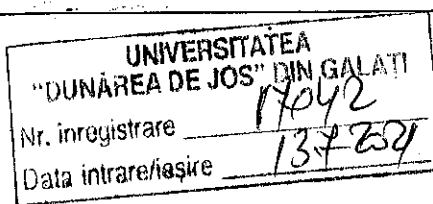




INVITAȚIE



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii pentru organizare workshop intitulat „Rolul autorităților locale în valorificarea potențialului turistic, în Județul Galați”** în cadrul proiectului transfrontalier „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România) cod proiect BSB 817”, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați  
Cod de identificare: 3127522  
Adresa: Str. Domnească nr. 47, Galați, România  
Telefon: 0236419177  
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: **„Servicii pentru organizare workshop intitulat „Rolul autorităților locale în valorificarea potențialului turistic, în Județul Galați”** în cadrul proiectului transfrontalier „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România) cod proiect BSB 817”, 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/Procedura\\_Operationala\\_proprie\\_pentru\\_achizitie\\_servicii\\_anexa\\_2.pdf](https://www.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: **14214.00 lei fără TVA.**
8. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
9. Cod CPV: 55520000-1, 55110000-4, 70310000-7, 79521000-2, 79540000-1.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: **„Servicii pentru organizare workshop intitulat „Rolul autorităților locale în valorificarea potențialului turistic, în Județul Galați”** în cadrul proiectului transfrontalier „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului

Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România) cod proiect BSB 817”.

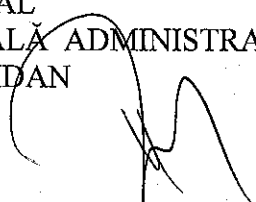
12. Data limită de depunere a ofertelor: 16.07.2021, ora 12<sup>00</sup>
13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail [georgiana.ungureanu@ugal.ro](mailto:georgiana.ungureanu@ugal.ro).
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 fonduri proiect, 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: Georgiana Ioja, tel. 0336130115, e-mail: [georgiana.ungureanu@ugal.ro](mailto:georgiana.ungureanu@ugal.ro)
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail [georgiana.ungureanu@ugal.ro](mailto:georgiana.ungureanu@ugal.ro)

RECTOR,

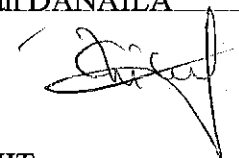
Prof. univ. dr. ing. Puiu-Lucian GEORGESCU



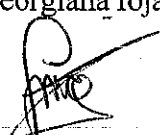
DIRECTOR GENERAL  
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,  
Ing. Romeu HORGHIDAN



DIRECTOR INTERIMAR  
DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI MONITORIZARE CONTRACTE,  
Ec. Marian DĂNĂILĂ



ÎNTOCMIT,  
Ec. Georgiana Ioja



---

## 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 COT	Denumirea serviciului	Valoare estimată totală RON fără TVA	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	2	3	4	5	6=4*19/5%	7=6+19/5%
1	SERVICII DE SERVIRE MASĂ - CATERING	7314	pers/zi	45	ziua 1 welcome coffee	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
					ziua 1 prânz	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
					ziua 1 cină	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
					ziua 2 welcome coffee	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
					ziua 2 prânz	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
						se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	SERVICII DE CAZARE	3794	cameră/ 1 noapte	26	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	SERVICII DE ÎNCHIRIERE SALĂ DE CONFERINȚĂ	484	sală/zi	6	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
4	SERVICII DE MULTIPLICARE MATERIALE CURS	605	SET PERS compus din: 1 buc mapă + 1 buc pix + 1 buc agendă + 1 set 5 foi materiale promovare	45	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

5	SERVICII DE TRADUCERE/INTERPRETARI AT	2017	oră	16	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL	14214.00			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.*

**OFERTA FINANCIARĂ VA FI PREZENTATĂ, RESPECTÂNDU-SE PREȚUL MAXIMAL PENTRU FIECARE POZIȚIE DIN CADRUL PACHETULUI!!!**

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 pentru organizare workshop intitulat „Rolul autorităților locale în valorificarea potențialului turistic, în Județul Galați” în cadrul proiectului transfrontalier „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România) cod proiect BSB 817

