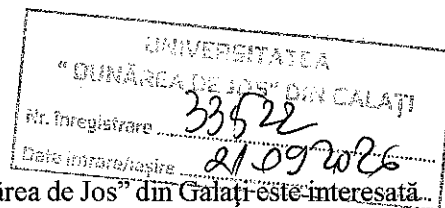


INVITAȚIE



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **“Servicii de servire masă prânz și cină 200 persoane pentru 1 zi, pentru participanții la evenimentul cu titlul achiziția de servicii de servire masă în Mun. Galați pentru participanții la evenimentul cu titlul: „Creativitate și soluții în reciclarea deșeurilor”, finanțat din fonduri pentru situații speciale de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr.351/19/GP/22.05.2026”**, 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: 0236419108

Fax: 0236419177

2. Denumire invitație: **“Servicii de servire masă prânz și cină 200 persoane pentru 1 zi, pentru participanții la evenimentul cu titlul achiziția de servicii de servire masă în Mun. Galați pentru participanții la evenimentul cu titlul: „Creativitate și soluții în reciclarea deșeurilor”, finanțat din fonduri pentru situații speciale de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr.351/19/GP/22.05.2026”**, 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://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura Operationala proprie pentru achizitie servicii a nexa 2.pdf](https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura%20Operationala%20proprie%20pentru%20achizitie%20servicii%20nexe%20.pdf)

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

6. Împărțirea pe lot-uri: **nu**

7. Valoarea estimată totală fără TVA: **10800 lei**

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

9. Cod CPV: 55300000-3

10. Tip contract: **servicii**

11. Obiectul contractului: **“Servicii de servire masă prânz și cină 200 persoane pentru 1 zi, pentru participanții la evenimentul cu titlul achiziția de servicii de servire masă în Mun. Galați pentru participanții la evenimentul cu titlul: „Creativitate și soluții în reciclarea deșeurilor”,**

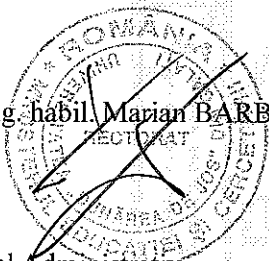


finanțat din fonduri pentru situații speciale de Ministerului Educației și Cercetării,
conform adresei nr.351/19/GP/22.05.2026”

12. Data limită de depunere a ofertelor: 24.09.2026 ora 14⁰⁰
13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail mihai.irimia@ugal.ro
14. Limba de redactare a ofertei: *Română*
15. Tip de finanțare și modalitate de plată: *Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la semnarea procesului verbal de la prestarea serviciilor, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.*
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: *lei*
17. Modul de obținere a documentației: *atașat invitației.*
18. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație, achiziția se va finaliza prin *cumpărare directă.*
19. Persoana de contact: *Mihai Aurelian Irimia, tel. 0336130115, e-mail: mihai.irimia@ugal.ro*

RECTOR,

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



Director General Administrativ,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

DIRECTOR

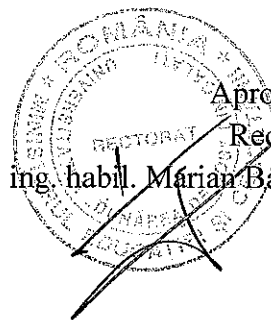
DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI TEHNIC

Ing. Virginia TĂCHIȚĂ

ÎNTOCMIT,

Ec. Mihai Aurelian IRIMIA





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

CAIET DE SARCINI

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 15 facultăți). În urma acreditării periodice ARACIS, a fost declarată ca având „grad de încredere ridicat” în 2008, 2013, 2018 și 2024.

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de servicii de servire masă, pentru participanții la evenimentul cu titlul achiziția de servicii de servire masă în Mun. Galați pentru participanții la evenimentul cu titlul: „Creativitate și soluții în reciclarea deșeurilor”, finanțat din fonduri pentru situații speciale de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr.351/19/GP/22.05.2026

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 minimale din caietul de sarcini.

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1	Servicii de servire masă x 1 zi pentru 200 de persoane	55300000-3

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

Perioada: 1 zi, în data de 5 noiembrie 2026

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

Numar participanti: 200 persoane / zi

Tip servicii/zi: pranz + cina + cafea, ceai, apa, racoritoare și 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 și reci, pe baza de branzeturi, carne și peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita și 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 și plata, 500 ml + 500 ml



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

Structura meniu bufet cina/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Pe parcursul zilei de 5 noiembrie 2026, ofertantul va asigura, pe intreaga durata a evenimentului, acces continuu pentru un numar de 200 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).

Locatia de servire a meselor: Facultatea de Științe și Mediu, Galați, Str. Domnească nr. 111, corp S, parter, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Logistica solicitata / masa / zi:

- amenajare minim 8 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 40 buc. și fete de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 40 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea si cani de ceai din portelan;
- espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup” – minim 8 espressoare;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat – minim 10 persoane.



Meniuri solicitate pentru servire masa/zi:

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, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

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

PREPARATE VEGETARIENE

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

PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de vita in sos de piper verde
Piept de rata cu sos de portocale
File de somon in crusta de ierburi

GARNITURI

Cartofi gratinati
Orez salbatic
Ratatouille

SALATE

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

DESERT

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

ASORTIMENT DE FRUCTE

- fructul pasiunii



- mango
- ananas
- afine
- zmeura
- kiwi

PAINE

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI

Apa minerala carbogazoasa / plata

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

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

Ceai (minim 4 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.

