

I N V I T A Ț I E

UNIVERSITATEA	
„DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	11538
Data intrării/ieșirii	07.05.2025

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de organizare evenimente în cadrul proiectului PNRR – ResPonSE, contract finanțare 760010/30.12.2022”**, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

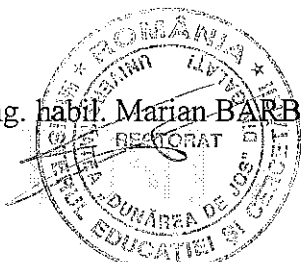
1. Denumirea autorității contractante: **Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați**
Cod de identificare: **3127522**
Adresa: **Str. Domnească nr. 47, Galați, România**
Telefon: **0236419177, 0336130115**
Fax: **0236419177**
2. Denumire invitație: **„Servicii de organizare evenimente în cadrul proiectului PNRR – ResPonSE, contract finanțare 760010/30.12.2022”**.
3. Modalitatea de desfășurare: **achiziție directă.**
4. Pentru depunerea ofertei **se vor completa formularele atașate prezentei invitații.**
5. Împărțirea pe lot-uri: **nu.**
6. Valoarea estimată totală fără TVA: **14999.80 lei fără TVA.**
7. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
8. Cod CPV: **55300000-3, 55520000-1, 70310000-7.**
9. Tip contract: **prestare servicii.**
10. Obiectul contractului: **„Servicii de organizare evenimente în cadrul proiectului PNRR – ResPonSE, contract finanțare 760010/30.12.2022”**.
11. Data limită de depunere a ofertei: **12.05.2025 ora 14⁰⁰**
12. Adresa la care se transmite oferta: **Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de e-mail mihaela.bratu@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 fondurile proiectului „PNRR – ResPonSE, contract finanțare 760010/30.12.2022”, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.**
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: **lei.**



16. Persoana de contact: **Mihaela BRATU**, tel. 0336130115, e-mail: mihaela.bratu@ugal.ro
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. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: mihaela.bratu@ugal.ro

RECTOR,

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



DIRECTOR INTERIMAR DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE

ȘI TEHNIC,

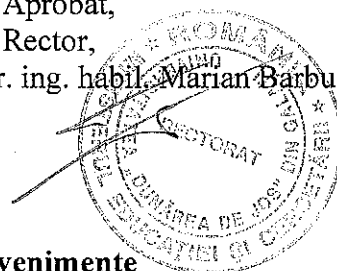
Ec. **Marian DĂNĂILĂ**

ÎNTOCMIT,

Ing. **Mihaela BRATU**



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



CAIET DE SARCINI
privind achiziția de „Servicii de organizare evenimente
în cadrul proiectului PNRR – ResPonSE, contract finanțare 760010/30.12.2022”.

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

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de Servicii de organizare evenimente (închiriere sală, servire masă și coffe break), pentru participanții la Workshop-ul organizat în cadrul proiectului PNRR – ResPonSE, contract finanțare 760010/30.12.2022.

III. CERINȚE OBLIGATORII

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

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

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

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



Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii de servire masă (prânz și cina) 70 persoane x 2 zile	55300000-3
2.	Servicii de coffee break 70 persoane x 2 zile	55520000-1
3.	Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare	70310000-7

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada: 2 zile în luna mai 2025 – perioada 26 – 28 mai 2025.

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

Numar participanti: 70 persoane / zi

Tip servicii: prânz + cina /persoana/zi

Tip servire: prânz meniu bufet + cina set-meniu

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

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 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:

- Prânz și cină: restaurant clasificat minim 3 stele din cadrul unui complex hotelier clasificat minim 3 stele, situat la o distanță de maxim 2,5 km de sediul Centrului de Cercetare Rexdan din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. George Coșbuc nr. 98) și de nava REXDAN ancorată la pontonul Universității, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. În data de 28 mai 2025 masa de prânz va fi servită la bordul navei REXDAN.

Indeplinirea cerinței esențiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.

Indeplinirea cerinței esențiale de clasificare a unitatii de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unitatii de alimentatie publica propuse in oferta.

Indeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2,5 km fata de sediul Centrului de Cercetare Rexdan din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. George Cosbuc nr. 98) pe sensul Galati, Centrului de Cercetare Rexdan (Str. George Cosbuc nr. 98) - și de nava de cercetare REXDAN va fi calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).

Capacitate restaurant: minim 70 de locuri

Indeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea de minim 70 locuri în cadrul unitatii de alimentatie publica propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.

Logistica solicitata pentru mesele de pranz:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;



- personal calificat.

Logistica solicitata pentru mesele de cina:

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

Meniuri solicitate pentru servire masa/persoana/zi:

ZIUA 1:

Masa de prânz

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)

Masa de cină

Antre cald

Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di sepia, limes

Main course

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

Desert



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

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata

Fresh din fructe

ZIUA 2:

Masa de prânz

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

Broccolli 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)

Masa de cină

Antre

Terina de piept de rata cu migdale, salata asortata si dressing de mango

Main course

Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor,acompaniate cu cartofi taranesti si salata de varza

Desert

Black forest cake

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata – 500 ml

Fresh din fructe - 500 ml

2. Servicii de coffee break

Perioada: 2 zile în luna mai 2025 – perioada 26 – 28 mai 2025.

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

Locatia de servire: sediul Centrului de Cercetare Rexdan din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. George Coșbuc nr. 98), nava de cercetare Rexdan, sala în care se va desfășura una dintre activități.

Numar participanti: 70 persoane / zi

Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi



Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml
- apă minerală plată, sticla 330 ml
- bauturi răcoritoare carbogazoase si necarbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml
- nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 8 sortimente)
- fructe proaspete, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)

Nu se acceptă:

- băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;
- alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții

Zahăr adăugat = se înțelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă și siropuri, cum ar fi sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior.

Prestatorul va asigura serviciile de servire masa cina la sediul propriu, in cadrul restaurantului clasificat minim 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat minim 3 stele, situat la o distanță de maxim 2,5 km de sediul Centrului de Cercetare Rexdan din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. George Cosbuc nr. 98). Serviciile de servire masa de pranz si serviciile de coffee break vor fi asigurate in sistem catering, la sediul Centrului de Cercetare Rexdan din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. George Cosbuc nr. 98), cu respectarea normelor sanitare și



prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toată logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor.

Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor

- *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).*
- *Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.*

Ofertantul declarat câștigător al procedurii de achiziții publice este obligat să pună la dispoziția Autorităților Contractante informațiile cu privire la beneficiarul real a fondurilor alocate din PNRR, în înțelesul articolului 3 punctul 6 din Directiva (UE) 2015/849 a Parlamentului European și a Consiliului, așa cum sunt ele reglementate de obligațiilor impuse de art 22 alin 2 lit d) din Regulamentul (UE) 2021/241 a Parlamentului European și a Consiliului.

Beneficiarul final al fondurilor/contractanților are obligația de a transmite către ONRC, înaintea semnării contractului de furnizare, a datelor și informațiilor cu privire la beneficiarii reali ai fondurilor alocate prin acest contract finanțat din PNRR, conform Directivei UE 2015/849 a Parlamentului European și a Consiliului din 20.05.2015 și în baza art.3 (1) din Instrucțiunea MIPE nr. 6 privind obținerea unor date și informații privind verificarea ex-ante.

Modalitatea de îndeplinire:

Documentele urmează a fi prezentate, la solicitarea autorității contractante, doar de către ofertantul declarat câștigător, respectiv:

- pentru ofertanții a căror acționari sunt persoane fizice sau persoane juridice înregistrate pe teritoriul României, se va depune un extras ONRC;
- pentru ofertantul/ofertanții declarat(i) câștigător(i) are/au în structura acționariatului entități juridice străine, se va depune o declarație pe proprie răspundere dată de către reprezentantul legal, conform prevederilor articolului 326 din Codul Penal privind falsul în declarații, ce va conține datele privind beneficiarii reali ai entităților juridice străine (cel puțin numele, prenumele și data nașterii), în conformitate cu Legea 129/2019, cu completările și modificările ulterioare;
- pentru ofertanții străini, înregistrați în afara României, se vor depune documente justificative, certificate sau alte înscrisuri eliberate de autoritatea responsabilă de datele beneficiarului real din țara ofertantului, însoțit de traducerea în limba română, certificată de traducători autorizați, în condițiile legii;
- pentru ofertanții de tipul asociațiilor și fundațiilor, se va depune un extras de la Ministerul Justiției (Registrul Național ONG) privind beneficiarii reali ai asociației/fundației; în cazul în care asociația/fundația este o entitate străină sau are beneficiari reali persoane străine, se va depune o declarație pe proprie răspundere dată de către reprezentantul legal/președinte, conform prevederilor articolului 326 din Codul Penal privind falsul în declarații ce va conține datele privind



