

I N V I T A Ț I E

UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Înregistrare	10901
Data intrare/ieșire	30.04.2024

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii pentru organizare Bootcamp Antreprenorial”** în cadrul proiectului cu titlul **Bootcamp antreprenorial, finanțat din fonduri extracurriculare de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. 153/DGIU/18.03.2025**, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

Cod de identificare: 3127522

Adresa: Str. Domnească nr. 47, Galați, România

Telefon: 0236419108

Fax: 0236419177

2. Denumire invitație: „Servicii pentru organizare Bootcamp Antreprenorial” în cadrul proiectului cu titlul Bootcamp antreprenorial, finanțat din fonduri extracurriculare de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. 153/DGIU/18.03.2025, conform caietului de sarcini.

3. Modalitatea de desfășurare: cumpărare directă.

4. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.

5. Împărțirea pe lot-uri: DA

6. Valoarea estimată totală fără TVA: 15710 lei, defalcată astfel:

LOT 1 – Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servicii de servire masă (cină) = 10733.50 lei

LOT 2 - Servicii de servire masă (prânz) = 3715.50 lei

LOT 3 – Servicii de transport = 1261 lei

7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.

8. Cod CPV: 55110000-4, 55300000-3, 55520000-1, 60172000-4

9. Tip contract: prestare de servicii.

10. Obiectul contractului: „Servicii pentru organizare Bootcamp Antreprenorial” în cadrul



proiectului cu titlul Bootcamp antreprenorial, finanțat din fonduri extracurriculare de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. 153/DGIU/18.03.2025.

11. Data limită de depunere a ofertelor: 06.05.2025, ora 14⁰⁰.
12. 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
13. Limba de redactare a ofertei: Română
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestarea serviciilor, din veniturile proiectului cu titlul Bootcamp antreprenorial, finanțat din fonduri extracurriculare de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. 153/DGIU/18.03.2025, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
16. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
17. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
18. Persoana de contact: Georgiana Ioja, tel. 0336130115, e-mail: georgiana.ungureanu@ugal.ro

/RECTOR,

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

DIRECTOR INTERIMAR,

DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI TEHNIC

Ec. Marian DĂNĂILĂ

ÎNTOCMIT,

Ec. Georgiana Ioja



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

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de „Servicii pentru organizare Bootcamp Antreprenorial”
în cadrul proiectului cu titlul **Bootcamp antreprenorial**, finanțat din fonduri extracurriculare de
Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. **153/DGIU/18.03.2025**

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 transport, servire masa, organizare și cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați pentru participanții la Bootcamp-ul Antreprenorial organizat în cadrul proiectului **Bootcamp antreprenorial**, finanțat din fonduri extracurriculare de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. **153/DGIU/18.03.2025**.

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

Nr.Crt.	DENUMIRE SERVICII	COD CPV
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați, 30 persoane x 3 nopți	55110000-4
2.	Servicii de servire masa (pranz si cina) 30 persoane x 3 zile	55300000-3
3.	Servicii de organizare – logistica catering	79952000-2
4.	Servicii de transport Constanta – Galați - Constanta 30 persoane	60172000-4

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

LOT 1 – SERVICII DE CAZARE CU MIC DEJUN INCLUS ȘI SERVICII DE SERVIRE MASĂ (CINĂ)

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

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 3 nopți, în perioada 19-22 mai 2025

Necesar cazare: 15 camere duble x 3 nopți

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



Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun.Galați.

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

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

Localizare hotel: Municipiul Galați, distanță rutiera (auto) de maxim 2,5 km de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autorității contractante.

Capacitate de cazare hotel: minim 15 camere duble twin (2 paturi separate), 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;
- Facilități de acces pentru persoane cu dizabilități;
- Parcare păzită/supravegheată video;
- Check-in începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Hotelul trebuie să dispună de bar de zi clasificat 3 (trei) stele/restaurant clasificat 3 (trei) stele în care să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată în concordanță cu perioada aferentă cazării.