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

- **Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiena și Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.**
- **Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.**



- ***Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).***

V. TERMEN DE PRESTARE – 5 noiembrie 2026 (1 zi)

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:

- 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) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentației au fost definite explicit atât clauzele contractuale cât și caracteristicile tehnice minime obligatorii ale produselor, drept pentru care se dorește doar punctarea prețului.



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

IX. VALABILITATEA OFERTEI

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 60 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.

NOTĂ:

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

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

Întocmit:
Romana Drașovean
Responsabil proiect



FORMULARE

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

Formularul – 2 Centralizator de prețuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

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

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr. Crt	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar estimativ ce nu trebuie depășit RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	3	4	5	6	7=6*%	8=6+7
1.	Servicii de servire masa 200 persoane x 1 zi	serv	200	54	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL				se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1	- Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiena și Sanatate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta. - Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport. - Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).	
2	DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE: Perioada: 1 zi, în data de 5 noiembrie 2026 Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înaintea evenimentului. Numar participanti: 200 persoane / zi Tip servicii/zi: pranz + cina + cafea, ceai, apa, racoritoare și patiserie disponibile pe toata durata evenimentului Tip servire: meniu bufet Structura meniu bufet pranz/persoana/zi (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):	

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Structura meniu bufet cina/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Pe parcursul zilei de 5 noiembrie 2026, ofertantul va asigura, pe intreaga durata a evenimentului, acces continuu pentru un numar de 200 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).

Locatia de servire a meselor: Facultatea de Științe si Mediu, Galati, Str. Domnească nr. 111, corp S, parter, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Logistica solicitata / masa / zi:

- amenajare minim 8 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 40 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 40 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea si cani de ceai din portelan;
- espressoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup” – minim 8 espressoare;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat – minim 10 persoane.

Meniuri solicitate pentru servire masa/zi:

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

Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou branzeturi premium (brie, camembert, gorgonzola) cu fructe si nuci

Prosciutto cu grissini

Tartine cu somon gravlax si crema de hrean

Mini sliders de vita

Caprese reinterpretat (mozzarella, rosii confiate, pesto)

PREPARATE VEGETARIENE

Ravioli cu ricotta si spanac in sos de unt si salvie

Legume wok cu noodles si sos teriyaki light

Quinoa cu legume si seminte

PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de vita in sos de piper verde

Piept de rata cu sos de portocale

File de somon in crusta de ierburi

GARNITURI

Cartofi gratinati

Orez salbatic

Ratatouille

SALATE

Salata cu rucola, parmezan si rosii cherry

Salata de quinoa

Salata verde

DESERT

Cheesecake cu fructe exotice

Mousse trio de ciocolata

Pavlova cu fructe

Mini patiserie fina

ASORTIMENT DE FRUCTE

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

PAINE

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI

Apa minerala carbogazoasa / plata

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

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

Ceai (minim 4 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 malt, sirop de fructe, sirop de malt 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 dulceată. [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.	
4	TERMEN DE PRESTARE – 5 noiembrie 2026 (1 zi)	
5	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: - 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.	
6	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).	
7	VALABILITATEA OFERTEI Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 60 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.	

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

.....

Numele și prenumele semnatarului

.....

Capacitate de semnătura

.....

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

.....

Țara de reședință

.....

Adresa

.....

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

.....

Adresa de e-mail

.....

Telefon / Fax

.....

Data

.....

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

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

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

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

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

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

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

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

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

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1	Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU	Rector
2	Prof. univ. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	Prorector responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
3	Prof. univ. dr. Adrian MICU	Prorector responsabil cu cercetarea, dezvoltarea, inovarea, relațiile interuniversitare și mediul de afaceri
4	Conf. univ. dr. ing. Ștefan BALTĂ	Prorector responsabil cu parteneriatul cu studenții și accesare fonduri europene
5	Prof. univ. dr. Arthur Viorel TULUȘ	Prorector responsabil cu internaționalizarea, relațiile publice și parteneriatul cu mediul socio-cultural
6	Prof. dr. ing. habil. Daniela Laura BURUIANĂ	Prorector
7	Prof. dr. ing. Gabriela RÂPEANU	Director C.S.U.D.
8	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director General Administrativ
9	Costică COȘTOI	Director, Direcția legislație, resurse umane și salarizare
10	Aurelia-Daniela MODIGA	Director - Direcția Economică
11	Virginia TĂCHITĂ	Director , Direcția Achiziții Publice și Tehnic
12	Mariana BĂLBĂRĂU	Șef, Serviciul Financiar
13	Alina-Genoveva MAZURU	Șef, Serviciul Contabilitate
14	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
15	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
16	Andreea ALEXA	Consilier juridic
17	Cristian Laurențiu DAVID	Consilier juridic
18	Maria – Cristiana COROIU	Consilier juridic
19	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20	Neculai SAVA	Administrator financiar
21	Mihai Aurelian IRIMIA	Administrator financiar
22	Cristinel OANĂ	Administrator de patrimoniu
23	Prof. dr. Nicolae ȚIGĂU	Departamentul de Chimie, Fizică și Mediu
24	Conf. dr. Simona Condurache BOTA	Departamentul de Chimie, Fizică și Mediu
25	Șef. Lucr. Dr. Romana Maria DRAȘOVEAN	Departamentul de Chimie, Fizică și Mediu
26	Șef. Lucr. Dr. Alina SION	Departamentul de Chimie, Fizică și Mediu

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data