

INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **“Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa și coffee break în perioada 7-11 octombrie 2026, pentru Conferința Internațională „Fundamental and Applied Chemistry - New Frontiers for a Sustainable Life (CHEMSUSLIFE)”**, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: **Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați**

Cod de identificare: 3127522

Adresa: Str. Domnească nr. 47, Galați, România

Telefon: 0236419108

Fax: 0236419177

2. Denumire invitație: **“Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa și coffee break în perioada 7-11 octombrie 2026, pentru Conferința Internațională „Fundamental and Applied Chemistry - New Frontiers for a Sustainable Life (CHEMSUSLIFE)”**, conform caietului de sarcini.

3. Modalitatea de desfășurare: **procedură proprie**

4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la [https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura Operationala proprie pentru achizitie servicii a nexa 2.pdf](https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura%20Operationala%20proprie%20pentru%20achizitie%20servicii%20a%20nexa%202.pdf)

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

6. Împărțirea pe lot-uri: **nu**

7. Valoarea estimată totală fără TVA: **59440 lei**

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

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

10. Tip contract: **servicii**

11. Obiectul contractului: **“Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa și coffee break în perioada 7-11 octombrie 2026, pentru Conferința Internațională „Fundamental and Applied Chemistry - New Frontiers for a Sustainable Life (CHEMSUSLIFE)”**

12. Data limită de depunere a ofertelor: **22.07.2026, ora 14:00**

13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail mihai.irimia@ugal.ro



14. Limba de redactare a ofertei: *Română*
15. Tip de finanțare și modalitate de plată: *Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la semnarea procesului verbal de la prestarea serviciilor, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.*
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: *lei*
17. Modul de obținere a documentației: *atașat invitației.*
18. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație, achiziția se va finaliza prin *cumpărare directă.*
19. Persoana de contact: *Mihai Aurelian Irimia, tel. 0336130115, e-mail: mihai.irimia@ugal.ro*

☐ RECTOR,

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

Director General Administrativ
Ec. Marian DĂNĂILĂ

DIRECTOR

DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI TEHNIC

Ing. Virginia TĂCHIȚĂ

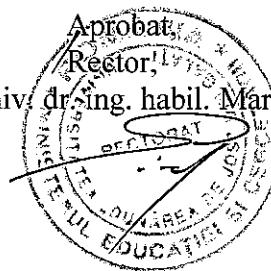
☐
☐

ÎNTOCMIT,

Ec. Mihai Aurelian IRIMIA



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



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de Servicii de cazare cu mic dejun, servire masa și coffee break în perioada
7-11 octombrie 2026, pentru Conferința Internațională „Fundamental and Applied Chemistry -
New Frontiers for a Sustainable Life (CHEMSUSLIFE)”

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 și 2018.

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de Servicii de cazare, servire masă și coffee break, pentru participanții la conferința internațională cu titlul „Fundamental and Applied Chemistry - New Frontiers for a Sustainable Life (CHEMSUSLIFE)”, cu perioada de derulare 08.10.2026 – 10.10.2026.

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 minimale din caietul de sarcini.

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați, 35 persoane x 2 nopti + 10 persoane x 3 nopti	55110000-4
2.	Servicii de servire masă (prânz și cină) 120 persoane x 3 zile	55300000-3
3.	Servicii coffee break 120 persoane x 3 zile	55520000-1

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Municipiul Galați

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopti, în perioada 7-10 octombrie.

Necesar cazare: 35 camere single x 2 nopti.

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 3 nopti, în perioada 7-11 octombrie 2026.

Necesar cazare: 10 camere single x 3 nopti.

Prin cameră single se înțelege camera dublă, dotată cu pat matrimonial, ocupata în regim single.

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

Serviciile de masă (mic dejun), incluse în tariful de cazare, vor fi asigurate în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul restaurantului clasificat 3 (trei) stele din cadrul structurii de primire turistică în care se vor asigura și serviciile de cazare.

Locație pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura în cadrul unei structuri de primire turistică de tip hotel clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice naționale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism.



Indeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistică la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.

Localizare hotel: în Municipiul Galați, situat la o distanță atât rutieră (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultății de Științe și Mediu din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autorității contractante.

Pentru demonstrarea îndeplinirii cerinței esențiale privind distanța rutieră (auto) și de mers pe jos de maxim 3 km față de sediul Facultății de Științe și Mediu din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111), 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 pe ruta: complexul hotelier care face obiectul ofertei - Facultatea de Științe și Mediu din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111).