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1	<p><b>1. SERVICII DE CAZARE</b>                      Perioada: <b>1 noapte, în perioada 23-24 iulie 2021</b>                      Necesar cazare: <b>26 camere duble in regim single</b>                      Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați                      Locație asigurare servicii: hotel clasificat 3 stele.                      Se va prezenta certificatul de clasificare însoțit de fișa de clasificare.                      Localizare hotel: Municipiul Galați, distanța de maxim 2 km față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, care să permită accesul cu ușurință - deplasarea la unitatea de cazare de la sediul autorității contractante.                      Capacitate unitate de cazare: minim 26 de camere duble în regim single.                      Facilități minime în camere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aer condiționat;</li> <li>- televizor LED;</li> <li>- televiziune prin satelit;</li> <li>- telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale;</li> </ul>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- internet wi-fi gratuit;</li> <li>- minibar;</li> <li>- uscător păr;</li> <li>- pat matrimonial (dimensiune minimă 160 x 200 cm).</li> </ul> <p>Facilități minime în hotel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- săli de conferințe – minim 3 săli, respectiv 1 sală cu suprafață de min. 140 mp, care să aibă capacitate de min. 45 de locuri cu respectarea măsurilor în vigoare pentru prevenirea și combaterea efectelor pandemiei de COVID-19 și 2 săli cu suprafața minimă de 70 mp fiecare și capacitate de 25 de locuri fiecare cu respectarea măsurilor în vigoare pentru prevenirea și combaterea efectelor pandemiei de COVID-19;</li> <li>- restaurant clasificat 3 stele și să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferentă cazării.</li> </ul>
	<p>Ofertantul trebuie să dețină Autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente), valabilă la data limită de depunere a ofertei:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- spațiu de depozitare al bagajelor;</li> <li>- spalatorie;</li> <li>- room service;</li> <li>- trezirea clienților la ora solicitată;</li> <li>- facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati.</li> </ul> <p>În contextul epidemiologic actual, pandemia de COVID-19, hotelul trebuie să respecte toate măsurile stabilite pentru prevenirea răspândirii și controlul infecțiilor generate de virusul SARS-CoV-2.</p> <p>Hotelul trebuie să fie certificat de o organizație recunoscută și acreditată la nivel național și internațional, cu privire la faptul că procedurile de siguranță și protocoalele de curățenie și dezinfecție sunt adecvate și acestea au fost implementate corect și sunt respectate atât în activitatea de cazare cât și în cea de servire a mesei (restaurant), salile de conferință și în zonele publice ale</p>



	<p>hotelului. In acest sens, hotelul trebuie sa prezinte certificatul care sa ateste ca standardele sanitare aplicabile in hotel sunt in concordanta cu cerintele locale si internationale de igiena, sanatate si securitate.</p>
<p><i>se completează de către ofertant</i></p>	<p><b>2. SERVICII INCHIRIERE SALI DE CONFERINTA</b></p> <p>Perioada: 2 zile, 23 si 24 iulie 2021</p> <p>Numar sali de conferinta: 3 săli/zi</p> <p>Capacitate sali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 sala cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de 45 de locuri cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19</li> <li>- 2 sali cu suprafata minima de 70 mp si capacitate de 25 de locuri cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19</li> </ul> <p>Localizare sali de conferinta: salile de conferinta vor fi asigurate de operatorul economic in cadrul aceluasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)</p> <p>Facilitati organizatorice sali de conferinta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lumina naturala</li> <li>- garderoba</li> <li>- spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si înregistrarea participanților</li> <li>- informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii</li> <li>- salile sa fie izolate fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjati de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere</li> <li>- spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea</li> </ul>

