cipsuri de parmezan

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Macaron vegan cu ganache de trufe negre și caju maturat
Canapé cu mousse de mazăre verde, caju și pudră de portocală amară
Sushi nigiri din roșii marinate și emulsie de tamarind
Tartă raw vegan cu cremă de avocado, cacao crudă și boabe de cacao caramelizate
Mini-samosa cu umplutură de mango verde, coriandru și nuci caju prăjite
Tocăniță fină de linte beluga pe polenta albă cu infuzie de rozmarin și usturoi copt
Brânză vegană artizanală din nuci de Brazilia, servită cu fagure de sfeclă deshidratată

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Miel sous-vide cu crustă de ierburi și piure de păstârnac
File de ton cu sos de șofran și legume baby
Saddle de iepure cu mousse de morcovi și chipsuri de sfeclă
File de păstrăv de munte cu sos de unt brun și migdale prăjite
Tournedos Rossini cu foie gras și reducere de Madeira
Piept de fazan cu sos de trufe și piure de castane

GARNITURI:

Sparanghel alb la grătar cu emulsie de lămâie Meyer
Ciuperci maitake sotate în unt
Rondele de țelină coaptă cu glazură de oțet balsamic
Mazăre fină cu mentă și cremă de caju

SALATE:

Salată de spanac baby cu pere poșate și nuci caramelizate
Salată de linte beluga cu legume confiate și ulei de alune
Salată de castraveți japonezi cu susan negru și umeboshi
Salată de kale masată cu tahini, lămâie și fulgi de drojdie inactivă

DESERT:

Tort cu mousse de ciocolată neagră, piper Sichuan și sare Maldon
Tiramisu cu mascarpone de bivoliță și Amaretto de lux



Bavarois cu lichior de trandafiri și fistic verde
Tartă cu cremă de yuzu, crumble de caju și beza flambată
Pralină de ciocolată cu umplutură de trufe negre și caramel sărat
Mini pavlova cu smochine proaspete și brânză Roquefort

ASORTIMENT DE FRUCTE:

Papaya
Fructul pasiunii
Guava
Afine
Smochine proaspete
Kiwi

PAINE:

Pâine cu trufe negre și ulei de măsline extravirgin
Sourdough cu făină de alac antică și semințe de cânepă
Focaccia cu rozmarin, sare Maldon și măsline Kalamata
Brioche cu unt franțuzesc și lapte de capră

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasă / plată
Bauturi racoritoare (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate)
Fresh-uri din fructe și limonadă cu fructe proaspete și miere de albine
Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat și biscuit cafea
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

Antre

Terina de piept de rata cu migdale, salată asortată și dressing de mango

Main course

Steak de porc marinat și pulpa de curcan cu țarhon și cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi țărănești și mix de salată verde

Desert

Raspberry cake

Bauturi

Apa minerală carbogazoasă și plată – 500 ml
Fresh din fructe - 500 ml

ZIUA 3:

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola și dulceata de ceapă
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumbert
Unt cu caviar de somon
Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti



Vol-au-vent cu gorgonzola, mar și alune
Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi
Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry și nuci
Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic și ceapa caramelizată
Sote de creveti black tiger cu roșii cherry și ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primăvera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu roșii cherry și miere de albine
File de porc cu alune și 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 și fructe roșii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana



ASORTIMENT DE FRUCTE:

Struguri
Caise
Nectarine
Capsuni
Pepene galben
Pepene verde

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Focaccia cu parmesan
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 si limonada cu fructe proaspete si miere de albine
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat si biscuit cafea
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

Antre cald

Cotlet de porc cu cascaval si prosciutto cu salata mixta, miez de nuca si cruton picant

Main course

File Butterfish cu brocoli, coponida dulce-picanta si sos Bearnaise

Desert

Raspberry cake

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata – 500 ml
Fresh din fructe – 500 ml

Nu se acceptă:

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

Zahăr adăugat = se înțelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă și siropuri, cum ar fi sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață.



[art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior.

Achizitorul solicita ca executarea tuturor serviciilor sa fie efectuată de prestatorul identificat în oferta. Nu se accepta înlocuirea prestatorului identificat în oferta sau afilierea cu o altă entitate juridică sau subcontractarea serviciilor de la alte entități juridice.

Ofertanții trebuie să depună, în susținerea celor precizate în ofertă, dar și ca cerințe esențiale de sănătate, de asigurare a calității și siguranței serviciilor și de protecție a mediului, documentele menționate mai jos:

- 1) *Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.*
- 2) *Ofertantul va prezenta print screen din aplicația Google Maps (<https://www.google.com/maps>), realizat atât pe modul „direcții rutiere” („driving directions”), cât și pe modul „direcții pietonale” („walking directions”), care să indice traseele și distanțele în kilometri dintre Campusul Științei din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (str. Domneasca nr. 111) și complexul hotelier care face obiectul ofertei.*
- 3) *Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a unității de alimentație publică (restaurant) la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei certificatului de clasificare al unității de alimentație publică propuse în oferta.*
- 4) *Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea de minim 65 locuri în cadrul unității de alimentație publică (restaurant) propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei fișei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unității de alimentație.*
- 5) *Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igienă și Sănătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copie), pentru locațiile propuse în oferta.*
- 6) *Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și Restaurante, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copie).*
- 7) *Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de Igienă și Siguranță a Alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/2005 (se va prezenta copie), valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor.*
- 8) *În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, în contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu și să aibă un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. În acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de*



management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copie a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului).

V. TERMEN DE PRESTARE – 3 zile în perioada 10-12 februarie 2026.

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.

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.

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 (pentru serviciile de servire masă);
- 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. 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).

IX. 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: Adriana Petrescu

