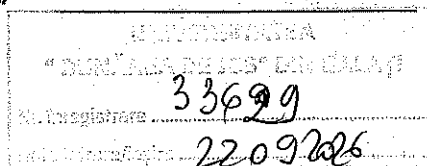




ROMÂNIA - MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS”
DIN GALAȚI



INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de masă și coffee break în cadrul proiectului pentru sprijinirea integrării studenților străini „UNITATE ÎN DIVERSITATE – INTEGRAREA LINGVISTICĂ ȘI CULTURALĂ A STUDENȚILOR STRĂINI” în perioada octombrie - decembrie 2026”**, 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: 0236130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: **„Servicii de masă și coffee break în cadrul proiectului pentru sprijinirea integrării studenților străini „UNITATE ÎN DIVERSITATE – INTEGRAREA LINGVISTICĂ ȘI CULTURALĂ A STUDENȚILOR STRĂINI” în perioada octombrie - decembrie 2026”**, 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://www.ugal.ro/files/achizitii/docs/2025/Procedura Operationala pentru organizarea 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%20organizarea%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.**
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **75240 lei fără TVA**
8. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
9. Cod CPV: 55300000-3, 55520000-1.
10. Tip contract: **prestare de servicii.**
11. Obiectul contractului: **„Servicii de masă și coffee break în cadrul proiectului pentru sprijinirea integrării studenților străini „UNITATE ÎN DIVERSITATE – INTEGRAREA LINGVISTICĂ ȘI CULTURALĂ A STUDENȚILOR STRĂINI” în perioada octombrie - decembrie 2026”**
12. Data limită de depunere a ofertelor: **28.09.2026, 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 magdalena.manoilescu@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 instituției, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
17. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
18. Persoana de contact: Magdalena Manoilescu, tel. 0336130115, e-mail: magdalena.manoilescu@ugal.ro
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail magdalena.manoilescu@ugal.ro

Rector,

Prof. univ. dr. ing. habilitat

Director General Administrativ,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Director,
Direcția Achiziții Publice și Tehnic
Ing. Virginia TĂCHIȚĂ

Întocmit,
Ing. Magdalena MANOILESCU





Prof. univ. ing. habil. Marian Barbu

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii de masă și coffee break pentru acțiunea 35 finanțată din FSS, Proiect pentru sprijinirea integrării studenților străini. UNITATE ÎN DIVERSITATE – INTEGRAREA LINGVISTICĂ ȘI CULTURALĂ A STUDENȚILOR STRĂINI, octombrie - decembrie 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 masă și coffee break pentru acțiunea 35 finanțată din FSS, Proiect pentru sprijinirea integrării studenților străini. UNITATE ÎN DIVERSITATE – INTEGRAREA LINGVISTICĂ ȘI CULTURALĂ A STUDENȚILOR STRĂINI, octombrie - decembrie 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.

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



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

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

4. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la 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 servire masă (prânz și cina) 152 persoane x 5 zile	55300000-3
2.	Servicii de coffee break 152 persoane x 5 zile	55520000-1

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada: octombrie – decembrie 2026

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

Numar participanti: 152 persoane x 5 zile

Tip servicii/zi: pranz + cina

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, 200 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, 200 g
- garnituri, 200 g
- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 150 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, 200 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, 200 g
- garnituri, 200 g
- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 150 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 evenimentului, 5 zile in perioada octombrie – decembrie 2026, ofertantul va asigura, pe intreaga durata a evenimentului, acces continuu pentru un numar de 152 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 pentru 152 persoane/zi: in sistem catering la sediul Campusul Stiintei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), corpul K - etaj 1, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.
- Cina pentru 152 persoane/zi: in maximum doua restaurante clasificate la categoria minimum 3 stele, aflate in apropierea salilor de conferinta puse gratuit la dispozitie de prestator pentru derularea activitatilor evenimentului. Restaurantele trebuie sa fie amplasate la o distanta de maximum 150 m unul fata de celalalt (distanța de deplasare pietonala) si trebuie sa fie situate la o distanta rutiera (auto) si pietonala de maximum 3 km fata de Campusul Stiintei din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati (Str. Domneasca nr. 111), astfel incat sa permita accesul facil al participantilor intre locatiile de desfasurare a activitatilor evenimentului si sediul autoritatii contractante, cu respectarea normelor sanitare si a prevederilor legale in vigoare la data desfasurarii 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 publice propuse in oferta.

