

I N V I T A Ț I E

UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	21824
Data intrare/ieșire	7.08.2026

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de cazare cu mic dejun, servire masă și coffee break pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator în perioada 24-26 septembrie 2026” în cadrul proiectelor FSS 2026 - Acțiunea 6 și GI 7957**, 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 cazare cu mic dejun, servire masă și coffee break pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator în perioada 24-26 septembrie 2026” în cadrul proiectelor FSS 2026 - Acțiunea 6 și GI 7957.**
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://www.ugal.ro/files/achizitii/docs/2025/Procedura Operationala pentru organizare a si desfasurarea propriilor proceduri de atribuire a contractelor de achizitie publica - Anexa 2.pdf](https://www.ugal.ro/files/achizitii/docs/2025/Procedura%20Operationala%20pentru%20organizare%20a%20si%20desfasurarea%20propiilor%20proceduri%20de%20atribuire%20a%20contractelor%20de%20achizitie%20publica%20-%20Anexa%202.pdf)
5. Pentru depunerea ofertei **se vor completa formularele atașate prezentei invitații.**
6. Împărțirea pe lot-uri: **nu.**
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **69094 lei fără TVA.**
8. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut pentru întreg pachetul de servicii.**
9. Cod CPV: **55110000-4, 55300000-3, 55520000-1.**
10. Tip contract: **prestare servicii.**
11. Obiectul contractului: **„Servicii de cazare cu mic dejun, servire masă și coffee break pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator în perioada 24-26 septembrie 2026” în cadrul proiectelor FSS 2026 - Acțiunea 6 și GI 7957.**
12. Data limită de depunere a ofertei: **12.08.2026 ora 14⁰⁰**



13. Adresa la care se transmite oferta: **Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de e-mail mihaela.bratu@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 prestarea serviciilor, din fondurile proiectului FSS 2026 - Acțiunea 6 și GI 7957, în contul prestatorului deschis la Trezoreria statului.**
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: **lei.**
17. Modul de obținere a documentației: **http://ugal.ro/anunturi/invitatii**
18. Persoana de contact: **Mihaela BRATU, tel. 0336130115, e-mail: mihaela.bratu@ugal.ro**
19. 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.
20. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la adresa de e-mail: **mihaela.bratu@ugal.ro**

RECTOR,
Prof. univ. dr. ing. habil. **Marian BARBU**

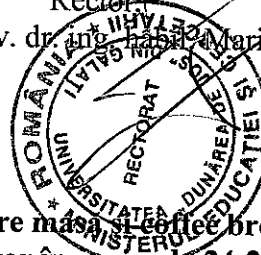
DIRECTOR GENERAL ADMINISTRATIV,
Ec. **Marian DĂNĂILĂ**

DIRECTOR DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE
ȘI TEHNIC,
Ing. **Virginia TĂCHIȚĂ**

ÎNTOCMIT,
Ing. **Mihaela BRATU**



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



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de „Servicii de cazare cu mic dejun, servire masă și coffee break pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator în perioada 24-26 septembrie 2026”.

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 Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator în perioada 24-26 septembrie 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/detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.

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

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

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

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

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

Se interzice indicarea în documentații a unor specificații tehnice care desemnează procedee speciale ce pot duce la favorizarea sau eliminarea unuia sau mai mulți ofertanți. O astfel de indicație va fi admisă numai



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

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

4. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la Inspectia 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, 40 persoane x 2 nopți	55110000-4
2.	Servicii de servire masă (prânz și cină), 100 persoane x 3 zile	55300000-3
3.	Servicii coffee-break, 100 persoane x 3 zile	55520000-1
4.	Servicii catering de servire masă (prânz și cină), 70 persoane x 3 zile	55300000-3
5.	Servicii catering coffee-break, 60 persoane x 3 zile	55520000-1

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

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

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopți, în perioada 24-26 septembrie 2026

Necesar cazare: 40 camere duble x 2 nopți

Prin cameră dublă se înțelege camera dotată cu pat matrimonial, ocupată 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 minim 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 minim 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.