	<p>- personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica</p> <p>- event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului, inclusiv asigurarea conditiilor si respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19</p> <p>Facilitati tehnice sali de conferinta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aer conditionat</li> <li>- ecran de proiectie</li> <li>- flip-chart + consumabile</li> <li>- videoproiector</li> <li>- laptop</li> <li>- sonorizare</li> <li>- internet WI-FI si LAN network</li> <li>- prezidiu si pupitru speaker</li> </ul> <p>Amenajarea salilor si a tuturor elementelor mentionate mai sus vor fi realizate cu o zi inainte si vor fi verificate de beneficiar.</p>	
	<p><b>3. SERVICII DE SERVIRE MASA</b></p> <p>Perioada: 2 zile, 23 si 24 iulie 2021</p> <p>Numar participanti: 45 pers./zi</p> <p>Desfasurator servicii de servire masa:</p> <p><b>ZIUA 1 – 23 iulie 2021:</b></p> <p><b>a. Welcome coffee</b></p> <p>Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de minim 45 locuri</p> <p>Tip servire: bufet tip cocktail</p> <p>Logistica asigurata:</p>	
<p>3</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- amenajare bufet cu mese si fete de masa</li> <li>- mese de cocktail</li> <li>- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox</li> <li>- farfurii desert si fructe din portelan</li> <li>- pahare din sticla</li> <li>- cesti cafea si cani ceai din portelan</li> <li>- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)</li> <li>- spatule, servetele si alte consumabile</li> <li>- personal calificat</li> </ul>	<p>Structura meniu welcome coffee/persoana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cafea espresso, 100 ml</li> <li>- ceai, 200 ml (3 sortimente)</li> <li>- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat</li> <li>- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml</li> <li>- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml</li> <li>- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)</li> <li>- fructe, 200 g</li> </ul>
<p><b>b. Masa de pranz</b></p> <p>Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeași cladire cu saile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)</p> <p>Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19</p> <p>Tip servire: bufet suedez</p> <p>Logistica asigurata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- amenajare bufet cu mese si fete de masa</li> <li>- mese si scaune</li> <li>- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox</li> <li>- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan</li> <li>- tacamuri din inox</li> <li>- pahare din sticla</li> <li>- cesti cafea din portelan</li> <li>- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea)</li> <li>- spatule, servetele si alte consumabile</li> <li>- personal calificat</li> </ul>	<p>Structura meniu pranz/persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g</li> <li>- asortiment de preparate vegetariene, 150 g</li> <li>- bar de salate aperitiv, 150 g</li> <li>- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g</li> <li>- garnituri, 250 g</li> <li>- deserturi, 150 g</li> <li>- fructe, 150 g</li> <li>- paine, 100 g</li> <li>- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml</li> <li>- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml</li> <li>- cafea, 100 ml</li> </ul>
	<p><b>Meniu masa de pranz:</b>  <b>ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:</b>  Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa  Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly  Tuna cucumbert  Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti  Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune  Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi  Rulada de curcan in crusta cocanta de alune  Beetroot &amp; cream cheese</p>

Cup halloumi & red pepper skewers

Somon in crusta de alge cu chivas

Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel  
ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry

Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac si ciuperci

Crocheté din cartofi cu susan

Ciuperci umplute

Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan

Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci

Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata

Muschi de vita primavera

File de salau lemon pfeffer

Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine

File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir

Risotto cu sfecla si parmezan

Legume la gratar

Cartofi gratinati dafne

SALATE

Salata Waldorf (nuci, telina verde Apio, telina radacina mere, struguri, salata Iceberg, lamaie, dressing de maioneza cu smantana)

Salata Greceasca

Salata Caesar

Salata cu fructe de mare

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone

Mousse cu crema de whiskey si fructe rosii

Brownie cu ciocolata si zmeura

Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

**ASORTIMENT DE FRUCTE:**

- struguri
- banane
- kiwi
- nectarine
- pepene galben
- physalis

**PAINE:**

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

**BAUTURI:**

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare carbogazoase

Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe

Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit  
cafea, ciocolata

**c. Cina**

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeași cladire cu  
salile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la  
3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii  
Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese, cu respectarea  
masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor  
pandemiei de COVID-19

Tip servire: set-menu

Logistica asigurata:

- mese si scaune
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile

	<p>- personal calificat</p> <p>Structura meniu cina/persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- antre cald, 450 g</li> <li>- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g</li> <li>- desert, 200 g</li> <li>- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml</li> <li>- limonada, 500 ml</li> </ul> <p>La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.</p>
	<p>Meniu cina:</p> <p><u>Antre cald</u></p> <p>Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di sepie, limes</p> <p><u>Main course</u></p> <p>Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisetie din legume cu ghimbir si nucsoara</p> <p><u>Desert</u></p> <p>Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana, cu mascarpone si fructe de padure proaspete</p> <p><u>Bauturi</u></p> <p>Apa minerala carbogazoasa si plata</p> <p>Limonada cu limes, miere de albine si menta</p> <p>La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.</p>
	<p><b><u>ZIUA 2 – 24 iulie 2021:</u></b></p> <p><b>a. Welcome coffee</b></p> <p>Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul sali de conferinta cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de minim 45 locuri</p> <p>Tip servire: bufet tip cocktail</p> <p>Logistica asigurata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- amenajare bufet cu mese si fete de masa</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mese de cocktail</li> <li>- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox</li> <li>- farfurii desert si fructe din portelan</li> <li>- pahare din sticla</li> <li>- cesti cafea si cani ceai din portelan</li> <li>- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)</li> <li>- spatule, servetele si alte consumabile</li> <li>- personal calificat</li> </ul> <p>Structura meniu welcome coffee/persoana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cafea espresso, 100 ml</li> <li>- ceai, 200 ml (3 sortimente)</li> <li>- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliată, miere de albine - nelimitat</li> <li>- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml</li> <li>- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml</li> <li>- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)</li> <li>- fructe, 200 g</li> </ul>
	<p><b>b. Masa de pranz</b></p> <p>Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu salile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)</p> <p>Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19</p> <p>Tip servire: bufet suedez</p> <p>Logistica asigurata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- amenajare bufet cu mese si fete de masa</li> <li>- mese si scaune</li> <li>- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox</li> <li>- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde</li> <li>- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tacamuri din inox</li> <li>- pahare din sticla</li> <li>- cesti cafea din portelan</li> <li>- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea)</li> <li>- spatule, servetele si alte consumabile</li> <li>- personal calificat</li> </ul> <p>Structură meniu pranz/persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g</li> <li>- asortiment de preparate vegetariene, 150 g</li> <li>- bar de salate aperitiv, 150 g</li> <li>- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g</li> <li>- garnituri, 250 g</li> <li>- deserturi, 150 g</li> <li>- fructe, 150 g</li> <li>- paine, 100 g</li> <li>- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml</li> <li>- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml</li> <li>- cafea, 100 ml</li> </ul>	
	<p>Meniu masa de pranz:</p> <p><u>ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:</u></p> <p>Minitarte cu somon si capere</p> <p>Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline</p> <p>Tarte cu crema de crab</p> <p>Clatite cu somon si branza</p> <p>Terina cu fistic</p> <p>Miniimpanadas cu cascaval</p> <p>Minitarte cu crema de masline si anchois</p> <p>Vitello tonnato</p> <p>Bruschete cu pasta de peste afumat</p>	