Capacitate de cazare hotel: minim 45 camere duble pentru a asigura necesarul de cazare al tuturor participanților la acest eveniment.

Indeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 45 camere duble se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii.

Facilități minime în camere:

- Aer condiționat pentru fiecare cameră, cu control individual al temperaturii și umidității;
- Televizor LED;
- Televiziune digitală;
- Telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale;
- Minibar - gratuit;
- Facilități de preparare a cafelei și ceaiului în cameră - gratuit;
- Uscător par;
- Cabina dus în toate camerele;
- Acces internet Wi-Fi și LAN în toate camerele – gratuit.

Facilități minime în hotel:

- Spațiu de depozitare al bagajelor;
- Spălătorie;
- Room service;
- Trezirea clienților la ora solicitată;
- Facilități de acces pentru persoane cu dizabilități;
- Parcare pazită/supravegheată video;
- Check-in începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Hotelul trebuie să dispună de minim 3 săli de conferință, fiecare dintre ele dotată cu: lumină naturală; garderobă; spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la intrarea în sălile de conferință; izolare fonică a salilor; aer condiționat cu control individual al temperaturii și umidității; ecran



de proiecție; flip-chart + consumabile; videoproiector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile și 2 microfoane fixe + asistenta tehnică; internet WI-FI și LAN network, cu linie de back-up; prezidiu și pupitru speaker.

- 1 sală cu suprafața minimă de 150 mp și capacitate de 120 de locuri aranjament teatru, dotată cu 2 (două) cai de acces, pentru a se păstra fluxul de intrare-iesire a participanților, iar accesul în sală să se poată face direct din zona pietonală, din imediată apropiere a stațiilor de transport în comun, pentru a facilita accesul tuturor participanților.
 - 2 săli cu suprafața minimă de 50 mp și capacitate de minim 30 de locuri aranjament U-shape, amplasate în imediată apropiere a sălii de conferințe cu suprafața minimă de 150 mp.
- Hotelul trebuie să dispună de bar de zi clasificat 3 (trei) stele și restaurant clasificat 3 (trei) stele și să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată în concordanță cu perioada aferentă cazării, dar să ofere și opțiuni de servire a mesei în regim à la carte.

Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitățile de alimentație publică din cadrul hotelului propus se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unităților de alimentație publică, însoțite de fișa anexă privind clasificarea unității de alimentație.

2. Servicii de servire masă (prânz și cină)

Perioada: 8-10 octombrie 2026 (3 zile).

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

Număr participanți: 120 persoane / zi.

Tip servicii/zi: prânz + cină + cafea, ceai, apă, racoritoare și patiserie disponibile pe toată durata evenimentului.

Tip servire: meniu bufet.

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

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de branzeturi, carne și peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de bază calde din carne de pasare, porc, vită și peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- pâine, 100 g
- apă minerală carbogazoasă și plată, 500 ml + 500 ml
- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe și limonadă, 500 ml



- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Structura meniu bufet cina/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
- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Pe perioada celor trei zile de eveniment, 8-10 octombrie 2026, ofertantul va asigura, pe intreaga durata a evenimentului, acces continuu pentru un numar de 120 participanti la: specialitati de cafea, ceai, apa plata si apa minerala carbogazoasa, bauturi racoritoare si sucuri din fructe (optiuni fara zahar adaugat), precum si produse de patiserie sarata si dulce (optiuni cu continut redus de zahar).

Locatiile de servire a meselor (pranz si cina):

- Pranz: in sistem catering la sediul Campusul Stiintei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), corpul D - etaj 1, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.
- Cina: in restaurantul clasificat 3 stele din cadrul aceluiași complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun si situat la o distanta atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2 km față de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Îndeplinirea cerintei esentiale de clasificare a unitatii de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unitatii de alimentatie publica propuse in oferta.

Capacitate restaurant: minim 120 de locuri.



Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 120 locuri in cadrul unitatii de alimentatie publica propuse in oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.

Logistica solicitata / zi :

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 24 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 40 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea si cani de ceai din portelan;
- espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup” – minim 4 espressoare;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat – minim 12 persoane.