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare minim 3 stele a complexului hotelier, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare însoțit de anexa complexului hotelier propus în ofertă.



Localizare hotel: în Municipiul Galați, situat la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2,5 km față de sediul Decanatului Facultății de Medicină și Farmacie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Al. I. Cuza nr. 35), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autorității contractante.

Pentru demonstrarea îndeplinirii cerinței esențiale privind distanța rutiera (auto) și de mers pe jos de maxim 2,5 km față de sediul Decanatului Facultății de Medicină și Farmacie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Al. I. Cuza nr. 35), 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 - Decanatul Facultății de Medicină și Farmacie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Al. I. Cuza nr. 35).

Capacitate de cazare hotel: minim 80 camere duble pentru a asigura necesarul de cazare al tuturor participanților la acest eveniment, inclusiv a participanților care își vor rezerva și achita individual serviciile de cazare.

Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 80 camere duble se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul 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 camera, 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 camera - 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 5 săli de conferință, fiecare dintre ele dotată cu : lumină naturală; garderoba; 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



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 100 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.
- ✓ 4 sali cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de minim 25 de locuri aranjament U-shape, amplasate in imediata apropiere a salii de conferinte cu suprafata minima de 150 mp.
- Hotelul trebuie sa dispuna de bar de zi clasificat minim 3 (trei) stele si restaurant clasificat minim 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.

Îndeplinirea 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, însoțite de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.

2. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada: 24-26 septembrie 2026 (3 zile)

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

Numar participanti: 170 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 (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam), 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 (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam), nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Pe perioada celor trei zile de eveniment, 24-26 septembrie 2026, ofertantul va asigura, pe intreaga durata a evenimentului, acces continuu pentru un numar de 170 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).

Locatii de servire a meselor (pranz si cina):

- Pentru 100 persoane/zi - în restaurantul clasificat minim 3 stele din cadrul aceleiasi complex hotelier în 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 2,5 km față de sediul Decanatului Facultatii de Medicina si Farmacie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Al. I. Cuza nr. 35), 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.
- Pentru 70 persoane/zi – la sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Locatia/locatiile exacta/exacte va/vor fi comunicata/comunicate cu minim 5 zile inainte de inceperea 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 în oferta.

Capacitate restaurant: minim 100 de locuri



Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea de minim 100 locuri în cadrul unitatii de alimentare publica propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentare.

Logistica solicitata / zi / masa:

- amenajare minim 7 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 35 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 49 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;
- esresoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup”– minim 7 esresoare;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat – minim 14 persoane.

Meniuri solicitate pentru servire masa/zi:

ZIUA 1 – 24 septembrie 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, 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 – 25 septembrie 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 (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 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 (memorabil)

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 (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 3 – 26 septembrie 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 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

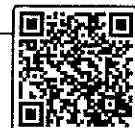
PAINE

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, 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 calitativ solicitat.



3. Servicii coffee break

Perioada: 24-26 septembrie 2026 (3 zile)

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

Numar participanti: 160 persoane / zi

Locatii de servire:

- Pentru 100 persoane/zi - în cadrul a 5 sali de conferinta pe care ofertantul le va pune la dispozitia Achizitorului in cele 3 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea activitatilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul aceluiași complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun și serviciile de servire masa (pranz și cina) situat la o distanta atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2,5 km față de sediul Decanatului Facultatii de Medicina și Farmacie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Al. I. Cuza nr. 35), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.
- Pentru 60 persoane/zi – la sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Locatia/locatiile exacta/exacte va/vor fi comunicata/comunicate cu minim 5 zile inainte de inceperea evenimentului.