Canapele cu roastbeef si sparanghel

Prosciutto melon

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry

Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac si ciuperci

Crochetę din cartofi cu susan

Ciuperci umplute

Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de vita florentin cu vinete

Somon cu spanac gratinat

Calamari pane cu sos de rosii aromat

Piept de rata marinat cu nuca de cocos

Rulada de curcan cu rosii uscate si branza brie

Turkey Wellington (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci, ceapa si cascaval, invelit in foietaj)

Minifigarui de pui cu ananas

GARNITURI:

Orez cu masline

Ciuperci cu sos pesto si branza

Legume la gratar

Sote de legume mediteraneene

SALATE:

Salata de somon si valeriana

Salata Greceasca

Salata Caesar

Salata cu fructe de mare

DESERT:

Crema catalana

Tarta de prune cu ciocolata si cognac

Souffle de ciocolata

Pere marinate in vin rosu cu piure de castane

ASORTIMENT DE FRUCTE:

	<p>- struguri - caise - cirese - nectarine - pepene galben - physalis <u>PAINE:</u> Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta <u>BAUTURI:</u> Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare carbogazoase Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata</p>		
4	<p><b>4. MULTIPLICARE MATERIALE WORKSHOP</b> 1. Mape plastice cu buton 45 buc 2. Pixuri corp din material plastic Grosime varf 1 mm Culoare scriere :albastru 45 buc 3. Multiplicare materiale –Agenda eveniment format A4 color 2 foi x 45 participanti 4. Multiplicare materiale promovare format A4 color 8 set x 5 foi/set x45 participanti</p>		<p><i>se completează de către ofertant</i></p>
5	<p><b>5. SERVICII DE TRADUCERE-INTERPRETARIAT</b> 1.Prestatorul se obliga sa presteze, la solicitarea achizitorului, dupa caz, doua feluri de interpretariat: consecutiv (interpretul se afla in apropierea vorbitorului si ii traduce aproximativ dupa fiecare propozitie sau fraza) si simultan (interpret reda mesajul in acelasi timp cu vorbitorul).</p>		<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

<p>2. Pentru serviciile de interpretariat unitatea de masura va fi ora.</p> <p>3. Pretul va include timpul alocat efectiv interpretariatul dar si timpul alocat deplasarii la/ de la workshop.</p> <p>4. Interpretarile vor fi consecutive si simultane, dupa caz romana-rusa si rusa-romana, in cadrul activitatilor proiectului.</p> <p>5. Serviciile de interpretariat vor fi prestate la datele furnizate de achizitor si vor avea durata de 2 zile .Ziua de interpretariat inseamna max 8 ore/zi</p> <p>-pentru 1 workshop (Galati) in total 2 zile x 8 ore=16 ore.</p> <p>6. Prestatorul va aloca personalul (profesionist) adecvat/ alocat serviciilor de interpretariat si va pune la dispozitia beneficiarului echipamentul si logistica adecvata unor servicii de interpretariat profesionale, in locatiile specificate de catre Beneficiar.</p>	<p><b>se completează de către ofertant</b></p>
<p>6</p> <p><b>MODALITATEA DE PLATĂ</b></p> <p>Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturilor pentru serviciile prestate și a livrărilor (rapoartelor, documentelor justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate).</p> <p>Se menționează faptul că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.</p> <p>Se va factura fiecare serviciu în parte. <b>DA</b></p> <p>Facturile eliberate trebuie să facă referire la proiect BSB GETAS (cod BSB817).</p> <p>Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni și prezentarea documentelor justificative de către contractant, achizitorului, pentru fiecare etapă în parte.</p> <p>Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci)</p>	



## 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 ..... 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 "Dunarea de Jos" din Galați.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele și prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătură .....