Meniuri solicitate pentru servire masa/zi:

ZIUA 1 – 8 octombrie 2026

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Mini tarte cu crema de branza, rosii confiate si microgreens

Rulada de curcan cu spanac si crema fina

Tartine cu somon afumat, lamaie si capere

Vol-au-vent cu ciuperci si smantana

Bruschete cu rosii cherry, busuioc si ulei de masline extravirgin

Mini wraps cu pui si legume grill

PREPARATE VEGETARIENE

Quiche Lorraine vegetariana (branza + legume)

Falafel cu sos de iaurt si menta

Legume la gratar cu dressing usor

Orez basmati cu turmeric si legume

PREPARATE DE BAZA CALDE

Piept de curcan suculent cu sos de ciuperci

Muschi de porc marinat cu ierburi si usturoi copt

File de salau cu sos de lamaie si capere

GARNITURI

Cartofi gratin dauphinois

Orez salbatic mix

Legume sote in unt



SALATE

Salata Caesar cu parmezan
Salata greceasca autentica
Mix salata verde cu dressing light

DESERT

Cheesecake cu fructe de padure
Mousse de ciocolata belgiana
Mini eclere si tarte fine

ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate),
fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte
Macchiato, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou branzeturi maturate (brie, gouda, cheddar) cu fructe si nuci
Prosciutto cu melon
Frigarui caprese (mozzarella + rosii + busuioc)
Mini burgeri gourmet cu sos home-made
Tartine cu crema de avocado si rosii uscate

PREPARATE VEGETARIENE

Paste penne cu sos de rosii si busuioc
Legume wok cu sos de soia light
Wellington vegan cu hribi
Steak de țelină coaptă în crustă de sare cu sos demi-glace vegan



PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de porc în sos de piper verde
Pulpe de curcan dezosate cu ierburi de Provence
File de somon la gratar cu lamaie

GARNITURI

Cartofi wedges cu ierburi
Orez cu legume
Legume grill

SALATE

Salata de cruditati
Salata de cartofi cu mustar Dijon
Salata verde

DESERT

Tiramisu clasic
Brownie cu ciocolata
Tarta cu fructe

ASORTIMENT DE FRUCTE:

struguri
kiwi
kaki
nectarine
cirese de sezon
capsuni
pepene galben
pepene verde

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate),
fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte
Macchiato, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2 – 9 octombrie 2026

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV



Tartine cu crema de branza si somon
Terina de pui cu legume
Bruschete cu vinete si usturoi
Mini club sandwich gourmet
Rulada de branza cu ierburi

PREPARATE VEGETARIENE

Lasagna vegetariana
Legume la cuptor cu rozmarin
Crochete de cartofi
Paste cu sos alb si ciuperci

PREPARATE DE BAZA CALDE

Piept de pui umplut cu spanac si branza
Friptura de porc la tava, marinata
File de peste pane cu sos tartar

GARNITURI

Piure de cartofi cu unt
Orez cu legume
Legume sotate

SALATE

Salata bulgareasca
Salata de paste
Salata de varza alba

DESERT

Amareti chocolate
Mini prajituri fine
Mousse de fructe

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 minerală carbogazoasă / plată
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate),
fresh-uri din fructe proaspete și limonadă
Specialități cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte
Macchiato, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou branzeturi fine + struguri
Platou charcuterie premium
Mini quiche cu somon și legume
Canapele cu crema de branza și ierburi
Frigarui de pui cu sos dulce-picant

PREPARATE VEGETARIENE

Risotto cu ciuperci și parmezan
Paste cu sos pesto
Legume grill

PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de porc cu sos brun
Piept de curcan la cuptor cu ierburi
File de somon cu sos de lamaie

GARNITURI

Cartofi la cuptor cu rozmarin
Legume sotate
Orez basmati

SALATE

Salata Caesar
Salata verde
Salata roșii-castraveti

DESERT

Cheesecake cu fructe de pădure
Panna cotta cu sos de fructe
Mini eclere
Tarta cu ciocolată

ASORTIMENT DE FRUCTE:

Papaya
Fructul pasiunii
Guava



Afine
Smochine proaspete
Kiwi
Rodie

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate),
fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte
Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 3 – 10 octombrie 2026

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Mini bruschete cu ricotta, miere si nuci
Rulada de somon cu crema de branza si marar
Tartine cu roast beef si sos remoulade
Mini quiche cu legume mediteraneene
Wraps vegetariene cu hummus si legume crocante
Vol-au-vent cu pui si sos alb fin