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

- 1 sala cu suprafata minima de 150 mp și capacitate de 100 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.
- 4 sali cu suprafata minima de 50 mp și capacitate de minim 25 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 7 zone de buffet cu mese și fete de masa;
- mese cocktail – minim 35 buc. și fete de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup”– minim 7 espressoare;
- farfurii gustari, desert și fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea și cani ceai din portelan;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat - minim 12 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)

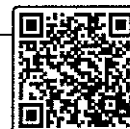
Nu se acceptă:

- 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 (pranz si cina pentru 100 persoane/zi) si serviciile de coffee break pentru 100 persoane/zi la sediul propriu, în incinta unei structuri de primire turistica de tip hotel, clasificata minim 3 (trei) stele si situata la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2.5 km față de sediul Decanatului Facultatii de Medicina si Farmacie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Al. I. Cuza nr. 35). Serviciile de servire masa (pranz si cina pentru 70 persoane/zi) si serviciile de coffee break pentru 60 persoane/zi vor fi asigurate în sistem catering, la sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați – locatia/locatiile exacta/exacte va/vor fi comunicata/comunicate cu minim 5 zile inainte de inceperea evenimentului, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor. Achizitorul solicita ca executarea tuturor serviciilor sa fie efectuata de prestatorul identificat in oferta. Nu se accepta inlocuirea prestatorului identificat in oferta sau afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice.



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

- **Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igienă și Sănătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).**
- **Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante și CAEN 5621 – Activități de alimentație (catering) pentru evenimente, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).**
- **Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare de minim 3 stele a complexului hotelier, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare însoțit de anexa complexului hotelier propus în ofertă.**
- **Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 80 camere duble (cameră dotată cu pat matrimonial, ocupată 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.**
- **Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a barului de zi și a restaurantului la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unității de alimentație publică propusă în ofertă.**
- **Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitatea de alimentație publică - restaurant, precum și respectarea capacității de minim 100 locuri a acesteia, din cadrul hotelului propus, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare a unității de alimentație publică, însoțite de fișa anexă privind clasificarea unității de alimentație.**
- **Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.**

V. TERMEN DE PRESTARE – 2 nopti/3 zile în perioada 24-26 septembrie 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 (3¹) (d) 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 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.

Prezentul caiet de sarcini respecta prevederile din cererea de finanțare și din contractul de finanțare FSS 2026 - Acțiunea 6 și GI 7957.

Întocmit,
Director proiect
Prof. dr. Oana-Maria DRAGOSTIN



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**

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către
(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului _____, (denumirea/numele ofertantului) ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm „Servicii de cazare cu mic dejun, servire masă și coffee break pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator în perioada 24-26 septembrie 2026” în cadrul proiectelor FSS 2026 - Acțiunea 6 și GI 7957” 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. În situația în care prețul este neobișnuit de scăzut (mai puțin de 80% din valoarea estimată) se va depune o justificare a prețului din oferta financiară prin prezentarea de explicații privind elementele prevăzute la art. 210 alin. (2) lit. a)-f) din Legea 98/2016, precum și, după caz, documente privind prețurile ce pot fi obținute de la furnizori (se vor prezenta oferte de preț în susținerea Propunerii financiare), situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul procesului de lucru, nivelul de salarizare al personalului ofertantului, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru.

3. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să prestăm serviciile în conformitate cu specificațiile din caietul de sarcini în termen de _____ zile (perioada în litere și în cifre).

4. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de _____ zile și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

5. 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.

6. 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 RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	2	3	4	5	6	7=5+6
1	Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați, 40 persoane x 2 nopți	pers	80	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii de servire masă (prânz și cină), 100 persoane x 3 zile	pers	300	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	Servicii coffee-break, 100 persoane x 3 zile	pers	300	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
4	Servicii catering de servire masă (prânz și cină), 70 persoane x 3 zile	pers	210	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
5	Servicii catering coffee-break, 60 persoane x 3 zile	pers	180	se completează de către ofertant	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

Se va ofera întreg pachetul.

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

Notă: Nu se va depăși valoarea de 81.08 lei fără TVA /persoană pentru prânz și cină, respectiv 18.01 lei fără TVA/ persoană pentru coffee break și 238.73 lei fără TVA / persoană pentru cazare.