**Detalii despre ofertant**

Numele ofertantului .....

Tara 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. Puiu - Lucian GEORGESCU	Rector
2.	Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU	PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative
3.	Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
4.	Dragoș Alexandru OPREANU	PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic
5.	Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU	PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social
6.	Conf. dr. ing. Ciprian VLAD	PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
7	Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR	PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
8	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9	Ing. Romeu HORGHIDAN	Director Direcția Generală Administrativă
10	Neculai SAVA	Director Interimar Directia Economica
11	Prof. dr. habil. Cătălina ITICESCU	Profesor în cadrul Facultății de Științe și Mediu
12	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
13	Emilia Daniela ȚIPLEA	Sef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
14	Ec. Maricica FELEA	Sef Serviciu - Serviciul Financiar
15	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
16	Aurelia-Daniela MODIGA	Administrator financiar
17	Doina SABABEI	Administrator financiar
18	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
19	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
20	Andreea ALEXA	Consilier juridic
21	Ec. Georgiana IOJA	Administrator financiar
21	Conf.dr.ing. Cristian Munteniță	Conferențiar în cadrul Facultății Transfrontalieră
22	Bogdan Dumitrache Bratoveanu	Administrator patrimoniu
23	Ec. Mădălina Daniela Stănculea	Administrator financiar



24	Daniela Natalia Jipa	Secretar
25	Daniela Paraipan	Administrator patrimoniu
26	Alina Huma	Administrator financiar

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului* .....

*Numele și prenumele semnatarului* .....

*Capacitate de semnătură* .....

**Detalii despre ofertant**

*Numele ofertantului* .....

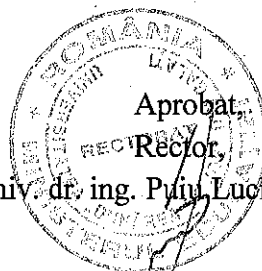
*Țara de reședință* .....

*Adresa* .....

*Adresa de corespondență (dacă este diferită)* .....

*Telefon / Fax* .....

*Data* .....



Aprobat,  
Rector,  
Prof. univ. dr. ing. Puiu, Lucian Georgescu

## CAIET DE SARCINI

privind achiziția de **Servicii pentru organizare workshop intitulat „Rolul autorităților locale în valorificarea potențialului turistic, în Județul Galați”**

în cadrul proiectului transfrontalier „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România) cod proiect **BSB 817**

### 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 pentru organizare workshop intitulat „Rolul autorităților locale în valorificarea potențialului turistic, în Județul Galați”** în cadrul proiectului transfrontalier „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al-bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România) cod proiect BSB 817 proiect cofinanțat din Programul Operațional Comun Bazinul Mării Negre 2014-2020.

Obiectivele proiectului țin de dezvoltarea și promovarea turismului transfrontalier la un nivel calitativ avansat pentru obținerea de beneficii socio-economice reciproce de către comunitățile locale din bazinul Mării Negre pe sectorul dunărean Galați-Cahul-Reni.

Proiectul are o abordare integrată care se adresează direct sectorului turistic. Activitățile proiectului sunt axate pe dezvoltarea politicilor, crearea și consolidarea unui cluster turistic transfrontalier între Cahul (Moldova), Reni (Ucraina) și Galați (România), care ar stimula dezvoltarea turismului de

frontieră, inclusiv cel verde, ar crește calitatea serviciilor turistice, ar crește numărul de turiști din regiune și, prin urmare, ar îmbunătăți calitatea vieții comunităților din regiuni.

În acest context, proiectul are un impact clar asupra stimulării dezvoltării turismului transfrontalier în regiunile vizate, datorită implicării celor mai influenți actori din regiunile menționate (autorități publice regionale, agenți economici, societate civilă, universități) care va contribui la stabilirea unui mediu de afaceri atractiv pentru turism, îmbunătățirea politicilor transfrontaliere și stabilirea unei platforme de dialog eficace între instituții și de la o persoană la alta la nivel transfrontalier. Proiectul va crea condiții optime pentru dezvoltarea turismului ecologic și lansarea mecanismelor transfrontaliere (cluster turistic, program turistic transfrontalier, instrumente pentru promovarea potențialului turistic în regiuni, promovarea bunelor practici în turismul verde, platforme de dialog etc.), contribuind astfel la consolidarea prosperității, stabilității și securității în bazinul Mării Negre.