PREPARATE VEGETARIENE

Risotto cu legume de sezon si parmezan
Moussaka vegetariana (vinete + cartofi + sos de rosii)
Legume la cuptor cu cimbru si ulei de masline
Couscous cu legume si stafide

PREPARATE DE BAZA CALDE

Piept de pui la gratar cu sos de lamaie si ierburi
Ceafa de porc la cuptor cu sos de vin rosu
File de dorada / biban de mare cu sos mediteranean

GARNITURI

Cartofi baby la cuptor cu rozmarin
Orez jasmine
Legume sotate in unt

SALATE

ADRESĂ

Str. Domnească nr. 47,
Galați, România

CONTACT

Tel: 0336 130 108
Fax: 0236 461 353

ONLINE

rectorat@ugal.ro
www.ugal.ro

Operator înscris sub nr. 36338 în registrul de evidență
a prelucrărilor de date cu caracter personal.

Pagina 11 | 17



Salata Nicoise reinterpretata
Salata de varza rosie cu dressing usor
Mix salata verde

DESERT

Tiramisu cu fructe de padure
Tarta cu lamaie si beza
Mini prajituri asortate

ASORTIMENT DE FRUCTE

- struguri
- mango
- ananas
- kiwi
- prune
- pepene galben
- pepene verde

PAINE

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

BAUTURI

Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate),
fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte
Macchiato, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou branzeturi premium (brie, camembert, gorgonzola) cu fructe si nuci
Prosciutto cu grissini
Tartine cu somon gravlax si crema de hrean
Mini sliders de vita
Caprese reinterpretat (mozzarella, rosii confiate, pesto)

PREPARATE VEGETARIENE

Ravioli cu ricotta si spanac in sos de unt si salvie
Legume wok cu noodles si sos teriyaki light
Quinoa cu legume si seminte

PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de vita in sos de piper verde
Piept de rata cu sos de portocale



File de somon in crusta de ierburi

GARNITURI

Cartofi gratinati
Orez salbatic
Ratatouille

SALATE

Salata cu rucola, parmezan si rosii cherry
Salata de quinoa
Salata verde

DESERT

Cheesecake cu fructe exotice
Mousse trio de ciocolata
Pavlova cu fructe
Mini patiserie fina

ASORTIMENT DE FRUCTE

- fructul pasiunii
- mango
- ananas
- afine
- zmeura
- kiwi

PAINE

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

BAUTURI

Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate),
fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte
Macchiato, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

Meniurile sunt orientative si pot fi propuse variante echivalente de catre ofertant, cu respectarea nivelului cantitatilor solicitate

3. Servicii coffee break

Perioada: 8-10 octombrie 2026 (3 zile)

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



Numar participanti: 120 persoane / zi

Locatia de servire: in cadrul a 3 sali de conferinta pe care ofertantul le va pune la dispozitia Achizitorului in cele 3 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea workshop-urilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul aceleiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun si serviciile de servire masa (cina) situat la o distanta atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca 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 sală cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de 120 de locuri aranjament teatru, 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 50 mp si capacitate de minim 30 de locuri aranjament U-shape, amplasate in imediata apropiere a salii de conferinte cu suprafata minima de 150 mp.

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 30 buc. și fețe de masă;
- platuri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup” – minim 6 espressoare;
- 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 - minim 8 persoane.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam) - 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, 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.

Prestatorul va asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus, serviciile de servire masa (cina) și serviciile de coffee break la sediul propriu, în incinta unei structuri de primire turistică de tip hotel, clasificată 3 (trei) stele și situată la o distanță atât rutieră (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultății de Științe și Mediu din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111). Serviciile de coffee break și serviciile de servire masa (prânz) vor fi asigurate în sistem catering, și la sediul Campusului Științei din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111) – corpul D, etaj 1, 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, în susținerea celor precizate în ofertă, documentele menționate mai jos:

- *Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igienă și Sanătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.*
- *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.*



- *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).*
- 1. Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistică la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în ofertă.
- 2. Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 45 camere single (prin cameră single se înțelege camera dublă, dotată cu pat matrimonial, ocupata în regim single) se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus în ofertă, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii.
- 3. Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitățile de alimentație publică, precum și respectarea capacității de minim 120 locuri a acestora, din cadrul hotelului propus, se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unităților de alimentație publică, însoțite de fișa anexă privind clasificarea unității de alimentație.

V. TERMEN DE PRESTARE – 2-3 nopti/3-4 zile în perioada 7-11 octombrie 2026.

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopti, în perioada 7-10 octombrie 2026.