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

Achiziție „Servicii de cazare cu mic dejun, servire masă și coffee break pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator în perioada 24-26 septembrie 2026” în cadrul proiectelor FSS 2026 - Acțiunea 6 și GI 7957”.

NR. CRT.	CERINTE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1	„Servicii de cazare cu mic dejun, servire masă și coffee break pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator în perioada 24-26 septembrie 2026” în cadrul proiectelor FSS 2026 - Acțiunea 6 și GI 7957”. DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE: 1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galati Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopți, în perioada 24-26 septembrie 2026 Necesar cazare: 40 camere duble x 2 nopți <i>Prin cameră dublă se înțelege camera dotată cu pat matrimonial, ocupată în regim single.</i> Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galati Serviciile de masa (mic dejun), incluse în tariful de cazare, vor fi asigurate în concordanță cu perioada aferenta cazarii, în cadrul restaurantului clasificat minim 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 minim 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. Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare minim 3 stele a complexului hotelier, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare însoțit de anexa complexului hotelier propus în ofertă. Localizare hotel: în Municipiul Galati, situat la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2,5 km față de sediul Decanatului Facultății de Medicina și Farmacie din	SE COMPLETEAZĂ DE CĂTRE OFERTANT CUM RESPECTĂ CERINTELE TEHNICE MINIMALE SOLICITATE ÎN CAIETUL DE SARCINI

cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Al. I. Cuza nr. 35), 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 2,5 km față de sediul Decanatului Facultății de Medicină și Farmacie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Al. I. Cuza nr. 35), 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 - Decanatul Facultății de Medicină și Farmacie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Al. I. Cuza nr. 35).

Capacitate de cazare hotel: minim 80 camere duble pentru a asigura necesarul de cazare al tuturor participanților la acest eveniment, inclusiv a participanților care își vor rezerva și achita individual serviciile de cazare.

Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 80 camere duble se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la cerficatul de clasificare al hotelului propus în oferta, respectiv fișa privind încadrarea nominată a spațiilor de cazare pe categorii.

Facilități minime în camere:

- Aer condiționat pentru fiecare camera, 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 camera - 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 5 săli de conferință, fiecare dintre ele dotată cu : lumină naturală; garderoba; spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la

intrarea in salile de conferinta; izolare fonica a salilor; aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; ecran de protectie; 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 100 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 statilor de transport in comun, pentru a facilita accesul tuturor participantilor.

✓ 4 sali cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de minim 25 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 minim 3 (trei) stele si restaurant clasificat minim 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.

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

2. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada: 24-26 septembrie 2026 (3 zile)

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

Numar participant: 170 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 (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam), 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 (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam), nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Pe perioada celor trei zile de eveniment, 24-26 septembrie 2026, ofertantul va asigura, pe intreaga durata a evenimentului, acces continuu pentru un numar de 170 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).

Locatii de servire a meselor (pranz si cina):

- Pentru 100 persoane/zi - în restaurantul clasificat minim 3 stele din cadrul aceluiasi complex hotelier în 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 2,5 km față de sediul Decanatului Facultatii de Medicina si Farmacie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Al.I. Cuza nr. 35), care sa permita accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de

- cazare la sediul autoritatii contractante, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.
- Pentru 70 persoane/zi – la sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Locația/locațiile exacte/exacte va/vor fi comunicata/comunicate cu minim 5 zile înainte de începerea evenimentului.

Îndeplinirea cerințelor esențiale de clasificare a unității de alimentație publică la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copie, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unității de alimentație publică propuse în oferta.

Capacitate restaurant: minim 100 de locuri

Îndeplinirea cerințelor esențiale privind capacitatea de minim 100 locuri în cadrul unității de alimentație publică propuse în oferta se va face prin prezentarea copie, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unității de alimentație.

