



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

UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	18189
Data intrare/ieșire	04.07.2025

INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă în zona turistică Girov, jud. Piatra Neamț pentru participanții la Școala de Vară “EcoVision Summer School” Creșterea implicării studenților în procesul de învățare prin aplicarea practică a cunoștințelor”**, 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 cazare cu mic dejun inclus și servire masă în zona turistică Girov, jud. Piatra Neamț pentru participanții la Școala de Vară “EcoVision Summer School” Creșterea implicării studenților în procesul de învățare prin aplicarea practică a cunoștințelor”**, 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_anexa_2.pdf
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **24390 lei fără TVA.**
8. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
9. Cod CPV: 55110000-4, 55300000-3.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: **„Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă în zona turistică Girov, jud. Piatra Neamț pentru participanții la Școala de Vară “EcoVision Summer School” Creșterea implicării studenților în procesul de învățare prin aplicarea practică a cunoștințelor”**
12. Data limită de depunere a ofertelor: 09.07.2025, 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. habil. Marian BARBU

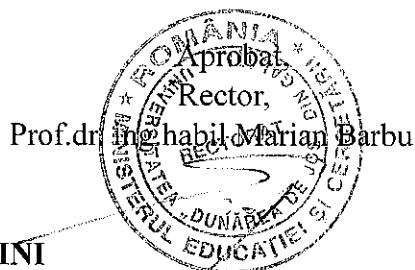
Director Interimar General Administrativ,
Ec. Carmen Gabriela SÎRBU

Director Interimar,
Direcția Achiziții Publice și Tehnic
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Ing. Magdalena MANOILESCU





CAIET DE SARCINI

privind achiziția de servicii pentru organizarea *Școala de Vară "EcoVision Summer School"*
Creșterea implicării studenților în procesul de învățare prin aplicarea practică a cunoștințelor, nr. 157/32/GP/30.04.2025, – activitatea 2 din cadrul Proiectului pentru finanțarea colaborării interdisciplinare și interinstituționale în domeniul educației și cercetării desfășurat în cadrul a două inițiative educaționale și de cercetare dedicate sprijinirii Românilor de pretutindeni, în parteneriat cu instituții din Republica Moldova, nr.157/32/GP/0.04.2025

I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

INFORMAȚII GENERALE

Solicitantul: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este cea mai mare și cea mai importantă instituție de învățământ superior de stat din sud estul României (cca. 12.000 de studenți studiază în 14 facultăți). În urma acreditării periodice ARACIS, a fost declarată ca având „grad de încredere ridicat” în 2008, 2013, 2018 și 2024.

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de servicii de servire masă, organizare și cazare cu mic dejun inclus în zona turistică Girov, jud. Piatra Neamț (cazare pentru participanții la *Școala de Vară "EcoVision Summer School" Creșterea implicării studenților în procesul de învățare prin aplicarea practică a cunoștințelor*”, finanțat din fonduri pentru situații speciale de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. 4452/32/21.02.2025

III. CERINȚE OBLIGATORII

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



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

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

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

Se interzice indicarea în documentații a unor specificații tehnice care desemnează procedee speciale ce pot duce la favorizarea sau eliminarea unuia sau mai mulți ofertanți. O astfel de indicație va fi admisă numai cu mențiunea “sau echivalent”. Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

DENUMIRE SERVICII	COD CPV
Servicii de cazare, 20 pers x 4 nopți	55110000-4
Servicii servire masă prânz și cină, 20 pers x 3 zile	55300000-3

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

SERVICII DE CAZARE CU MIC DEJUN INCLUS ȘI SERVICII DE SERVIRE MASĂ (PRÂNZ ȘI CINĂ)

1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus în zona turistică Girov- Piatra Neamț

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 4 nopți, în perioada 6-10 august 2025

Necesar cazare: 9 camere duble x 4 nopți (6-10 august), 2 camere single x 4 nopți (6-10 august),

Prin cameră dublă se înțelege camera dublă twin, dotată cu paturi separate.

Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în zona turistică Piatra Neamț – Girov (jud. Neamț)



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

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

Capacitate de cazare hotel: minim 9 camere duble twin (2 paturi separate) și 2 camere single, pentru a asigura necesarul de cazare al participanților la eveniment.