Nr.Crt.	DENUMIRE SERVICII	COD CPV
1.	Servicii de cazare	55110000-4
2.	Servicii de inchiriere sala	70310000-7
3.	Servicii de servire masa (catering)	55520000-1
4.	Servii de multiplicare materiale	79521000-2
5.	Servicii de interpretariat	79540000-1

### 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. Ofertarea care nu răspunde cerințelor prevăzute în Caietul de Sarcini atrage descalificarea ofertantului.

3. 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. Se interzice indicarea în documentații a unor specificații tehnice care desemnează procedee speciale ce pot duce la favorizarea sau eliminarea unuia sau mai multor ofertanți. O astfel de indicație va fi admisă numai cu mențiunea “sau echivalent”. În aceste condiții se vor indica doar caracteristici tehnice ale lucrărilor și serviciilor ce urmează a fi prestate.

4. Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale.

5. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini. 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>.

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

#### **IV. SPECIFICAȚII TEHNICE**

##### **1. SERVICII DE CAZARE**

Perioada: 1 noapte, in perioada 23-24 iulie 2021

Necesar cazare: 26 camere duble in regim single

Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati

Locatie asigurare servicii: hotel clasificat 3 stele. Se va prezenta certificatul de clasificare insoțit de fișa de clasificare.

Localizare hotel: Municipiul Galati, distanta de maxim 2 km fata de sediul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domnească nr. 47, care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea la unitatea de cazare de la sediul autoritatii contractante

Capacitate unitate de cazare: minim 26 de camere duble in regim single

Facilitati minime in camere:

- aer conditionat;
- televizor LED;
- televiziune prin satelit;
- telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale;
- internet wi-fi gratuit;
- minibar;
- uscator par;
- pat matrimonial (dimensiune minima 160 x 200 cm).

Facilitati minime in hotel:

- sali de conferinte – minim 3 sali, respectiv 1 sala cu suprafata de min. 140 mp, care sa aiba capacitate de min. 45 de locuri cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19 si 2 sali cu suprafata minima de 70 mp fiecare si capacitate de 25 de locuri fiecare cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19;
- restaurant clasificat 3 stele și să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferentă cazării. Ofertantul trebuie să dețină Autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente), valabilă la data limită de depunere a ofertei;
- spatiu de depozitare al bagajelor;
- spalatorie;

- room service;
- trezirea clientilor la ora solicitata;
- facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati.

In contextul epidemiologic actual, pandemia de COVID-19, hotelul trebuie sa respecte toate masurile stabilite pentru prevenirea raspandirii si controlul infectiilor generate de virusul SARS-CoV-2. Hotelul trebuie sa fie certificat de o organizati<sup>o</sup>ne recunoscută și acreditată la nivel național și internațional, cu privire la faptul că procedurile de siguranță și protocoalele de curățenie și dezinfecție sunt adecvate și acestea au fost implementate corect și sunt respectate atât în activitatea de cazare cât și în cea de servire a mesei (restaurant), salile de conferință și în zonele publice ale hotelului. În acest sens, hotelul trebuie să prezinte certificatul care să ateste că standardele sanitare aplicabile în hotel sunt în concordanță cu cerințele locale și internaționale de igienă, sănătate și securitate.

## 2. SERVICII INCHIRIERE SALI DE CONFERINȚĂ

Perioada: 2 zile, 23 și 24 iulie 2021

Numar sali de conferinta: 3 sali/zi

Capacitate sali:

- 1 sala cu suprafata minima de 140 mp și capacitate de 45 de locuri cu respectarea masurilor în vigoare pentru prevenirea și combaterea efectelor pandemiei de COVID-19
- 2 sali cu suprafata minima de 70 mp și capacitate de 25 de locuri cu respectarea masurilor în vigoare pentru prevenirea și combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Localizare sali de conferinta: salile de conferinta vor fi asigurate de operatorul economic în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare, clasificat la 3 stele, aflat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunărea de Jos din Galați (str. Domneasca nr. 47)

Facilitati organizatorice sali de conferinta:

- lumina naturala
- garderoba
- spatiu secretariat dotat cu masa și scaune, la intrarea în sala de conferinta, pentru primirea și înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii
- salile să fie izolate fonic, astfel încât participanții să nu fie deranjați de alte activități care au loc în aceeași clădire sau în imediata apropiere
- spatiu exclusiv pentru organizarea și servirea pauzelor de cafea
- personal pentru amenajarea salii și a tuturor elementelor de logistica

- event manager – disponibil în permanentă să răspundă solicitărilor beneficiarului și să asigure desfășurarea optimă a evenimentului, inclusiv asigurarea condițiilor și respectarea măsurilor în vigoare pentru prevenirea și combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Facilități tehnice săli de conferință:

- aer condiționat
- ecran de proiecție
- flip-chart + consumabile
- videoproiector
- laptop
- sonorizare
- internet WI-FI și LAN network
- prezidiu și pupitru speaker

Amenajarea sălilor și a tuturor elementelor menționate mai sus vor fi realizate cu o zi înainte și vor fi verificate de beneficiar.