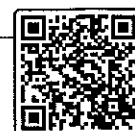
2. Servicii de servire masă (cină)

Perioada: 19-21 mai 2025 (3 zile)

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

Număr participanți: 30 persoane / zi

Tip servicii: cină /persoană/zi



Tip servire: cină set-meniu

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

- starter/antre, 350 g
- fel de bază din carne cu garnitură și sos, 450 g
- desert (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

Locatiile de servire a meselor:

Cina: restaurant clasificat minim 3 stele, situat în cadrul aceluiași complex hotelier 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 30 de locuri

Meniuri solicitate pentru servire masă/persoană/zi:

ZIUA 1:

Antre cald: Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio și nero di sepie, limes

Main course: Antricot de vită cu sos de hribi și dulceață de vișine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir și nușoară

Desert: Mousse din ciocolată neagră belgiană și ciocolată albă belgiană, cu mascarpone și fructe de pădure proaspete

Băuturi: Apă minerală carbogazoasă și plată – 500 ml, Fresh din fructe – 500 ml

ZIUA 2:

Antre: Terină de piept de rață cu migdale, salată asortată și dressing de mango

Main course: Steak de porc marinat și pulpă de curcan cu tarhon și cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi tărânești și salată de varză

Desert: Black forest cake

ZIUA 3:

Antre cald: Cotlet de porc cu cașcaval și prosciutto cu salată mixtă, miez de nucă și cruton picant

Main course: File Butterfish cu brocoli, coponidă dulce-picantă și sos Bearnaise

Desert: Raspberry cake

Băuturi: Apă minerală carbogazoasă și plată – 500 ml, Fresh din fructe - 500 ml

LOT 2 - SERVICII DE SERVIRE MASĂ (PRÂNZ)

1. Servicii de servire masă (prânz)

Perioada: 19-21 mai 2025 (3 zile)

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

Număr participanți: 30 persoane / zi

Tip servicii: prânz /persoană/zi



Tip servire: prânz meniu bufet

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

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de branzeturi, carne și peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de bază calde din carne de pasare, porc, vită și peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- pâine, 100 g
- apă minerală carbogazoasă și plată, 500 ml + 500 ml
- băuturi racoritoare, nectaruri din fructe (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate) și fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso și cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

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

- starter/antre, 350 g
- fel de bază din carne cu garnitură și sos, 450 g
- desert (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

Locațiile de servire a meselor: Prânz: sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61)

Meniuri solicitate pentru servire masă/persoană/zi:

ZIUA 1:

ASORTIMENT GUSTĂRI APERITIV:

Blini cu gorgonzola și dulceata de ceapă
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumbert
Unt cu caviar de somon
Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, măr și alune
Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi
Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry și nuci
Crostini cu roast beef, piper aromat și 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:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
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:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINE:



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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Fresh-uri din fructe
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu somon si capere
Rulada de fazan in crusta cocanta de alune
Rafaelo de gorgonzola cu nuci
Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii
Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie
Terina de porc cu fistic
Bruschetta cu rosii si anchois
Somon in crusta de alge cu caviar si chivas
Smochine in prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac
Clatite cu telina
Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute
Ardei gras cu fasole batuta
Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal
Legume la gratar
Orez cu legume
Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
Rulouri de vita cu ardei si bacon
Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata
Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde
Caracatita St. Lucia
Porchetta
Salmone Wellington
Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfecla si parmezan



Broccoli cu bacon si porumb
Cous cous cu sofran si seminte de dovleac

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)
Salata Cuisine
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Amareti chocolate
Vulcano
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran
Minitarte cu crema mascarpone

ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe
Fresh-uri din fructe
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 3:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumbert
Unt cu caviar de somon
Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi



Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci
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
Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
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:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine



- portocale
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)

Nectaruri din fructe

Fresh-uri din fructe

Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Ceai (minim 4 sortimente)

Logistica solicitata / zi:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 12 buc. și fete de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 12 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- transportul hranei cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar;
- personal calificat.

LOT 3 – SERVICII DE TRANSPORT

1. Servicii de transport

Data: 19 mai 2025

Numar persoane: 30 persoane

Servicii: inchiriere autocar cu sofer pentru transport 30 persoane pe sensul Constanta – Galati

Data: 22 mai 2025

Numar persoane: 30 persoane

Servicii: inchiriere autocar cu sofer pentru transport 30 persoane pe sensul Galati – Constanta



Ofertanții trebuie să depună (adaptat în funcție de loturile la care participă), 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 se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în ofertă.
2. Îndeplinirea cerinței esențiale privind distanța rutieră (auto) de maxim 2,5 km față de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: Galați - hotelul ce face obiectul ofertei – str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicației Google Maps (<https://www.google.com/maps>) și prezentarea traseului rutier (auto) solicitat în format fizic A4 (print screen).
3. Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 15 camere duble twin 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.
4. Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitățile de alimentație publică, precum și respectarea capacității de minim 50 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.
5. 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.
6. Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).
7. Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.
8. Ofertanții vor prezenta obligatoriu, în copie, următoarele documente:
 - 8.1. *Licența de transport de persoane eliberată de Autoritatea Rutieră Română;*
 - 8.2. Pentru autovehicolul cu care se vor presta serviciile se vor prezenta, în copii, următoarele documente: *copie conformă a licenței de transport eliberată de ARR*

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.