Facilități minime în camere:

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

Facilități minime în hotel:

- Spațiu de depozitare al bagajelor;
- Spălătorie;
- Room service;
- Trezirea clienților la ora solicitată;
- sala de conferințe cu o capacitate de peste 20 de locuri, dotată cu instalație de sonorizare și televizor
- Parcare păzită/supravegheată video;
- Check-in începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Hotelul/pensiunea trebuie să dispună de restaurant clasificat 3 (trei) stele în care să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată în concordanță cu perioada aferentă cazării.

2. Servicii de servire masă (prânz și cină)

Perioada: 6-10 august 2025 (4 zile): **3 prânzuri și 3 cîne**

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

Număr participanți: 20 persoane / zi

Tip servicii: prânz și cină /persoană/zi; cină/persoană/zi

Tip servire: cină set-meniu, prânz set-meniu

Structura set-meniu cină /persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- Preparat din carne cu garnitură și sos (pui/porc) – 450 g
(ex.: *tochitura ardelenască, piept de pui, muschi de porc la gratar*)
- Salată de murături și castraveti/murate, salată – 150–200 g (ex.: *mix salată*)



- Pâine (chiflă/baghetă/lipie) – 100 g
- Desert cu zahăr <10 g/100g – 200 g (ex.: *păpanași cu smântână, plăcintă de casă, tort de ciocolată*)
- Apă plată – 1 x 330 ml

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

- Ciorbă sau supă (la alegere) – 350 ml
(ex.: *ciorbă de legume, ciorbă à la grec, supă de pui*)
- Preparat de bază din carne (pui/porc) + garnitură – 450 g
(ex.: *snitel de pui, muschi de porc, pulpe de pui*)
- Salată diversificată – 150–200 g (ex.: *mix salată*)
- Pâine (chiflă/baghetă) – 100 g
- Desert cu zahăr <10 g/100g – 200 g (ex.: *prăjitură de casă*)
- Apă plată/ minerală – 1 x 500 ml
- Cafea

Locațiile de servire a meselor:

Restaurant clasificat minim 3 (trei) stele, situat în hotelul în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Capacitate restaurant: minim 20 de locuri

Meniuri solicitate pentru servire cină/persoană/zi:

ZIUA 1:

Mic dejun bufet suedez -diversificat

Prânz : Supă de pui,

Snitel de pui cu catofi prajiti

salata de varza,

Desert,

Paine,

Apa plata/minerala,

Cafea

Cina: Salata greceasca,

Tochitura ardeleneasca cu mamaliga

Salata de muraturi,

Papanasi cu smantana,

Apa merala/ plata, paine

ZIUA 2:

Mic dejun bufet suedez -diversificat

Prânz: Ciorba de legume,

Muschi de porc vanatoresc,



*Orez cu legume,
Salata castraveti murati,
Desert,
Paine,
Apa plata/minerala,
Cafea*

*Cina: Cascaval pane cu rosii,
Piept de pui la gratar cu cascaval si ciuperci,
Cartofi aurii,
Salata asortata,
Placinta de casa cu branza si iaurt,
Paine,
Apa minerala / plata;*

ZIUA 3:

Mic dejun bufet suedez -diversificat

*Pranz : Ciorba a la grec,
Pulpe de pui la tava,
Cartofi piure,
Salata de varza si rosii,
Paine, Apa 500 ml/pers
Tort ciocolata,
Apa plata/minerala,
Cafea*

*Cina: Salata waldorf,
Muschi de porc la gratar,
Cartofi aurii,
Salata de sfecla cu hrean,
Paine,
Plata/minerala*

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.

Ofertanții trebuie să depună documentele menționate mai jos:

1. Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistică la 3 (trei) stele sau 3 (trei) margarete se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în ofertă.
2. Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 9 camere duble twin și 2 camere single se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus în ofertă, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii.
3. Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitățile de alimentație publică, precum și respectarea capacității de minim 20 locuri a acestora, din cadrul hotelului propus, se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unităților de alimentație publică, însoțite de fișa anexă privind clasificarea unității de alimentație.
4. Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igienă și Sănătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în ofertă.
5. Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

V. 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.

VI. 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.

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

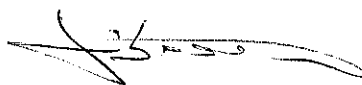
Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 2 luni de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.