Capacitate restaurante: capacitatea cumulata a restaurantului/restaurantelor ofertate trebuie sa fie de minimum 152 de locuri, astfel incat sa fie asigurata servirea simultana a cinei pentru toti participantii la eveniment.

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 152 locuri in cadrul unitatilor de alimentatie publice 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 5 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 25 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 35 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 5 espressoare;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat – minim 10 persoane.

Meniuri solicitate pentru servire masa/zi:

ZIUA 1

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)

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-glacé 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, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2

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 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 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

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
- ananas
- 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

- 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)

ZIUA 4

Masa de pranz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Mini crostini cu branza de capra si dulceata de ceapa rosie
Rulada de curcan cu ardei copt si crema de branza
Tartine cu ton si capere
Mini quiche Lorraine
Bruschete cu mozzarella si pesto
Vol-au-vent cu pui si legume

PREPARATE VEGETARIENE

Cannelloni cu ricotta si spanac
Chiftelute vegetariene din naut si legume
Legume mediteraneene gratinate
Orez cu sofran si legume

PREPARATE DE BAZA CALDE

Piept de pui sous-vide cu sos supreme



Ceafa de porc marinata cu cimbru
File de cod cu sos de unt si lamaie

GARNITURI

Cartofi fondant
Orez basmati cu ierburi
Mix de legume sotate

SALATE

Salata Caesar
Salata de sfecla rosie cu feta
Mix de salata verde

DESERT

Cheesecake cu caramel sarat
Mousse de mango
Mini tarte cu fructe

ASORTIMENT DE FRUCTE

- struguri
- nectarine
- mere
- pere
- 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)

Cina

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou de branzeturi maturate si fructe uscate
Roast beef cu sos de hrean
Frigarui caprese
Mini burgeri cu vita Angus



Tartine cu crema de somon

PREPARATE VEGETARIENE

Gnocchi cu sos pesto

Legume wok cu susan

Wellington vegan cu legume de sezon

PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de porc cu sos de hribi

Piept de curcan cu sos de mustar Dijon

File de pastrav la gratar

GARNITURI

Cartofi wedges

Orez salbatic

Ratatouille

SALATE

Salata de cruditati

Salata greceasca

Salata verde

DESERT

Mille-feuille cu vanilie

Brownie cu nuci pecan

Panna cotta cu fructe de padure

ASORTIMENT DE FRUCTE

- ananas
- kiwi
- afine
- zmeura
- struguri

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 5

Masa de pranz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Mini wraps cu somon fumee
Tartine cu prosciutto si crema de branza
Bruschete cu rosii cherry si burrata
Terina de pui cu fistic
Mini vol-au-vent cu ciuperci
Canapele cu humus si legume

PREPARATE VEGETARIENE

Lasagna cu legume
Couscous marocan cu legume
Dovlecei gratinati cu parmezan
Fasole verde cu migdale

PREPARATE DE BAZA CALDE

Piept de curcan umplut cu mozzarella si busuioc
Friptura de porc in sos brun
File de merluciu cu sos tartar

GARNITURI

Piure de cartofi cu trufe
Orez cu legume
Legume sotate

SALATE

Salata bulgareasca
Salata de paste
Salata verde cu seminte

DESERT

Amandina reinterpretata
Mousse de fructul pasiunii
Mini eclere

ASORTIMENT DE FRUCTE

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

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 cina

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou de charcuterie premium
Selection de branzeturi fine
Mini quiche cu spanac si somon
Frigarui de pui marinat
Tartine cu avocado si creveti

PREPARATE VEGETARIENE

Risotto cu sparanghel si parmezan
Paste tagliatelle cu ciuperci
Legume grill

PREPARATE DE BAZA CALDE

File de vita cu sos de piper verde
Pulpa de rata confit
Somon la cuptor cu ierburi

GARNITURI

Cartofi gratinati
Orez jasmene
Legume mediteraneene

SALATE

Salata Caesar
Salata verde
Salata cu rosii cherry si mozzarella

DESERT

Tiramisu
Cheesecake cu fructe exotice
Tarta cu ciocolata belgiana
Mini patiserie fina



ASORTIMENT DE FRUCTE

- ananas
- afine
- 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)

Meniurile sunt orientative si pot fi propuse variante echivalente de catre ofertant, cu respectarea nivelului cantitativ și calitativ solicitat.