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 pentru fiecare lor în parte.

Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul unui lot 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 (3^{^1}) 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 30 de zile 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 Bootcamp antreprenorial, finanțat din fonduri extracurriculare de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. 153/DGIU/18.03.2025.

Întocmit,

Prof. univ. dr. Alexandru Căpățînă

Responsabil proiect finanțat prin fonduri extracurriculare



FORMULARE

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

Formularul – 2 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului

Formularul – 3 Centralizator de prețuri

Formularul – 4 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 5 Declarație privind sănătatea si securitatea în muncă

DECLARAȚIE
privind conflictul de interese
pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Subsemnatul,..... (nume și prenume), 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 „**Servicii pentru organizare Bootcamp Antreprenorial**” în cadrul proiectului cu titlul **Bootcamp antreprenorial, finanțat din fonduri extracurriculare de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. 153/DGIU/18.03.2025**, la data de (zi/lună/an), organizată de **Universitatea „Dunărea de Jos din Galați”**, declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la această procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art. 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

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

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

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

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

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

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția
1.	Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU	RECTOR
2.	Prof. univ. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	Prorector responsabil cu activitatea didactică, asigurarea calității și relațiile internaționale
3.	Prof. univ. dr. Adrian MICU	Prorector responsabil cu activitatea de CDI și parteneriatul cu mediul economico-social
4.	Conf. univ. dr. ing. Ștefan BALTĂ	Prorector responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
5.	Prof. univ. dr. Arthur Viorel TULUȘ	Prorector responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
6.	Prof. univ. dr. ing. Daniela Buruiană	Prorector
7.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
8.	Ec. Carmen-Gabriela SÎRBU	Director General Adjunct Administrativ, Direcția Generală Administrativă
9.	Costică COȘTOI	Director Interimar, Direcția legislație, resurse umane și salarizare
10.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar - Direcția Economică
11.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar, Direcția Achiziții Publice și Tehnic
12.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Interimar, Serviciul Financiar
13.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Interimar, Serviciul Contabilitate
14.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
15.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
16.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
17.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
18.	Ec.Neculai SAVA	Administrator financiar
19.	Ec.Lorena Gina LUPAȘCU	Administrator financiar
20.	Ec.Camelia LUNGU	Administrator financiar
21.	Ec. Georgiana IOJA	Administrator financiar
22.	Prof.univ.dr. Alexandru CĂPĂȚÎNĂ	Profesor
23.	Conf.univ.dr. George Bogdan DRĂGAN	Conferențiar
24.	Ec. Andrei Alexandru PANAIT	Economist
25.	Conf.univ.dr. Ludmila Daniela MANEA	Conferențiar
26.	Ing. Cristina ANTOHI	Inginer

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Domnilor,

1.Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului _____, (denumirea/numele ofertantului) ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm „Servicii pentru organizare Bootcamp Antreprenorial” în cadrul proiectului cu titlul **Bootcamp antreprenorial, finanțat din fonduri extracurriculare de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. 153/DGIU/18.03.2025**, LOT, 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 **30 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 semneze
(semnatura)

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

Operator Economic

.....

(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI**„Servicii pentru organizare Bootcamp Antreprenorial”**

în cadrul proiectului cu titlul **Bootcamp antreprenorial**, finanțat din fonduri extracurriculare de Ministerul Educației și Cercetării, conform adresei nr. **153/DGIU/18.03.2025**

LOT 1 – SERVICII DE CAZARE CU MIC DEJUN INCLUS ȘI SERVICII DE SERVIRE MASĂ (CINĂ)

Nr crt	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA
0	1	2	3	4	5=3*4
1	Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați 15 camere double/noapte x 2 pers/cameră x 3 nopți	pers	90	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii de servire masă (cină) 30 persoane/zi x 3 zile	pers	90	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
Total					se completează de către ofertant

LOT 2 - SERVICII DE SERVIRE MASĂ (PRÂNZ) ȘI SERVICII DE ORGANIZARE – LOGISTICĂ CATERING

Nr crt	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA
0	1	2	3	4	5=3*4
1	Servicii de servire masă (prânz) 30 persoane/zi x 3 zile	pers	90	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
Total					se completează de către ofertant

LOT 3 – SERVICII DE TRANSPORT

Nr crt	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA
0	1	2	3	4	5=3*4
1	Servicii transport 30 persoane	pers	30	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
Total					se completează de către ofertant

Se va oferta fiecare lot în parte. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul unui lot și nici oferte alternative.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

.....

Țara de reședință

.....