Logistica solicitată / zi / masă:

- amenajare minim 7 zone de buffet cu mese și fete de masă;
- mese cocktail – minim 35 buc. și fete de masă;
- mese rotunde cu fete de masă și scaune pentru toți invitații;
- platouri inox / sticlă/ portelan și cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 49 buc.;
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea și cani de ceai din portelan;
- espressoare profesionale automate multifuncționale „Bean-to-Cup” – minim 7 espressoare;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat – minim 14 persoane.

Meniuri solicitate pentru servire masă/zi:

ZIUA 1 – 24 septembrie 2026

Masă de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Mini tarte cu crema de brânză, roșii confiate și microgreens

Rulada de curcan cu spanac și crema fină

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 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 – 25 septembrie 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 (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 (memorabil)

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 (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 3 – 26 septembrie 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 jasmene
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, Caffé 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 calitativ solicitat.

3. Servicii coffee break

Perioada: 24-26 septembrie 2026 (3 zile)

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

Numar participanti: 160 persoane / zi

Locatii de servire:

- Pentru 100 persoane/zi - în cadrul a 5 sali de conferinta pe care ofertantul le va pune la dispozitia Achizitorului in cele 3 zile, cu titlu gratuit, pentru desfasurarea activitatilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul aceluasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun si serviciile de servire masa (pranz si cina) situat la o distanta atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2,5 km față de sediul Decanatului Facultatii de Medicina si Farmacie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Al. I. Cuza nr. 35), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

- Pentru 60 persoane/zi -- la sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Locatia/locatiile exacta/exacte va/vor fi comunicata/comunicate cu minim 5 zile inainte de inceperea evenimentului.

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

- 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de 100 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.

- 4 sali cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de minim 25 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 7 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 35 buc. si fete de masă;
- platouri inox/sticlă/portelan și clești inox;
- espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup” – minim 7 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 12 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 artar, 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 (pranz și cina pentru 100 persoane/zi) și serviciile de coffee break pentru 100 persoane/zi la sediul propriu, în incinta unei structuri de primire turistică de tip hotel, clasificată minim 3 (trei) stele și situată la o distanță atât rutieră (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2.5 km față de sediul Decanatului Facultății de Medicină și Farmacie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Al. I. Cuza nr. 35). Serviciile de servire masa (pranz și cina pentru 70 persoane/zi) și serviciile de coffee break pentru 60 persoane/zi vor fi asigurate în sistem catering, la sediul Universității „Dunărea de Jos” Galați – locația/locațiile exacte/exacte va/vor fi comunicată/comunicate cu minim 5 zile înainte de începerea evenimentului, 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 serviciilor. Achizitorul solicită ca executarea tuturor serviciilor să fie efectuată de prestatorul identificat în oferta. Nu se acceptă înlocuirea prestatorului identificat în oferta sau afilierea cu o altă entitate juridică sau subcontractarea serviciilor de la alte entități juridice.	SE COMPLETEAZĂ DE CĂTRE OFERTANT CUM RESPECTĂ CERINȚELE MINIMALE SOLICITATE ÎN CAIETUL DE SARCINI
2	Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igienă și Sănătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).	
3	Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante și CAEN 5621 –	SE COMPLETEAZĂ DE CĂTRE OFERTANT CUM RESPECTĂ CERINȚELE MINIMALE SOLICITATE ÎN CAIETUL DE SARCINI