### 3. SERVICII DE SERVIRE MASA

Perioada: 2 zile, 23 și 24 iulie 2021

Număr participanți: 45 pers./zi

Desfășurator servicii de servire masă:

#### **ZIUA 1 – 23 iulie 2021:**

##### **a. Welcome coffee**

Locație: spațiul exclusiv destinat activităților de catering din cadrul sălii de conferință cu suprafață minimă de 140 mp și capacitate de minim 45 locuri

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurată:

- amenajare bufet cu mese și fete de masă
- mese de cocktail
- platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox
- farfurii desert și fructe din porțelan
- pahare din sticlă
- cesti cafea și cani ceai din porțelan
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea și ceai)
- spatule, servetele și alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu welcome coffee/persoană:

- cafea espresso, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)

- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliată, miere de albine - nelimitat
- apa minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)
- fructe, 200 g

### **b. Masa de pranz**

Locație: restaurant clasificat la 3 stele, situat în aceeași clădire cu salile de conferință, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității Dunărea de Jos din Galați (str. Domnească nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese, cu respectarea măsurilor în vigoare pentru prevenirea și combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Tip servire: bufet suedez

Logistica asigurată:

- amenajare bufet cu mese și fete de masă
- mese și scaune
- platouri inox / sticlă/ portelan și clești inox
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticlă
- cesti cafea din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea)
- spatule, servetele și alte consumabile
- personal calificat

Structura meniul pranz/persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe bază de branzeturi, carne și pește, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 150 g
- preparate de bază calde din carne de pasare, porc, vită și pește, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- pâine, 100 g
- apă minerală carbogazoasă / plăta, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea, 100 ml

### **Meniu masa de pranz:**

ASORTIMENT GUSTĂRI APERITIV:

Blini cu gorgonzola și dulceata de ceapă

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

Tuna cucumbert

Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti  
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune  
Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi  
Rulada de curcan in crusta cocanta de alune  
Beetroot & cream cheese  
Cup halloumi & red pepper skewers  
Somon in crusta de alge cu chivas  
Croastini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

#### ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry  
Bruschetta cu legume  
Clatite cu spanac si ciuperci  
Crochete din cartofi cu susan  
Ciuperci umplute  
Cartof umplut cu legume

#### PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan  
Sote de creveti: black tiger cu rosii cherry si ciuperci  
Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata  
Muschi de vita primavera  
File de salau lemon pfeffer  
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine  
File de porc cu alune si muguri de fasole

#### GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir  
Risotto cu sfecla si parmezan  
Legume la gratar  
Cartofi gratinati dafne

#### SALATE

Salata Waldorf (nuci, telina verde Apio, telina radacina mere, struguri,  
salata Iceberg, lamaie, dressing de maioneza cu smantana)  
Salata Greceasca  
Salata Caesar  
Salata cu fructe de mare

#### DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone  
Mousse cu crema de whiskey si fructe rosii  
Brownie cu ciocolata si zmeura  
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran



#### ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- kiwi
- nectarine
- pepene galben
- physalis

#### PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

#### BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare carbogazoase

Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe

Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

#### **c. Cina**

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu salile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Tip servire: set-menu

Logistica asigurata:

- mese si scaune
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

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

- antre cald, 450 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu cina:

Antre cald

Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di  
sepia, limes 150/100/200/50 g

Main course

Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine,  
carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si  
nucsoara 500 g

Desert

Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana,  
cu mascarpone si fructe de padure proaspete 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml

Limonada cu limes, miere de albine si menta 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

**ZIUA 2 – 24 iulie 2021:**

**a. Welcome coffee**

Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu  
suprafata minima de 140 mp si capacitate de minim 45 locuri

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese de cocktail
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- farfurii desert si fructe din portelan
- pahare din sticla
- cesti cafea si cani ceai din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu welcome coffee/persoana:

- cafea espresso, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)
- fructe, 200 g

### **b. Masa de pranz**

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeași cladire cu salile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Tip servire: bufet suedez

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese si scaune
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- cesti cafea din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu pranz/persoana (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, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea, 100 ml