2. Servicii de coffee break

Perioada: octombrie – decembrie 2026.

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

Numar participanti: 152 persoane / zi

Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi

Locatia de servire: Prestatorul va asigura servirea coffee break-ului la sediul propriu, in cadrul unui complex hotelier clasificat la categoria 3 (trei) stele, si va pune la dispozitia Achizitorului, zilnic, cu titlu gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, 5 (cinci) sali de conferinta, fiecare avand o suprafata minima de 50 mp si o capacitate minima de 32 de locuri, cu posibilitatea de organizare in sistem U-shape sau classroom. Complexul hotelier trebuie sa fie situat la o distanta rutiera (auto) si pietonala de maximum 3 km fata de Campusul Științei din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati (str. Domneasca nr. 111), astfel incat sa permita accesul facil al participantilor, cu respectarea normelor sanitare si a prevederilor legale in vigoare la data desfasurarii evenimentului.

Indeplinirea 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.

Pentru demonstrarea indeplinirii cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) si de mers pe jos de maxim 3 km fata de Campusul Științei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească 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 indice traseele si distantele in kilometri pe ruta: complexul hotelier care face obiectul ofertei - Campusul Științei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domneasca nr. 111).



Capacitate sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit: 5 (cinci) sali de conferinta, fiecare avand o suprafata minima de 50 mp si o capacitate minima de 32 de locuri, cu posibilitatea de organizare in sistem U-shape sau classroom, cu acces direct din zona pietonala si amplasate in proximitatea statiilor de transport public, pentru a facilita participarea tuturor persoanelor la activitatile desfasurate in cadrul evenimentului.

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

Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 5 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 25 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup”– minim 5 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 10 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 servire masa (cina 152 pers./zi) și serviciile de coffee break (152 pers./zi) 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 Campusului Științei din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111). Serviciile de servire masa (prânz 152 pers./zi) vor fi asigurate în sistem catering, 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 tuturor serviciilor.

Cerințe esențiale de sănătate, de asigurare a calității și siguranței serviciilor și de protecție a mediului:

- ***Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia).***
- ***Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.***
- ***Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a restaurantului la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei certificatului de clasificare al unității de alimentație publică propuse în ofertă.***

V. TERMEN DE PRESTARE – octombrie - decembrie 2026. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 5 zile înainte de data evenimentului.

VI. RECEPȚIA SERVICIILOR ȘI 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 decembrie 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:

- 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. 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,

Responsabil proiect,

Conf. dr. Alexandra-Monica TOMA



MODELE DE FORMULARE

Lista formularelor:

Formularul – 1 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanți / ofertanți asociați/ subcontractanți/ terți susținători;

Formularul – 2 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului;

Formularul – 3 Formular de oferta (propunere financiara) pentru atribuirea contractului;

Formularul – 4 Centralizator de prețuri;

Formularul - 5 Declarație privind sănătatea si securitatea în muncă;

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 afîn până
 la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul
 Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de
 atribuire;

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

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

Anexat este lista acționarilor/asociaților /membrilor consiliului de administrație/organ de conducere
 sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "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 denumirea/numele ofertantului.

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 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
10.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director -Direcția Economică
11.	Ing. Virginia TĂCHIȚĂ	Director, Direcția Achiziții Publice și Tehnic
12.	Ec. Mariana BĂLBĂRAU	Șef Interimar, Serviciul Financiar
13.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Interimar, 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 DAVID	Consilier juridic
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Magdalena MANOILESCU	Administrator de patrimoniu
22.	Liliana DUMITRIU	Administrator de patrimoniu
23.	Conf. dr. Alexandra Monica TOMA	Facultatea Transfrontaliera
24.	Lect. dr. Mihaela IFRIM	Facultatea Transfrontaliera
25.	Lect. dr. Mirela-Gabriela BRATU	Facultatea Transfrontaliera
26.	Asist. drd. Marta SEVERIN	Facultatea Transfrontaliera