Necesar cazare: 35 camere single x 2 nopti.

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 3 nopti, în perioada 7-11 octombrie 2026.

Necesar cazare: 10 camere single x 3 nopti.

Prin cameră single se înțelege camera dublă, dotată cu pat matrimonial, ocupata în regim single.

Perioada de prestare pentru serviciile de coffe break și servicii de servire masă (prânz și cină) 120 pers. x 3 zile este în perioada 8-10 octombrie 2026.

VI. 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.

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. 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 (3⁴) 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. VALABILITATEA OFERTEI

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 60 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,

Prof.dr.habil. Dinica Rodica Mihaela

Lector dr. Botezatu Andreea Veronica

Ing. Bîrlădeanu Atena



FORMULARE

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

Formularul – 2 Centralizator de prețuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

Formularul – 5 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

8

8

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului _____, *(denumirea/numele ofertantului)* ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm : " _____ " pentru suma de _____ lei, *(suma în litere și în cifre)* la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de _____ lei *(suma în litere și în cifre)*

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

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

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

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

Data ____/____/____

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

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

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr. Crt	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar estimativ ce nu trebuie depășit RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	3	4	5	6	7=6*%	8=6+7
1.	Servicii de cazare 35 pers x 2 nopti	serv	70	-	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2.	Servicii de cazare 10 pers x 3 nopti	serv	30	-	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3.	Servicii de coffee break 120 persoane x 3 zile	serv	360	-	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
4.	Servicii de servire masa pranz/cina 120 pers x 3 zile	serv	360	81	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	se completează de către ofertant

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	Ofertanții trebuie să depună, în susținerea celor precizate în ofertă, documentele menționate mai jos: • <i>Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiena si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.</i> • <i>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.</i> • <i>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).</i> • <i>1. Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistică la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în ofertă.</i> • <i>2. Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 45 camere single (prin cameră single se înțelege camera dublă, dotată cu pat matrimonial, ocupata în regim single) se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus în ofertă,</i>	

	<i>respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii.</i> • 3. Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitățile de alimentație publică, precum și respectarea capacității de minim 120 locuri a acestora, din cadrul hotelului propus, se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unităților de alimentație publică, însoțite de fișa anexă privind clasificarea unității de alimentație.	
2	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Municipiul Galati Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopti, în perioada 7-10 octombrie. Necesar cazare: 35 camere single x 2 nopti. Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 3 nopti, în perioada 7-11 octombrie 2026. Necesar cazare: 10 camere single x 3 nopti. Prin cameră single se înțelege camera dublă, dotată cu pat matrimonial, ocupata in regim single. 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, în cadrul restaurantului clasificat 3 (trei) stele din 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 unei structuri de primire turistica de tip hotel clasificat 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. <i>Îndeplinirea cerintei esentiale de clasificare a structurii de primire turistica la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.</i> Localizare hotel: în Municipiul Galati, situat la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante. <i>Pentru demonstrarea indeplinirii cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) si de mers pe jos de maxim 3 km fata de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111), ofertantul va prezenta print screen din aplicatia Google Maps (https://www.google.com/maps), realizat atat pe modul „directii rutiere” („driving directions”), cat si pe modul „directii pietonale” („walking directions”), care sa</i>	

*indice traseele si distantele in kilometri pe ruta:
complexul hotelier care face obiectul ofertei -
Facultatea de Stiinte si Mediu din cadrul
Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str.
Domneasca nr. 111).*

Capacitate de cazare hotel: minim 45 camere duble
pentru a asigura necesarul de cazare al tuturor
participanților la acest eveniment.

*Indeplinirea cerintei esentiale privind
capacitatea minima de 45 camere duble se va
face prin prezentarea copiei, conform cu
originalul a anexei la certificatul de
clasificare al hotelului propus in oferta,
respectiv fisa privind incadrarea nominala a
spatiilor de cazare pe categorii.*