beneficiarii reali ai entităților juridice (cel puțin numele, prenumele și data nașterii), în conformitate cu Legea 129/2019, cu completările și modificările ulterioare.

3. Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare

Perioada: 27 mai 2025.

Numar sali de conferinta: 1

Capacitate sala de conferinte: suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 75 de locuri, dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilor

Localizarea salii de conferinta: sala de conferinta va fi asigurată de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat la minim 3 stele, aflat la o distanta rutiera de maxim 2,5 km de sediul Infrastructurii de Cercetare REXDAN din str. G. Coșbuc nr. 98 sau de nava de cercetare REXDAN ancorată la pontonul Universității.

Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea complexului hotelier in care se va asigura sala de conferinta in raza a maxim 2,5 km de sediul Infrastructurii de Cercetare REXDAN din str. G. Coșbuc nr. 98 sau de nava de cercetare REXDAN ancorată la pontonul Universității, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).

Facilitati organizatorice sali de conferinta:

- lumina naturala;
- garderoba;
- spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si inregistrarea participantilor informarea si indrumarea acestora, precum si inmanarea materialelor reuniunii;
- sala sa fie izolata fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjati de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere;
- spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea;
- personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica;
- event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului.

Facilitati tehnice sală de conferinta:

- aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii;
- ecran de proiectie;
- flip-chart + consumabile;
- videoproiector;
- laptop;
- sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica;
- internet WI-FI cu linie de back-up si LAN network;
- prezidiu si pupitru speaker.

Amenajarea salii si a tuturor elementelor mentionate mai sus vor fi realizate cu o zi inainte si vor fi verificate de beneficiar.

V. TERMEN DE PRESTARE – 2 zile în luna mai 2025 - perioada 26 – 28 mai 2025.

ADRESĂ

Str. Domnească nr. 47,
Galați, România

CONTACT

Tel: 0336 130 108
Fax: 0236 461 353

ONLINE

rectorat@ugal.ro
www.ugal.ro

Operator înscris sub nr. 36338 în registrul de evidență
a prelucrărilor de date cu caracter personal.

Pagina 10 | 12



VI. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

- a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 5 zile înainte de data evenimentului.
- b) Plata pentru serviciile prestate 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.

VII. RECEPȚIA SERVICIILOR ȘI MODALITATEA DE PLATĂ

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.

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.

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 a serviciilor.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste de prezență;
- proces verbal de prestare a serviciilor;
- alte documente relevante.

Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului.

Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.

VIII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Autoritatea/entitatea contractantă atribuie contractul de servicii ofertantului care îndeplinește toate criteriile și cerințele solicitate în cadrul documentației și a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, pe baza criteriului de atribuire **prețul cel mai scăzut**, conform prevederilor art. 187 alin (3¹) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentației au fost definite explicit atât clauzele contractuale, cât și caracteristicile tehnice minime obligatorii ale produselor, drept pentru care se dorește doar punctarea prețului.

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

IX. 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**).

X. 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:

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,
Prof. univ. dr. habil. Cătălina ITICESCU

ITICESCU
CATALINA

Digitally signed by
ITICESCU CATALINA
Date: 2025.04.28
14:10:39 +03'00'



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**

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către _____
(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Domnilor,

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

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

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

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

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

Data ____/____/____

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

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

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr. crt.	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	2	3	4	5	6	7=5+6
1	Servicii de servire masă (prânz și cină) 70 persoane x 2 zile	pers	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii de coffee break 70 persoane x 2 zile	pers	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare	serv	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL				se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

Se va oferta întreg pachetul.