Meniu masa de pranz:

#### ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Minitarte cu somon si capere

Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline

Tarte cu crema de crab

Clatite cu somon si branza

Terina cu fistic

Miniempanadas cu cascaval

Minitarte cu crema de masline si anchois

Vitello tonnato

Bruschete cu pasta de peste afumat

Canapele cu roastbeef si sparanghel  
Prosciutto melon

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry  
Bruschetta cu legume  
Clatite cu spanac si ciuperci  
Crochete din cartofi cu susan  
Ciuperci umplute  
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de vita florentin cu vinete  
Somon cu spanac gratinat  
Calamari pane cu sos de rosii aromat  
Piept de rata marinat cu nuca de cocos  
Rulada de curcan cu rosii uscate si branza brie  
Turkey Wellington (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci, ceapa si cascaval, invelit in foietaj)  
Minifrigarui de pui cu ananas

GARNITURI:

Orez cu masline  
Ciuperci cu sos pesto si branza  
Legume la gratar  
Sote de legume mediteraneene

SALATE:

Salata de somon si valeriana  
Salata Greceasca  
Salata Caesar  
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Crema catalana  
Tarta de prune cu ciocolata si cognac  
Souffle de ciocolata  
Pere marinate in vin rosu cu piure de castane

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri  
- caise  
- cirese  
- nectarine

- pepene galben
- physalis

**PAINE:**

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

**BAUTURI:**

- Apa minerala carbogazoasa / plata
- Bauturi racoritoare carbogazoase
- Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe
- Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

**4. MULTIPLICARE MATERIALE WORKSHOP**

Nr.Crt.	DENUMIRE PRODUSE	COD CPV
1.	Mape plastice cu buton 45 buc	30199500-5
2.	Pixuri corp din material plastic Grosime varf 1 mm Culoare scriere :albastru 45 buc	30192121-5
3.	Multiplicare materiale –Agenda eveniment format A4 color 2 foi x 45 participanti	79521000-2
4.	Multiplicare materiale promovare format A4 color 8 set x 5 foi/set x45 participanti	79521000-2

**5. SERVICII DE TRADUCERE-INTERPRETARIAT**

- 1.Prestatorul se obliga sa presteze, la solicitarea achizitorului, dupa caz, doua feluri de interpretariat: consecutiv (interpretul se afla in apropierea vorbitorului si ii traduce aproximativ dupa fiecare propozitie sau fraza) si simultan (interpret reda mesajul in acelasi timp cu vorbitorul).
- 2.Pentru serviciile de interpretariat unitatea de masura va fi ora.
- 3.Pretul va include timpul alocat efectiv interpretariatul dar si timpul alocat deplasarii la/ de la workshop.
- 4.Interpretarile vor fi consecutive si simultane, dupa caz romana-rusa si rusa-romana, in cadrul activitatilor proiectului.
- 5.Serviciile de interpretariat vor fi prestate la datele furnizate de achizitor si vor avea durata de 2 zile .Ziua de interpretariat inseamna max 8 ore/zi  
-pentru 1 workshop (Galati) in total 2 zile x 8 ore=16 ore.
- 6.Prestatorul va aloc personalul (profesionist) adecvat/ alocat serviciilor de interpretariat si va pune la dispozitia beneficiarului echipamentul si logistica adecvata unor servicii de interpretariat profesionale, in locatiile specificate de catre Beneficiar.

## V. VALOARE SERVICIULI MENȚIONATE

Serviciile menționate se achiziționează „la pachet” cum este prevăzut în bugetul proiectului „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România)”, cod proiect BSB 817.

Nr.Crt.	DENUMIRE SERVICIULI	VALOARE FĂRĂ TVA
1	Servicii de cazare	7314
2	Servicii de inchiriere sala	3794
3	Servicii de servire masa (catering)	484
4	Servii de multiplicare materiale	605
5	Servicii de interpretariat	2017

## VI. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturilor pentru serviciile prestate și a livrabililor (rapoartelor, documentelor justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate).

Se menționează faptul că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.

Se va factura fiecare serviciu în parte. DA

Facturile eliberate trebuie să facă referire la proiect BSB GETAS (cod BSB817).

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni și prezentarea documentelor justificative de către contractant, achizitorului, pentru fiecare etapă în parte.

Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci) zile de la facturare și semnare a procesului verbal de recepție al serviciilor, pentru fiecare etapă în parte.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste de prezență;
- proces verbal de prestare a serviciilor;
- diagramă de cazare
- 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. PROPUNEREA

Oferta va fi prezentată conform Formulelor atașate.

## 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,

Manager proiect,

Conf.dr. ing. Cristian Munteniță