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

OFERTANTUL

(DENUMIREA/NUMELE)

PROPUNERE TEHNICĂ

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Servicii de servire masă și coffee break în cadrul proiectului pentru sprijinirea integrării studenților străini „UNITATE ÎN DIVERSITATE – INTEGRAREA LINGVISTICĂ ȘI CULTURALĂ A STUDENȚILOR STRĂINI” în perioada octombrie - decembrie 2026	
1. Servicii de servire masa (pranz si cina) Perioada: octombrie – decembrie 2026 Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minimum 48 de ore înaintea evenimentului Numar participanti: 152 persoane x 5 zile Tip servicii/zi: pranz + cina 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, 200 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, 200 g - garnituri, 200 g - deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - fructe, 150 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, 200 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, 200 g - garnituri, 200 g - deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - fructe, 150 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 evenimentului, 5 zile in perioada octombrie – decembrie 2026, ofertantul va asigura, pe intreaga durata a evenimentului, acces continuu pentru un numar de 152 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):	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT

- Pranz pentru 152 persoane/zi: in sistem catering la sediul Campusul Stiintei din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), corpul K - etaj 1, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

- Cina pentru 152 persoane/zi: in maximum doua restaurante clasificate la categoria minimum 3 stele, aflate in apropierea salilor de conferinta puse gratuit la dispozitie de prestator pentru derularea activitatilor evenimentului. Restaurantele trebuie sa fie amplasate la o distanta de maximum 150 m unul fata de celalalt (distanța de deplasare pietonala) si trebuie sa fie situate la o distanta rutiera (auto) si pietonala de maximum 3 km fata de Campusul Stiintei din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati (Str. Domneasca nr. 111), astfel incat sa permita accesul facil al participantilor intre locatiile de desfasurare a activitatilor evenimentului si sediul autoritatii contractante, cu respectarea normelor sanitare si a prevederilor legale in vigoare la data desfasurarii 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 restaurante: capacitatea cumulata a restaurantului/restaurantelor oferate trebuie sa fie de minimum 152 de locuri, astfel incat sa fie asigurata servirea simultana a cinei pentru toti participantii la eveniment.

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 152 locuri in cadrul unitatilor 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 5 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 25 buc. și fete 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 35 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 5 espressoare;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat – minim 10 persoane.

Meniuri solicitate pentru servire masa/zi:

ZIUA 1

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)

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, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)

Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2

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 (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
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

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
- ananas
- 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

- 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)

Masa de pranz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Mini crostini cu branza de capra si dulceata de ceapa rosie
Rulada de curcan cu ardei copt si crema de branza
Tartine cu ton si capere
Mini quiche Lorraine
Bruschete cu mozzarella si pesto
Vol-au-vent cu pui si legume

PREPARATE VEGETARIENE

Cannelloni cu ricotta si spanac
Chiftelute vegetariene din naut si legume
Legume mediteraneene gratinate
Orez cu sofran si legume

PREPARATE DE BAZA CALDE

Piept de pui sous-vide cu sos supreme
Ceafa de porc marinata cu cimbru
File de cod cu sos de unt si lamaie

GARNITURI

Cartofi fondant
Orez basmati cu ierburi
Mix de legume sotate

SALATE

Salata Caesar
Salata de sfecla rosie cu feta
Mix de salata verde

DESERT

Cheesecake cu caramel sarat
Mousse de mango
Mini tarte cu fructe

ASORTIMENT DE FRUCTE

- struguri
- nectarine
- mere
- pere
- 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)

Cina

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou de branzeturi maturate si fructe uscate
Roast beef cu sos de hrean
Frigarui caprese
Mini burgeri cu vita Angus
Tartine cu crema de somon

PREPARATE VEGETARIENE

Gnocchi cu sos pesto
Legume wok cu susan
Wellington vegan cu legume de sezon

PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de porc cu sos de hribi
Piept de curcan cu sos de mustar Dijon
File de pastrav la gratar