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

Notă:

Nu se va depăși valoarea de 82.57 lei fără TVA /persoană pentru prânz și cină, respectiv 18.35 lei fără TVA/ persoană pentru coffee break.

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

Achiziție - Servicii de organizare evenimente
în cadrul proiectului PNRR – ResPonSE, contract finanțare 760010/30.12.2022

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	Achiziție - Servicii de organizare evenimente în cadrul proiectului PNRR – ResPonSE, contract finanțare 760010/30.12.2022	se completează de către ofertant
1	DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE: 1. Servicii de servire masa (pranz si cina) Perioada: 2 zile în luna mai 2025 – perioada 26 – 28 mai 2025. Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Numar participant: 70 persoane / zi Tip servicii: prânz + cina /persoana/zi Tip servire: prânz meniu bufet + cina set-meniu Structura meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materialelor 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	se completează de către ofertant

- 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:

- Prânz și cină: restaurant clasificat minim 3 stele din cadrul unui complex hotelier clasificat minim 3 stele, situat la o distanță de maxim 2,5 km de sediul Centrului de Cercetare Rexdan din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. George Coșbuc nr. 98) și de nava REXDAN ancorată la pontonul Universității, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. În data de 28 mai 2025 masa de prânz va fi servită la bordul navei REXDAN.

Indeplinirea cerinței esențiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.

Indeplinirea cerinței esențiale de clasificare a unității de alimentație publică la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unității de alimentație publică propuse în oferta.

Indeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea restaurantului în raza a maxim 2,5 km fata de sediul Centrului de Cercetare Rexdan din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. George Coșbuc nr. 98) pe sensul Galați, Centrului de Cercetare Rexdan (Str. George Coșbuc nr. 98) - și de nava de cercetare REXDAN va fi calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicației Google Maps (<https://www.google.com/maps>) și prezentarea traseului rutier (auto) în format fizic A4 (print screen).

Capacitate restaurant: minim 70 de locuri

Îndeplinirea cerințelor esențiale privind capacitatea de minim 70 locuri în cadrul unității de alimentație publică propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unității de alimentație.

Logistica solicitată pentru mesele de prânz:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese și fete de masă;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fete de masă;
- mese rotunde cu fete de masă și scaune pentru toți invitații;
- platouri inox / sticlă/ portelan și clești inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru băuturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Logistica solicitată pentru mesele de cină:

- mese și scaune pentru toți participanții
- farfurii gustare, fel de bază și desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticlă
- servetele și alte consumabile
- personal calificat

Meniuri solicitate pentru servire masă/persoană/zi:

ZIUA 1:

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola și 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)

Masa de cina

Antre cald

Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di sepie, limes

Main course

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

Desert

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

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata

Fresh din fructe

ZIUA 2:

Masa de prânz

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 gratat) 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) Masa de cină <i>Antre</i> Terina de piept de rata cu migdale, salata asortata si dressing de mango <i>Main course</i> Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor,acompaniate cu cartofi taranesti si salata de varza <i>Desert</i> Black forest cake <i>Bauturi</i> Apa minerala carbogazoasa si plata – 500 ml Fresh din fructe - 500 ml 2. Servicii de coffee break Perioada: 2 zile în luna mai 2025 – perioada 26 – 28 mai 2025. Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Locatia de servire: sediul Centrului de Cercetare Rexdan din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. George Coșbuc nr. 98), nava de cercetare Rexdan, sala în care se va desfășura una dintre activități. Numar participant: 70 persoane / zi Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi Tip servire: bufet tip cocktail Logistica solicitata pentru coffee break/zi: - amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă; - platouri inox/sticlă/portelan și clești inox; - espressoare electrice – minim 3 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.; - farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticlă; - cesti cafea si cani ceai din portelan; - spatule, servetele si alte consumabile; - personal calificat. Structura meniu coffee break/persoana/zi:
--	---

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml
- apă minerală plată, sticla 330 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml
- nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 8 sortimente)
- fructe proaspete, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)

Nu se acceptă:

- băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;
- alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții

Zahăr adăugat = se înțelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă și siropuri, cum ar fi sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior.