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;
- Minibar - gratuit;
- 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 trebuie sa dispuna de minim 3 sali de conferinta, fiecare dintre ele dotata cu: 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.
 - 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de 120 de locuri aranjament teatru, 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 participantilor. • 2 sali cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de minim 30 de locuri aranjament U-shape, amplasate in imediata apropiere a salii de conferinta cu suprafata minima de 150 mp. - Hotelul trebuie sa dispuna de bar de zi clasificat 3 (trei) stele si 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. <i>Indeplinirea cerintei esentiale privind unitatilor de alimentatie publica din cadrul hotelului propus se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, insotite de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.</i>	
3	Servicii de servire masa (prânz și cină) Perioada: 8-10 octombrie 2026 (3 zile). Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului. Numar participanti: 120 persoane / zi. Tip servicii/zi: pranz + cina + cafea, ceai, apa, racoritoare si patiserie disponibile pe toata durata evenimentului. Tip servire: meniu bufet. Structura meniu bufet 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 - sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml	

- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Structura meniu bufet cina/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
- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Pe perioada celor trei zile de eveniment, 8-10 octombrie 2026, ofertantul va asigura, pe intreaga durata a evenimentului, acces continuu pentru un numar de 120 participanti la: specialitati de cafea, ceai, apa plata si apa minerala carbogazoasa, bauturi racoritoare si sucuri din fructe (optiuni fara zahar adaugat), precum si produse de patiserie sarata si dulce (optiuni cu continut redus de zahar).

Locatiile de servire a meselor (pranz si cina):

- Pranz: in sistem catering la sediul Campusul Stiintei din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din Galați (str. Domnească nr. 111), corpul D - etaj 1, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.
- Cina: in restaurantul clasificat 3 stele din cadrul aceluasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun si situat la o distanta atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2 km față de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a unitatii de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unitatii de alimentatie publica propuse in oferta.

Capacitate restaurant: minim 120 de locuri.

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 120 locuri in cadrul unitatii de alimentatie publica propuse in oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.

Logistica solicitata / zi :

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 24 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 40 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea si cani de ceai din portelan;
- espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup”– minim 4 espressoare;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat – minim 12 persoane.

Meniuri solicitate pentru servire masa/zi:

ZIUA 1 – 8 octombrie 2026

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Mini tarte cu crema de branza, rosii confiate si microgreens

Rulada de curcan cu spanac si crema fina

Tartine cu somon afumat, lamaie si capere

Vol-au-vent cu ciuperci si smantana

Bruschete cu rosii cherry, busuioc si ulei de masline extravirgin

Mini wraps cu pui si legume grill

PREPARATE VEGETARIENE

Quiche Lorraine vegetariana (branza + legume)

Falafel cu sos de iaurt si menta

Legume la gratar cu dressing usor

Orez basmati cu turmeric si legume

PREPARATE DE BAZA CALDE

Piept de curcan succulent cu sos de ciuperci

Muschi de porc marinat cu ierburi si usturoi

copt

File de salau cu sos de lamaie si capere

GARNITURI

Cartofi gratin dauphinois

Orez salbatic mix

Legume sote in unt

SALATE

Salata Caesar cu parmezan

Salata greceasca autentica

Mix salata verde cu dressing light

DESERT

Cheesecake cu fructe de padure

Mousse de ciocolata belgiana

Mini eclere si tarte fine

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri

- banane

- caise

- nectarine

- capsuni

- pepene galben

- pepene verde

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada

Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)

Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou branzeturi maturate (brie, gouda, cheddar) cu fructe si nuci

Prosciutto cu melon

Frigarui caprese (mozzarella + rosii + busuioc)

Mini burgeri gourmet cu sos home-made

Tartine cu crema de avocado si rosii uscate

PREPARATE VEGETARIENE

Paste penne cu sos de rosii si busuioc

Legume wok cu sos de soia light

Wellington vegan cu hribi

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

PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de porc in sos de piper verde

Pulpe de curcan dezosate cu ierburi de Provence

File de somon la gratar cu lamaie

GARNITURI

Cartofi wedges cu ierburi
Orez cu legume
Legume grill

SALATE

Salata de cruditati
Salata de cartofi cu mustar Dijon
Salata verde

DESERT

Tiramisu clasic
Brownie cu ciocolata
Tarta cu fructe

ASORTIMENT DE FRUCTE:

struguri
kiwi
kaki
nectarine
cirese de sezon
capsuni
pepene galben
pepene verde

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara
continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate),
fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo,
Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato,
Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2 – 9 octombrie 2026

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Tartine cu crema de branza si somon
Terina de pui cu legume
Bruschete cu vinete si usturoi
Mini club sandwich gourmet
Rulada de branza cu ierburi

PREPARATE VEGETARIENE

Lasagna vegetariana
Legume la cuptor cu rozmarin
Crochete de cartofi
Paste cu sos alb si ciuperci