NOTĂ:

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

Prezentul caiet de sarcini respectă prevederile din cererea de finanțare și din contractul de finanțare în cadrul proiectului cu titlul Școala de Vară “EcoVision Summer School” Creșterea implicării studenților în procesul de învățare prin aplicarea practică a cunoștințelor, nr. proiect 157/32/GP/30.04.2025, – activitatea 2 - finanțat din fonduri pentru situații speciale de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. 4452/32/21.02.2025

Întocmit,
Responsabil proiect
Lector. univ. dr. ing. Marian Tiberiu COADĂ



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***

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către
 (denumirea autorității contractante și adresa completă)

Domnilor,

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

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

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

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

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

Data ____/____/____

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

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

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr. crt.	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	3	4	5	6	7=6*%	8=6+7
1.	Servicii de cazare 20 pers/zi x 4 nopți	pers	80	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2.	Servicii de servire masă (prânz și cină) 20 pers/zi x 3 zile	pers	60	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
TOTAL					se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

*Se va oferta întreg pachetul.**Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul pachetului și nici oferte alternative.**Notă:**Nu se va depăși valoarea de 82.50 lei fără TVA /persoană pentru prânz și cină.*

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

Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă în zona turistică Girov, jud. Piatra Neamț pentru participanții la Școala de Vară “EcoVision Summer School” Creșterea implicării studenților în procesul de învățare prin aplicarea practică a cunoștințelor

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă în zona turistică Girov, jud. Piatra Neamț pentru participanții la Școala de Vară “EcoVision Summer School” Creșterea implicării studenților în procesul de învățare prin aplicarea practică a cunoștințelor	<i>se completează de către ofertant</i>
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus în zona turistică Girov- Piatra Neamț Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 4 nopți, în perioada 6-10 august 2025 Necesar cazare: 9 camere duble x 4 nopți (6-10 august), 2 camere single x 4 nopți (6-10 august), Prin cameră dublă se înțelege camera dublă twin, dotată cu paturi separate. Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în zona turistică Piatra Neamț – Girov (jud. Neamț) Serviciile de masă (mic dejun), incluse în tariful de cazare, vor fi asigurate în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică în care se vor asigura și serviciile de cazare. Locație pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura în cadrul unei structuri de primire turistică de tip hotel/pensiune clasificat cu 3 (trei) stele sau 3 (trei) margarete conform normelor metodologice naționale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism. Capacitate de cazare hotel: minim 9 camere duble twin (2 paturi separate) și 2 camere single, pentru a asigura necesarul de cazare al participanților la eveniment. Facilități minime în camere: - Aer condiționat pentru fiecare cameră, cu control individual al temperaturii și umidității; - Televizor LED; - Televiziune digitală; - Telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale; - Facilități de preparare a cafelei și ceaiului în cameră - gratuit; - Uscător păr; - Cabină duș în toate camerele; - Acces internet Wi-Fi și LAN în toate camerele – gratuit. Facilități minime în hotel: - Spațiu de depozitare al bagajelor; - Spălătorie; - Room service; - Trezirea clienților la ora solicitată;	<i>se completează de către ofertant</i>

	- sala de conferinte cu o capacitate de peste 20 de locuri, dotata cu instalatie de sonorizare si televizor - Parcare păzită/supravegheată video; - Check-in începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00; - Hotelul/pensiunea trebuie să dispună de restaurant clasificat 3 (trei) stele în care sa asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată în concordanță cu perioada aferentă cazării.	
2.	Servicii de servire masă (prânz și cină) Perioada: 6-10 august 2025 (4 zile): 3 prânzuri și 3 cîne Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Număr participanți: 20 persoane / zi Tip servicii: prânz și cină /persoană/zi; cină/persoană/zi Tip servire: cină set-meniu, prânz set-meniu Structura set-meniu cină /persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime): • Preparat din carne cu garnitură și sos (pui/porc) – 450 g (ex.: <i>tochitura ardelenescă, piept de pui, muschi de porc la gratar</i>) • Salată de murături și castraveti/murate, salată – 150–200 g (ex.: <i>mix salată</i>) • Pâine (chiflă/baghetă/lipie) – 100 g • Desert cu zahăr <10 g/100g – 200 g (ex.: <i>papanași cu smântână, plăcintă de casă, tort de ciocolată</i>) • Apă plată – 1 x 330 ml Structură meniu prânz/persoană/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime): • Ciorbă sau supă (la alegere) – 350 ml (ex.: <i>ciorbă de legume, ciorbă a la grec, supă de pui</i>) • Preparat de bază din carne (pui/porc) + garnitură – 450 g (ex.: <i>snitel de pui, muschi de porc, pulpe de pui</i>) • Salată diversificată – 150–200 g (ex.: <i>mix salată</i>) • Pâine (chiflă/baghetă) – 100 g • Desert cu zahăr <10 g/100g – 200 g (ex.: <i>prăjitură de casă</i>) • Apă plată/ minerală– 1 x 500 ml • Cafea Locatiile de servire a meselor: Restaurant clasificat minim 3 (trei) stele, situat în hotelul în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Capacitate restaurant: minim 20 de locuri Meniuri solicitate pentru servire cină/persoană/zi: <u>ZIUA 1:</u> Mic dejun bufet suedez -diversificat Pranz : Supa de pui, Snitel de pui cu catofi prajiti	se completează de către ofertant