	Activități de alimentație (catering) pentru evenimente, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).	 SE COMPLETEAZĂ DE CĂTRE OFERTANT CUM RESPECTĂ CERINȚELE MINIMALE SOLICITATE ÎN CAIETUL DE SARCINI
4	Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare de minim 3 stele a complexului hotelier, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare însoțit de anexa complexului hotelier propus în ofertă.	 SE COMPLETEAZĂ DE CĂTRE OFERTANT CUM RESPECTĂ CERINȚELE MINIMALE SOLICITATE ÎN CAIETUL DE SARCINI
5	Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 80 camere duble (cameră dotată cu pat matrimonial, ocupată 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.	 SE COMPLETEAZĂ DE CĂTRE OFERTANT CUM RESPECTĂ CERINȚELE MINIMALE SOLICITATE ÎN CAIETUL DE SARCINI
6	Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a barului de zi și a restaurantului la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unității de alimentație publică propusă în ofertă.	 SE COMPLETEAZĂ DE CĂTRE OFERTANT CUM RESPECTĂ CERINȚELE MINIMALE SOLICITATE ÎN CAIETUL DE SARCINI
7	Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitatea de alimentație publică - restaurant, precum și respectarea capacității de minim 100 locuri a acesteia, din cadrul hotelului propus, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare a unității de alimentație publică, însoțite de fișa anexă privind clasificarea unității de alimentație.	 SE COMPLETEAZĂ DE CĂTRE OFERTANT CUM RESPECTĂ CERINȚELE MINIMALE SOLICITATE ÎN CAIETUL DE SARCINI
8	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.	 SE COMPLETEAZĂ DE CĂTRE OFERTANT CUM RESPECTĂ CERINȚELE MINIMALE SOLICITATE ÎN CAIETUL DE SARCINI

9	TERMEN DE PRESTARE – 2 nopți/3 zile în perioada 24-26 septembrie 2026.	SE COMPLETEAZĂ DE CĂTRE OFERTANT CUM RESPECTĂ CERINȚELE MINIMALE SOLICITATE ÎN CAIETUL DE SARCINI
10	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 înscruie, 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 oferi toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.	SE COMPLETEAZĂ DE CĂTRE OFERTANT CUM RESPECTĂ CERINȚELE MINIMALE SOLICITATE ÎN CAIETUL DE SARCINI
11	CONDIIȚII 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).	Ofertantul va depune Formularul nr. 4
12	VALABILITATEA OFERTEI Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.	SE COMPLETEAZĂ DE CĂTRE OFERTANT CUM RESPECTĂ CERINȚELE MINIMALE SOLICITATE ÎN CAIETUL DE SARCINI

13	Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți	Ofertantul va depune Formularul nr. 5, însoțit de Lista acționarilor/asociaților/membrilor în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoanele 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)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, ... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă angajez să prestez „Servicii de cazare cu mic dejun, servire masă și coffee break pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de Laborator în perioada 24-26 septembrie 2026” în cadrul proiectelor FSS 2026 - Acțiunea 6 și GI 7957” 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 «Declaraarea 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

Subsemnatul, _____ (nume și prenume), reprezentant legal autorizat al _____ (denumirea/numele și sediul/adresa ofertantului), în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant (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 are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afîn până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

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

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispunem. 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 /membriilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "Dunarea de Jos" din Galați.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)

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 "Dunărea de Jos" din Galați:

Nr. crt.	Numele și prenumele	Funcția
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 BALȚĂ	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.	Ing. Virginia TĂCHIȚĂ	Director Direcția Achiziții Publice și Tehnic
12.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciul Financiar
13.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Serviciul Contabilitate
14.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
15.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
16.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
17.	Maria-Cristiana COROIU	Consilier juridic
18.	Cristian-Laurentiu DAVID	Consilier juridic
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Ing. Mihaela BRATU	Administrator de patrimoniu
22.	Ec. Daniela Mădălina MIHAI	Administrator de patrimoniu
23.	Ec. Monica LUNGU	Administrator financiar
24.	Prof. dr. Oana-Maria DRAGOSTIN	Prof. dr. în cadrul Facultății de Medicină și Farmacie/Director proiect
25.	Prof. dr. Elena Lăcrămioara LIȘĂ	Prof. dr. în cadrul Facultății de Medicină și Farmacie
26.	Conf. dr. Claudia Simona ȘTEFAN	Conf. dr. în cadrul Facultății de Medicină și Farmacie
27.	Prof. dr. Nicoleta Maricica MAFTEI	Prof. dr. în cadrul Facultății de Medicină și Farmacie
28.	Conf. dr. Denisa BATÎR MARIN	Conf. dr. în cadrul Facultății de Medicină și Farmacie

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

.....