PREPARATE DE BAZA CALDE

Piept de pui umplut cu spanac si branza
Friptura de porc la tava, marinata
File de peste pane cu sos tartar

GARNITURI

Piure de cartofi cu unt
Orez cu legume
Legume sotate

SALATE

Salata bulgareasca
Salata de paste
Salata de varza alba

DESERT

Amareti chocolate
Mini prajituri fine
Mousse de fructe

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
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou branzeturi fine + struguri
Platou charcuterie premium
Mini quiche cu somon si legume
Canapele cu crema de branza si ierburi
Frigarui de pui cu sos dulce-picant

PREPARATE VEGETARIENE

Risotto cu ciuperci si parmezan
Paste cu sos pesto
Legume grill

PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de porc cu sos brun
Piept de curcan la cuptor cu ierburi
File de somon cu sos de lamaie

GARNITURI

Cartofi la cuptor cu rozmarin
Legume sotate
Orez basmati

SALATE

Salata Caesar
Salata verde
Salata rosii-castraveti

DESERT

Cheesecake cu fructe de padure
Panna cotta cu sos de fructe
Mini eclere
Tarta cu ciocolata

ASORTIMENT DE FRUCTE:

Papaya
Fructul pasiunii
Guava
Afine
Smochine proaspete
Kiwi
Rodie

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 3 – 10 octombrie 2026

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Mini bruschete cu ricotta, miere si nuci
Rulada de somon cu crema de branza si marar
Tartine cu roast beef si sos remoulade
Mini quiche cu legume mediteraneene
Wraps vegetariene cu hummus si legume
crocante
Vol-au-vent cu pui si sos alb fin

PREPARATE VEGETARIENE

Risotto cu legume de sezon si parmezan
Moussaka vegetariana (vinete + cartofi + sos de
rosii)
Legume la cuptor cu cimbru si ulei de masline
Couscous cu legume si stafide

PREPARATE DE BAZA CALDE

Piept de pui la gratar cu sos de lamaie si ierburi

Ceafa de porc la cuptor cu sos de vin rosu
File de dorada / biban de mare cu sos mediteranean

GARNITURI

Cartofi baby la cuptor cu rozmarin
Orez jasmine
Legume sotate in unt

SALATE

Salata Nicoise reinterpretata
Salata de varza rosie cu dressing usor
Mix salata verde

DESERT

Tiramisu cu fructe de padure
Tarta cu lamaie si bezea
Mini prajituri asortate

ASORTIMENT DE FRUCTE

- struguri
- mango
- ananas
- kiwi
- prune
- pepene galben
- pepene verde
-

PAINE

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

BAUTURI

Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou branzeturi premium (brie, camembert, gorgonzola) cu fructe si nuci
Prosciutto cu grissini
Tartine cu somon gravlax si crema de hrean
Mini sliders de vita
Caprese reinterpretat (mozzarella, rosii confiate, pesto)

PREPARATE VEGETARIENE

Ravioli cu ricotta si spanac in sos de unt si salvie
Legume wok cu noodles si sos teriyaki light
Quinoa cu legume si seminte

	PREPARATE DE BAZA CALDE Muschi de vita in sos de piper verde Piept de rata cu sos de portocale File de somon in crusta de ierburi GARNITURI Cartofi gratinati Orez salbatic Ratatouille SALATE Salata cu rucola, parmezan si rosii cherry Salata de quinoa Salata verde DESERT Cheesecake cu fructe exotice Mousse trio de ciocolata Pavlova cu fructe Mini patiserie fina ASORTIMENT DE FRUCTE - fructul pasiunii - mango - ananas - afine - zmeura - kiwi PAINE Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta BAUTURI Apa minerala carbogazoasa / plata Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam) Ceai (minim 4 sortimente) Meniurile sunt orientative si pot fi propuse variante echivalente de catre ofertant, cu respectarea nivelului cantitatilor solicitate	
5	Servicii coffee break Perioada: 8-10 octombrie 2026 (3 zile) Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore inaintea evenimentului Numar participanti: 120 persoane / zi Locatia de servire: in cadrul a 3 sali de conferinta pe care ofertantul le va pune la dispozitia Achizitorului in cele 3 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea workshop-urilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, in cadrul aceluiasi complex hotelier	

in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun si serviciile de servire masa (cina) situat la o distanta atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca 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 sală cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de 120 de locuri aranjament teatru, 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 50 mp si capacitate de minim 30 de locuri aranjament U-shape, amplasate in imediata apropiere a salii de conferinte cu suprafata minima de 150 mp.