salata de varza,
Desert,
Paine,
Apa plata/minerala,
Cafea

Cina: Salata greceasca,
Tochitura ardeleneasca cu mamaliga
Salata de muraturi,
Pananasi cu smantana,
Apa mierala/ plata, paine

ZIUA 2:

Mic dejun bufet suedez -diversificat

Pranz: Ciorba de legume,
Muschi de porc vanatoresc,
Orez cu legume,
Salata castraveti murati,
Desert,
Paine,
Apa plata/minerala,
Cafea

Cina: Cascaval pane cu rosii,
Piept de pui la gratar cu cascaval si
ciuperci,
Cartofi aurii,
Salata asortata,
Placinta de casa cu branza si iaurt,
Paine,
Apa minerala / plata;

ZIUA 3:

Mic dejun bufet suedez -diversificat

Pranz : Ciorba a la grec,
Pulpe de pui la tava,
Cartofi piure,
Salata de varza si rosii,
Paine, Apa 500 ml/pers
Tort ciocolata,
Apa plata/minerala,
Cafea

Cina: Salata waldorf,
Muschi de porc la gratar,
Cartofi aurii,
Salata de sfecla cu hrean,
Paine,
Plata/minerala

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.	
3.	Ofertanții trebuie să depună în susținerea celor precizate în ofertă, documentele menționate mai jos: 1. Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistică la 3 (trei) stele sau 3 (trei) margarete se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în ofertă. 2. Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 9 camere duble twin și 2 camere single se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus în ofertă, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii. 3. Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitățile de alimentație publică, precum și respectarea capacității de minim 20 locuri a acestora, din cadrul hotelului propus, se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unităților de alimentație publică, însoțite de fișa anexă privind clasificarea unității de alimentație. 4. Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igienă și Sănătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în ofertă. 5. Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).	<i>se completează de către ofertant</i>
4.	TERMEN DE PRESTARE – în perioada 6 – 10 august 2025.	<i>se completează de către ofertant</i>
5.	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	<i>se completează de către ofertant</i>

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 prestez pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

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

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

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

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

Anexat este lista acționarilor/asociaților /membrilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "Dunărea de Jos" din Galați.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

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

Nr.	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. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
8.	Ec. Carmen-Gabriela SÎRBU	Director Interimar General Administrativ
9.	Dănuț LEFTER	Director Interimar General Adjunct Administrativ
10.	Costică COȘTOI	Director, Direcția legislație, resurse umane și salarizare
11.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar, Direcția Economică
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar, Direcția Achiziții Publice și Tehnic
13.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Interimar, Serviciul Financiar
14.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Interimar, Serviciul Contabilitate
15.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
16.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
17.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
18.	Cristina Maria COROIU	Consilier juridic
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Lorena Gina LUPAȘCU	Administrator financiar
22.	Camelia LUNGU	Administrator financiar
23.	Ing. Magdalena Manolescu	Administrator de patrimoniu
24.	Ec. Georgiana Ioja	Administrator financiar
25.	Marian Tiberiu COADĂ	Lector. dr. ing. în cadrul Departamentului de Științe Aplicate – Facultatea Transfrontalieră
26.	Maricica STOICA	Conf. dr. ing. în cadrul Departamentului de Științele Vieții – Facultatea Transfrontalieră
27.	Geanina PODARU	Conf. dr. ing. în cadrul Departamentului de Științe Aplicate – Facultatea Transfrontalieră
28.	Cecilia ȘERBAN	Conf. dr. biol. în cadrul Departamentului de Științe Aplicate – Facultatea Transfrontalieră
29.	Veronica FILIMON	Ș.L. dr. ing. în cadrul Departamentului de Științele Vieții – Facultatea Transfrontalieră
30.	Alexandra TOMA	Conf. dr. biol. în cadrul Departamentului de Științe Socio-Umane – Facultatea Transfrontalieră

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