Adresa

.....

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

.....

Adresa de e-mail

.....

Telefon / Fax

.....

Data

.....

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

„Servicii pentru organizare Bootcamp Antreprenorial”

în cadrul proiectului cu titlul **Bootcamp antreprenorial**, finanțat din fonduri extracurriculare de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. **153/DGIU/18.03.2025**

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
LOT 1 – SERVICII DE CAZARE CU MIC DEJUN INCLUS ȘI SERVICII DE SERVIRE MASĂ (CINĂ)	
1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 3 nopți, în perioada 19-22 mai 2025 Necesar cazare: 15 camere duble x 3 nopți Prin cameră dublă se înțelege camera dublă twin, dotată cu paturi separate. Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați. Serviciile de masă (mic dejun), incluse în tariful de cazare, vor fi asigurate în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică în care se vor asigura și serviciile de cazare. Locație pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura în cadrul unei structuri de primire turistică de tip hotel clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice naționale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism. Localizare hotel: Municipiul Galați, distanță rutiera (auto) de maxim 2,5 km de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autorității contractante. Capacitate de cazare hotel: minim 15 camere duble twin (2 paturi separate), 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;	<i>Se va completa DETALIAT de catre ofertant daca respecta cerințele.</i>

- 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;
- Facilități de acces pentru persoane cu dizabilități;
- Parcare păzită/supravegheată video;
- Check-in începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Hotelul trebuie să dispună de bar de zi clasificat 3 (trei) stele/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 (cină)

Perioada: 19-21 mai 2025 (3 zile)

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

Număr participanți: 30 persoane / zi

Tip servicii: cină /persoană/zi

Tip servire: cină set-meniu

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

- starter/antre, 350 g
- fel de bază din carne cu garnitură și sos, 450 g
- desert (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- apă minerală carbogazoasă/plată, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

Locațiile de servire a meselor:

Cina: restaurant clasificat minim 3 stele, situat în cadrul aceluiași complex hotelier 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 30 de locuri

Meniuri solicitate pentru servire masă/persoană/zi:

ZIUA 1:

Antre cald: Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio și nero di sepia, limes

Main course: Antricot de vită cu sos de hribi și dulceață de vișine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir și nucșoară

Desert: Mousse din ciocolată neagră belgiană și ciocolată albă belgiană, cu mascarpone și fructe de pădure proaspete

Băuturi: Apă minerală carbogazoasă și plată– 500 ml, Fresh din fructe – 500 ml

ZIUA 2:

Antre: Terină de piept de rață cu migdale, salată asortată și dressing de mango

Main course: Steak de porc marinat și pulpă de curcan cu tarhon și cimbrisor la cuptor, accompagnate cu cartofi tăraști și salată de varză

Desert: Black forest cake

ZIUA 3:

Antre cald: Cotlet de porc cu cașcaval și prosciutto cu salată mixtă, miez de nucă și cruton picant

Main course: File Butterfish cu brocoli, coponidă dulce-picantă și sos Bearnaise

Desert: Raspberry cake

Băuturi: Apă minerală carbogazoasă și plată – 500 ml, Fresh din fructe - 500 ml

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.

LOT 2 - SERVICII DE SERVIRE MASĂ (PRÂNZ)

1. Servicii de servire masă (prânz)

Perioada: 19-21 mai 2025 (3 zile)

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

Se va completa DETALIAT de către ofertant dacă respecta cerințele

.....

Număr participanți: 30 persoane / zi
 Tip servicii: prânz /persoană/zi
 Tip servire: prânz meniu bufet
 Structură meniu prânz/persoană/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

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

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

- starter/antre, 350 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

Locatiile de servire a meselor: Pranz: sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61)

Meniuri solicitate pentru servire masa/persoana/zi:

ZIUA 1:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
 Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
 Tuna cucumbert
 Unt cu caviar de somon
 Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
 Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
 Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
 Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
 Beetroot & cream cheese
 Cup halloumi & red pepper skewers
 Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci

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

Crochete din cartofi cu susan

Ciuperci umplute

Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata

Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci

Tuscan chicken

Marocan chicken

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:

Taietei asiatici cu legume

Orez prajit

Legume la gratar

Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf

Salata Greceasca

Salata Caesar

Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone

Mousse cu Bailey's si fructe rosii

Kiwi mousse

Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri

- banane

- caise

- nectarine

- portocale

- capsuni

- pepene galben

- pepene verde

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Fresh-uri din fructe
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu somon si capere
Rulada de fazan in crusta cocanta de alune
Rafaelo de gorgonzola cu nuci
Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii
Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie
Terina de porc cu fistic
Bruschetta cu rosii si anchois
Somon in crusta de alge cu caviar si chivas
Smochine in prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac
Clatite cu telina
Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute
Ardei gras cu fasole batuta
Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal
Legume la gratar
Orez cu legume
Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
Rulouri de vita cu ardei si bacon
Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata
Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotelete de miel in crusta de fistic verde
Caracatita St. Lucia
Porchetta
Salmone Wellington
Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfecla si parmezan
Broccoli cu bacon si porumb
Cous cous cu sofran si seminte de dovleac

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)
Salata Cuisine
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Amareti chocolate

Vulcano

Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

Minitarte cu crema mascarpone

ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)

Nectaruri din fructe

Fresh-uri din fructe

Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 3:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

Tuna cucumbert

Unt cu caviar de somon

Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti

Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune

Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi

Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)

Beetroot & cream cheese

Cup halloumi & red pepper skewers

Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci

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

Crochete din cartofi cu susan

Ciuperci umplute

Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata

Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci

Tuscan chicken
Marocan chicken
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:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe
Fresh-uri din fructe
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Logistica solicitata / zi:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 12 buc. și fete de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;

- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
 - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 12 buc.;
 - farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
 - tacamuri din inox;
 - pahare din sticla;
 - cesti cafea din portelan;
 - espressoare electrice – minim 2 buc.;
 - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
 - spatule, servetele si alte consumabile;
 - transportul hranei cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar;
 - personal calificat.

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.

LOT 3 – SERVICII DE TRANSPORT

Servicii de transport

Data: 19 mai 2025

Numar persoane: 30 persoane

Servicii: inchiriere autocar cu sofer pentru tranport 30 persoane pe sensul Constanta – Galati

Data: 22 mai 2025

Numar persoane: 30 persoane

Servicii: inchiriere autocar cu sofer pentru tranport 30 persoane pe sensul Galati – Constanta

Se va completa DETALIAT de catre ofertant daca respecta cerințele

.....

Ofertanții trebuie să depună (adaptat în funcție de loturile la care participă), 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 se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în ofertă	<i>Se va depune copii conform cu originalul ale documentelor solicitate.</i>
2. Îndeplinirea cerinței esențiale privind distanța rutieră (auto) de maxim 2,5 km față de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: Galați - hotelul ce face obiectul ofertei – str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicației Google Maps (https://www.google.com/maps) și prezentarea traseului rutier (auto) solicitat în format fizic A4 (print screen).	<i>Se va depune copii conform cu originalul ale documentelor solicitate.</i>
3. Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 15 camere duble twin 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.	<i>Se va depune copii conform cu originalul ale documentelor solicitate.</i>
4. Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitățile de alimentație publică, precum și respectarea capacității de minim 50 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.	<i>Se va depune copii conform cu originalul ale documentelor solicitate.</i>
5. 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.	<i>Se va depune copii conform cu originalul ale documentelor solicitate.</i>
6. Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).	<i>Se va depune copii conform cu originalul ale documentelor solicitate.</i>
7. Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va	<i>Se va depune copii conform cu originalul ale documentelor solicitate.</i>

prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.	
8. Ofertanții vor prezenta obligatoriu, în copie, următoarele documente: 8.1. <i>Licența de transport de persoane eliberată de Autoritatea Rutieră Română;</i> Pentru autovehicolul cu care se vor presta serviciile se vor prezenta, în copii, următoarele documente: <i>copie conformă a licenței de transport eliberată de ARR</i>	<i>Se va depune copii conform cu originalul ale documentelor solicitate.</i>
CERINȚE GENERALE	
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 pentru fiecare lor în parte. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul unui lot și nici oferte alternative.	<i>Se va completa DETALIAT de catre ofertant daca respecta cerințele</i>
VII. CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII	<i>Se va depune documentul solicitat.</i>

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 – Formularul nr. 5).	
Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători (Formularul nr. 1)	<i>Se va depune documentul solicitat.</i>
VIII. VALABILITATEA OFERTEI Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare	<i>Se va completa DETALIAT de catre ofertant daca respecta cerințele</i>

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

.....

Numele și prenumele semnatarului

.....

Capacitate de semnătura

.....

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

.....

Țara de reședință

.....

Adresa

.....

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

.....

Adresa de e-mail

.....

Telefon / Fax

.....

Data

.....

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, ... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă angajez să „**Servicii pentru organizare Bootcamp Antreprenorial**” în cadrul proiectului cu titlul **Bootcamp antreprenorial, finanțat din fonduri extracurriculare de Ministerului Educației și Cercetării, conform adresei nr. 153/DGIU/18.03.2025**, pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data