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 30 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/portelan și clești inox;
- espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup” – minim 6 espressoare;
- farfurii gustari, desert si fructe- din portelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat - minim 8 persoane.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam) - 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 conținut 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.	
7	Prestatorul va asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus, serviciile de servire masa (cina) și serviciile de coffee break la sediul propriu, în incinta unei structuri de primire turistică de tip hotel, clasificată 3 (trei) stele și situată la o distanță atât rutieră (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultății de Științe și Mediu din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111). Serviciile de coffee break și serviciile de servire masa (prânz) vor fi asigurate în sistem catering, și la sediul Campusului Științei din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111) – corpul D, etaj 1, 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.	
8	TERMEN DE PRESTARE – 2-3 nopți/3-4 zile în perioada 7-11 octombrie 2026. Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopți, în perioada 7-10 octombrie 2026. Necesar cazare: 35 camere single x 2 nopți. Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 3 nopți, în perioada 7-11 octombrie 2026. Necesar cazare: 10 camere single x 3 nopți. Prin cameră single se înțelege camera dublă, dotată cu pat matrimonial, ocupată în regim single.	

	Perioada de prestare pentru serviciile de coffe break și servicii de servire masă (prânz și cină) 120 pers. x 3 zile este în perioada 8-10 octombrie 2026.	
9	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).	
10	VI. 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. Menționez 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) <u>nr. 2.195/2002</u> 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	
11	VALABILITATEA OFERTEI Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 60 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.	

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

.....

8

8

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, ... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă angajez să prestez Servicii servire masă în orașul Cahul, Republica Moldova în cadrul Activității extracurriculare nr.2 din lista aprobată, Viitorul tău dincolo de frontiere! Caravană educațională în Republica Moldova pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

De asemenea, declar pe propria răspundere că la elaborare ofertei am ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, și am inclus costul pentru îndeplinirea acestor obligații.

Totodată, declar că am luat la cunoștință de prevederile art 326 « Falsul în Declarații » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituții de stat ori unei alte unități în vederea producerii unei consecințe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declarația făcută servește pentru producerea acelei consecințe, se pedepsește cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Subsemnatul, _____ (nume și prenume), domiciliat (a) în (adresa de domiciliu), identificat (a) cu act de identitate (CI/pasaport), seria, nr., eliberat de, la data de, CNP, reprezentant legal autorizat al _____ (denumirea/numele și sediul/adresa ofertantului), în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terț susținător(după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică având ca obiect la data de (zi/lună/an), organizată de, declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la această procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art.60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

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

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

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispunem. 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 "Dunărea de Jos" din Galați.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "Dunarea de Jos" din Galați:

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1	Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU	Rector
2	Prof. univ. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	Prorector responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
3	Prof. univ. dr. Adrian MICU	Prorector responsabil cu cercetarea, dezvoltarea, inovarea, relațiile interuniversitare și mediul de afaceri
4	Conf. univ. dr. ing. Ștefan BALTĂ	Prorector responsabil cu parteneriatul cu studenții și accesare fonduri europene
5	Prof. univ. dr. Arthur Viorel TULUȘ	Prorector responsabil cu internaționalizarea, relațiile publice și parteneriatul cu mediul socio-cultural
6	Prof. dr. ing. habil. Daniela Laura BURUIANĂ	Prorector
7	Prof. dr. ing. Gabriela RÂPEANU	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	Virginia TĂCHITĂ	Director , Direcția Achiziții Publice și Tehnic
12	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	Cristian Laurențiu DAVID	Consilier juridic
18	Maria – Cristiana COROIU	Consilier juridic
19	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20	Neculai SAVA	Administrator financiar
21	Mihai Aurelian IRIMIA	Administrator financiar
22	Cristinel OANĂ	Administrator de patrimoniu
23	Prof. dr. habk. Rodica Mihaela DINICĂ	Departamentul de Chimie, Fizică și Mediu
24	Prof. dr. habul Bianca FURDUI	Departamentul de Chimie, Fizică și Mediu
25	Lector. Dr. Andreea BOTEZATU	Departamentul de Chimie, Fizică și Mediu
26	Ing. Atena BÎRLĂDEANU	Departamentul de Chimie, Fizică și Mediu

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data