Prestatorul va asigura serviciile de servire masa cina la sediul propriu, în cadrul restaurantului clasificat minim 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat minim 3 stele, situat la o distanță de maxim 2,5 km de sediul Centrului de Cercetare Rexdan din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. George Cosbuc nr. 98). Serviciile de servire masa de pranz si serviciile de coffee break vor fi asigurate in sistem catering, la sediul Centrului de Cercetare Rexdan din cadrul Universității „Dunărea de Jos”

Galați (Str. George Cosbuc nr. 98), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor.

Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor

- *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).*
- *Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizatia însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.*

Ofertantul declarat câștigător al procedurii de achiziții publice este obligat să pună la dispoziția Autorităților Contractante informațiile cu privire la beneficiarul real a fondurilor alocate din PNRR, în înțelesul articolului 3 punctul 6 din Directiva (UE) 2015/849 a Parlamentului European și a Consiliului, așa cum sunt ele reglementate de obligațiilor impuse de art 22 alin 2 lit d) din Regulamentul (UE) 2021/241 a Parlamentului European și a Consiliului.

Beneficiarul final al fondurilor/contractanților are obligația de a transmite către ONRC, înaintea semnării contractului de furnizare, a datelor și informațiilor cu privire la beneficiarii reali ai fondurilor alocate prin acest contract finanțat din PNRR, conform Directivei UE 2015/849 a Parlamentului European și a Consiliului din 20.05.2015 și în baza art.3 (1) din Instrucțiunea MIPE nr. 6 privind obținerea unor date și informații privind verificarea ex-ante.

Modalitatea de îndeplinire:

Documentele urmează a fi prezentate, la solicitarea autorității contractante, doar de către ofertantul declarat câștigător, respectiv:

- pentru ofertanții a căror acționari sunt persoane fizice sau persoane juridice înregistrate pe teritoriul României, se va depune un extras ONRC;

- pentru ofertantul/ofertanții declarat(i) câștigător(i) are/au în structura acționariatului entități juridice străine, se va depune o declarație pe proprie răspundere dată de către reprezentantul legal, conform prevederilor articolului 326 din Codul Penal privind falsul în declarații, ce va conține datele privind beneficiarii reali ai entităților juridice străine (cel puțin numele, prenumele și data nașterii), în conformitate cu Legea 129/2019, cu completările și modificările ulterioare;

- pentru ofertanții străini, înregistrați în afara României, se vor depune documente justificative, certificate sau alte înregistrări eliberate de autoritatea responsabilă de datele beneficiarului real din țara ofertantului, însoțit de traducerea în limba română, certificată de traducători autorizați, în condițiile legii;

- pentru ofertanții de tipul asociațiilor și fundațiilor, se va depune un extras de la Ministerul Justiției (Registrul Național ONG) privind beneficiarii reali ai asociației/fundației; în cazul în care asociația/fundația este o entitate străină sau are beneficiari reali persoane străine, se va depune o declarație pe proprie răspundere dată de către reprezentantul legal/președinte, conform prevederilor articolului 326 din Codul Penal privind falsul în declarații ce va conține datele privind beneficiarii reali ai entităților juridice (cel puțin numele, prenumele și data nașterii), în conformitate cu Legea 129/2019, cu completările și modificările ulterioare.

3. Servicii de închiriere sală conferințe și sonorizare

Perioada: 27 mai 2025.

Numar sali de conferinta: 1

Capacitate sala de conferinte: suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 75 de locuri, dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilor

Localizarea salii de conferinta: sala de conferinta va fi asigurată de operatorul economic în cadrul unui complex hotelier, clasificat la minimum 3 stele, aflat la o distanță rutiera de maxim 2,5 km de sediul Infrastructurii de Cercetare REXDAN din str. G. Coșbuc nr. 98 sau de nava de cercetare rEXDAN ancorată la pontonul Universității.

Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copie, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea complexului hotelier in care se va asigura sala de conferinta in raza a maxim maxim 2,5 km de sediul Infrastructurii de Cercetare REXDAN din str. G. Coșbuc nr. 98 sau de nava de cercetare REXDAN

	ancorată la pontonul Universității, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicației Google Maps (https://www.google.com/maps) și prezentarea traseului rutier (auto) în format fizic A4 (print screen). Facilitati organizatorice sali de conferinta: - lumina naturala; - garderoba; - spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si inregistrarea participantilor informarea si indrumarea acestora, precum si inmanarea materialelor reuniunii; - sala sa fie izolata fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjati de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere; - spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea; - personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica; - event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului. Facilitati tehnice sală de conferinta: - aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; - ecran de protecție; - flip-chart + consumabile; - videoproiector; - laptop; - sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica; - internet WI-FI cu linie de back-up si LAN network; - prezidiu si pupitru speaker. Amenajarea salii si a tuturor elementelor mentionate mai sus vor fi realizate cu o zi inainte si vor fi verificate de beneficiar.	
2	TERMEN DE PRESTARE – 2 zile în luna mai 2025 - perioada 26 – 28 mai 2025.	<i>se completează de către ofertant</i>
3	MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 5 zile înainte de data evenimentului. b) Plata pentru serviciile prestate 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.	<i>se completează de către ofertant</i>
4	RECEPȚIA SERVICIILOR ȘI MODALITATEA DE PLATĂ	<i>se completează de către ofertant</i>

	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. 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. 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 a serviciilor. Documentele justificative care trebuie să însoțească factura: - liste de prezență; - 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 ofera toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.	
5	CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII 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 Inspecția Muncii sau de pe site-ul: http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html. 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.	<i>se va completa Formularul DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ</i>
6	VALABILITATEA OFERTEI Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minimum 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.	<i>se completează de către ofertant</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 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 semnătură

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

Subsemnatul, _____ (nume și prenume), reprezentant legal autorizat al _____ (denumirea/numele și sediul/adresa ofertantului), în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant (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 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 semnătura

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea 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 și asigurarea calității
3.	Prof. univ. dr. Adrian MICU	Prorector responsabil cu cercetarea, dezvoltarea, inovarea, relațiile interuniversitare și mediul de afaceri
4.	Conf. univ. dr. ing. Ștefan BALTĂ	Prorector responsabil cu parteneriatul cu studenții și accesare fonduri europene
5.	Prof. univ. dr. Arthur Viorel TULUȘ	Prorector responsabil cu internaționalizarea, relațiile publice și parteneriatul cu mediul socio-cultural
6.	Prof. dr. ing. habil. Daniela Laura BURUIANĂ	Prorector
7.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
8.	Ec. Carmen-Gabriela SÎRBU	Director Interimar General Administrativ
9.	Dănuț LEFTER	Director Interimar General Adjunct Administrativ
10.	Costică COȘTOI	Director, Direcția legislație, resurse umane și salarizare
11.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar - Direcția Economică
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar, Direcția Achiziții Publice și Tehnic
13.	Prof. univ. dr. habil. Cătălina ITICESCU	Profesor univ. dr. habil. în cadrul Facultății de Științe și Mediu
14.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Interimar, Serviciul Financiar
15.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Interimar, Serviciul Contabilitate
16.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
17.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
18.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
19.	Maria-Cristiana COROIU	Consilier juridic
20.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
21.	Neculai SAVA	Administrator financiar
22.	Lorena Gina LUPAȘCU	Administrator financiar
23.	Camelia LUNGU	Administrator financiar
24.	Ing. Mihaela BRATU	Administrator de patrimoniu
25.	Ing. Virginia TĂCHIȚĂ	Administrator de patrimoniu
26.	Dr. ing. Alina ANTACHE	Dr. ing. în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor
27.	Ș. I. dr. ing. Ira-Adeline SIMIONOV	Ș. I. dr. ing. în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor
28.	Asist. cerc. Andreea DOROFTE	Asist. cerc. în cadrul IC Rexdan
29.	Asist. cerc. drd. Maria-Daniela MIHĂILĂ	Asist. cerc. drd. în cadrul IC Rexdan
30.	Asist. cerc. Andrei GEMAN	Asist. cerc. în cadrul IC Rexdan

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

.....