GARNITURI

Cartofi wedges
Orez salbatic
Ratatouille

SALATE

Salata de cruditati
Salata greceasca
Salata verde

DESERT

Mille-feuille cu vanilie
Brownie cu nuci pecan
Panna cotta cu fructe de padure

ASORTIMENT DE FRUCTE

- ananas
- kiwi
- afine
- zmeura
- struguri

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 5

Masa de pranz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Mini wraps cu somon fumeu
Tartine cu prosciutto si crema de branza
Bruschete cu rosii cherry si burrata
Terina de pui cu fistic
Mini vol-au-vent cu ciuperci
Canapele cu humus si legume

PREPARATE VEGETARIENE

Lasagna cu legume
Couscous marocan cu legume
Dovlecei gratinati cu parmezan
Fasole verde cu migdale

PREPARATE DE BAZA CALDE

Piept de curcan umplut cu mozzarella si busuioc
Friptura de porc in sos brun

File de merluciu cu sos tartar

GARNITURI

Piure de cartofi cu trufe

Orez cu legume

Legume sotate

SALATE

Salata bulgareasca

Salata de paste

Salata verde cu seminte

DESERT

Amandina reinterpretata

Mousse de fructul pasiunii

Mini eclere

ASORTIMENT DE FRUCTE

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

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 cina

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou de charcuterie premium

Selection de branzeturi fine

Mini quiche cu spanac si somon

Frigarui de pui marinat

Tartine cu avocado si creveti

PREPARATE VEGETARIENE

Risotto cu sparanghel si parmezan

Paste tagliatelle cu ciuperci

Legume grill

PREPARATE DE BAZA CALDE

File de vita cu sos de piper verde

Pulpa de rata confit

Somon la cuptor cu ierburi

GARNITURI

Cartofi gratinati

Orez jasmine

Legume mediteraneene

SALATE

Salata Caesar

Salata verde

Salata cu rosii cherry si mozzarella

DÉSERT

Tiramisu

Cheesecake cu fructe exotice

Tarta cu ciocolata belgiana

Mini patiserie fina

ASORTIMENT DE FRUCTE

ananas

afine

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)

Meniurile sunt orientative si pot fi propuse variante echivalente de catre ofertant, cu respectarea nivelului cantitativ și calitativ solicitat

1. Servicii de coffee break

Perioada: octombrie – decembrie 2026.

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

Numar participanti: 152 persoane / zi

Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi

Locatia de servire: Prestatorul va asigura servirea coffee break-ului la sediul propriu, in cadrul unui complex hotelier clasificat la categoria 3 (trei) stele, si va pune la dispozitia Achizitorului, zilnic, cu titlu gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, 5 (cinci) sali de conferinta, fiecare avand o suprafata minima de 50 mp si o capacitate minima de 32 de locuri, cu posibilitatea de organizare in sistem U-shape sau classroom. Complexul hotelier trebuie sa fie situat la o distanta rutiera (auto) si pietonala de maximum 3 km fata de Campusul Stiintei din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati (str. Domneasca nr. 111), astfel incat sa permita accesul facil al participantilor, cu respectarea normelor sanitare si a prevederilor legale in vigoare la data desfasurarii evenimentului.

Indeplinirea 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.

Pentru demonstrarea indeplinirii cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) si de mers pe jos de maxim 3 km fata de Campusul Științei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească 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 indice traseele si distantele in kilometri pe ruta: complexul hotelier care face obiectul ofertei - Campusul Stiintei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domneasca nr. 111).

Capacitate sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit: 5 (cinci) sali de conferinta, fiecare avand o suprafata minima de 50 mp si o capacitate minima de 32 de locuri, cu posibilitatea de organizare in sistem U-shape sau classroom, cu acces direct din

zona pietonala si amplasate in proximitatea statiilor de transport public, pentru a facilita participarea tuturor persoanelor la activitatile desfasurate in cadrul evenimentului.

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

Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 5 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 25 buc. si fete de masa;
- platouri inox/sticlă/porțelan si clești inox;
- espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup” – minim 5 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 10 persoane.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- 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;
- 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 provenite din miere, precum și siropuri, inclusiv: sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de porumb cu conținut ridicat de fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată, galactoză, zaharuri din nectaruri, precum nectarul din flori de cocos, nectarul de curmale și nectarul de agave, zaharuri provenite din dulceață, atunci când acestea sunt adăugate ca ingrediente.

- Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia).

- Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de

personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport..	
• Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a restaurantului la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei certificatului de clasificare al unității de alimentație publică propuse în ofertă.	
3.TERMEN DE PRESTARE – octombrie - decembrie 2026. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 5 zile înainte de data evenimentului	
4. RECEPȚIA SERVICIILOR ȘI 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.	
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).	
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	

OBSERVAȚIE:

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

.....

Numele și prenumele semnatarului

.....

Capacitate de semnătură

.....

Detalii despre ofertant.....

Adresa de e-mail

.....

Numele ofertantului

.....

Țara de reședință

.....

Adresa

.....

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

.....

Telefon / Fax

.....

Data

.....

Operator Economic

.....
(denumirea)

FORMULAR DE OFERTĂ

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnatul/ subsemnata, reprezentanți ai ofertantului (denumirea/numele ofertantului), ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm „Servicii de servire masă și coffee break în cadrul proiectului pentru sprijinirea integrării studenților străini „UNITATE ÎN DIVERSITATE – INTEGRAREA LINGVISTICĂ ȘI CULTURALĂ A STUDENȚILOR STRĂINI” în perioada octombrie - decembrie 2026” pentru suma de(suma în litere și în cifre), plătită în RON, după recepția serviciilor, la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de lei.(suma în litere și în cifre)
2. Ne angajăm ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată să prestăm „Servicii de servire masă și coffee break în cadrul proiectului pentru sprijinirea integrării studenților străini „UNITATE ÎN DIVERSITATE – INTEGRAREA LINGVISTICĂ ȘI CULTURALĂ A STUDENȚILOR STRĂINI” în perioada octombrie - decembrie 2026” cu respectarea tuturor cerințelor din Caietul de Sarcini și documentația de atribuire, prezenta declarație făcând parte din propunerea tehnică pe care o formulăm. De asemenea, ne asumăm angajamentul de a onora toate solicitările autorității contractante privind prestarea serviciilor.
3. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să prestăm serviciile în graficul de timp anexat.
4. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de , (durata în litere și cifre), respectiv până la data de (ziua/luna/anul), 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, această ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.
6. Precizăm că:
 - ☐ depunem oferta alternativă, ale cărei detalii sunt prezentate într-un formular de ofertă separat, marcat în mod clar "alternativă";
 - ☐ nu depunem ofertă alternativă.
 (se bifează opțiunea corespunzătoare)
7. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

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

Operator Economic

.....
(denumirea)**CENTRALIZATOR DE PREȚURI**

Servicii de servire masă și coffee break în cadrul proiectului pentru
sprijinirea integrării studenților străini „UNITATE ÎN DIVERSITATE –
INTEGRAREA LINGVISTICĂ ȘI CULTURALĂ A STUDENȚILOR
STRĂINI” în perioada octombrie - decembrie 2026

Nr. crt.	Denumirea serviciului	UM	Cantitate	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Taxa pe valoarea adăugată RON
0	1	2	3	4	5=3*4	6=5*11%
1	Servicii de servire masă (prânz și cină) 152 persoane x 5 zile	pers	760	se completează de către oferant	se completează de către oferant	se completează de către oferant
2	Servicii de coffee break 152 persoane x 5 zile	pers	760	se completează de către oferant	se completează de către oferant	se completează de către oferant
TOTAL				se completează de către oferant	se completează de către oferant	se completează de către oferant

Notă:*Se va oferta întreg lotul.**Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul lotului și nici oferte alternative.**Nu se va depăși valoarea 18 lei fără TVA pentru coffee break și 81 lei fără TVA pentru servire masă (prânz + cină).*

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

DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul (nume și prenume), reprezentant/imputernicit al
 (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să prestez, „Servicii de
 servire masă și coffee break în cadrul proiectului pentru sprijinirea integrării studenților străini „UNITATE
 ÎN DIVERSITATE – INTEGRAREA LINGVISTICĂ ȘI CULTURALĂ A STUDENȚILOR STRĂINI” în
 perioada octombrie - decembrie 2026”, 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 amendă »

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