



## INVITAȚIE



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „*Servicii de servire masă (prânz și cină), pentru 50 de persoane, în perioada 22-23 mai 2025 – fonduri extracurriculare*”, 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 servire masă (prânz și cină), pentru 50 de persoane, în perioada 22-23 mai 2025 – fonduri extracurriculare*”, conform caietului de sarcini.
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: **8250.00 lei**
7. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
8. Cod CPV: **55300000-3**
9. Tip contract: **servicii**
10. Obiectul contractului: „*Servicii de servire masă (prânz și cină), pentru 50 de persoane, în perioada 22-23 mai 2025 – fonduri extracurriculare*”
11. Data limită de depunere a ofertelor: **19.05.2025, ora 14<sup>00</sup>**
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 [bianca.harabor@ugal.ro](mailto:bianca.harabor@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, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.**
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: **lei**
16. Persoana de contact: **Bianca Adina Maftei, tel. 0336130115, e-mail:**





bianca.harabor@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: bianca.harabor@ugal.ro

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

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

Întocmit,  
Ing. Bianca Adina MAFTEI



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



## CAIET DE SARCINI

privind achiziția de „Servicii de servire masă (prânz și cină), pentru 50 de persoane, în perioada 22-23 mai 2025 – fonduri extracurriculare”.

### 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 servire masă pentru 50 de persoane, pentru 2 zile, în perioada 22-23 mai 2025, necesare organizării Concursului Internațional Studentesc KART LOW COST 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.



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 cină) pentru 50 persoane x 2 zile | 55300000-3 |

#### DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

##### SERVICII DE SERVIRE MASA DE PRANZ SI CINA

**Perioada:** 2 zile, în perioada 22-23 mai 2025

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

**Numar participanti:** 50 persoane / zi

**Tip servicii:** pranz + cina /persoana/zi

**Tip servire:** pranz 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 si nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, nelimitat



- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Structura set-meniu cina /persoana/zi (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 Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.
- **Cina:** restaurant clasificat minim 3 stele, situat la o distanță de maxim 2,5 km de sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

***Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a restaurantului propus la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unitatii de alimentatie publica propusa in oferta.***

***Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in care se vor asigura serviciile de servire masa cina, in raza a maxim 2,5 km fata de sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați, pe sensul: Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 111, 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).***

Capacitatea restaurantului: minim 50 de locuri

***Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 50 locuri în cadrul restaurantului propus în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatilor de alimentatie.***

Logistica solicitata pentru mesele de pranz:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 20 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 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



Fresh-uri din fructe și limonada cu lamaie și miere de albine  
Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat, zahăr brun/alb, biscuit  
cafea, ciocolată  
Ceai (minim 4 sortimente)

### **Masa de cină**

#### *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 dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir și nucsoară

#### *Desert*

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

#### *Bauturi*

Apa minerală carbogazoasă și plată  
Fresh din fructe

### **ZIUA 2:**

#### **Masa de prânz**

##### **ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:**

Blini cu somon și capere  
Rulada de fazan în crustă cocată de alune  
Rafaelo de gorgonzola cu nuci  
Terina de urs cu valeriană și coacaze roșii  
Rulou de curcan cu roșii uscate și branza brie  
Terina de porc cu fistic  
Bruschetta cu roșii și anchois  
Somon în crustă de alge cu caviar și chivas  
Smochine în prosciutto

##### **ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:**

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

##### **PREPARATE DE BAZA CALDE:**

Piept de curcan cu sos parmezan  
Rulouri de vită cu ardei și 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 si limonada cu lamaie si miere de albine

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

#### 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 incinta unui restaurant clasificat minim 3 stele, amplasat la o distanță de maxim 2,5 km de sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111).

Serviciul de servire masa pranz va fi asigurat in sistem catering, la sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), 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 serviciului.

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



- **Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiena și Sanătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.**
- **Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru locațiile propuse în oferta și pentru activități de catering, 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.**

**V. TERMEN DE PRESTARE** – 2 zile în luna mai 2025 - perioada 22-23 mai 2025.

#### **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 48 ore 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.

**În facturile emise pentru operațiunile realizate în baza contractului 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 contract.**

### **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 (3<sup>1</sup>) 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. dr. Ing. Cătălin FETECĂU**



## **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***

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 de servire masă (prânz și cină), pentru 50 de persoane, în perioada 22-23 mai 2025 – fonduri extracurriculare” 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

Servicii de servire masă (prânz și cină), pentru 50 de persoane, în perioada 22-23 mai 2025 – fonduri extracurriculare

| 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 și cină), pentru 50 de persoane, în perioada 22-23 mai 2025 | pers | 50                        | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant |
|        | TOTAL                                                                                       |      |                           | se completează de către ofertant | se completează de către ofertant |

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

| <b>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</b>                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Servicii de servire masă (prânz și cină), pentru 50 de persoane, în perioada 22-23 mai 2025 – fonduri extracurriculare</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                    |
| <p><b>SERVICII DE SERVIRE MASA DE PRANZ SI CINA</b></p> <p><b>Perioada:</b> 2 zile, în perioada 22-23 mai 2025</p> <p><b>Intervale orare:</b> vor fi stabilite si comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.</p> <p><b>Numar participanti:</b> 50 persoane / zi</p> <p><b>Tip servicii:</b> pranz + cina /persoana/zi</p> <p><b>Tip servire:</b> pranz meniu bufet + cina set-meniu</p> <p>Structura meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g</li> <li>- asortiment de preparate vegetariene, 150 g</li> <li>- bar de salate aperitiv, 200 g</li> <li>- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g</li> <li>- garnituri, 250 g</li> <li>- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g</li> <li>- fructe, 250 g</li> <li>- paine, 100 g</li> <li>- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml</li> <li>- bauturi racoritoare si nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml</li> <li>- cafea espresso si cappuccino, nelimitat</li> <li>- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat</li> </ul> <p>Structura set-meniu cina /persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- starter/antre, 350 g</li> <li>- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g</li> <li>- desert (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g</li> <li>- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml</li> <li>- fresh din fructe, 500 ml</li> </ul> | <p><b>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</b></p> <p>.....</p> |

| CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <p><b>Locatiile de servire a meselor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pranz:</b> sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</li> <li>• <b>Cina:</b> restaurant clasificat minim 3 stele, situat la o distanță de maxim 2,5 km de sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</li> </ul> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a restaurantului propus la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unitatii de alimentatie publica propusa in oferta.</i></p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in care se vor asigura serviciile de servire masa cina, in raza a maxim 2,5 km fata de sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați, pe sensul: Galați, clădirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 111, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei <b>Google Maps</b> (<a href="https://www.google.com/maps">https://www.google.com/maps</a>) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).</i></p> <p>Capacitatea restaurantului: minim 50 de locuri</p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 50 locuri în cadrul restaurantului propus în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatiilor de alimentatie.</i></p> <p>Logistica solicitata pentru mesele de pranz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;</li> <li>- mese cocktail – minim 20 buc. și fețe de masă;</li> <li>- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;</li> </ul> |                            |

| <b>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <p>- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;</p> <p>- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;</p> <p>- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;</p> <p>- tacamuri din inox;</p> <p>- pahare din sticla;</p> <p>- cesti cafea din portelan;</p> <p>- espressoare electrice – minim 3 buc.;</p> <p>- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;</p> <p>- spatule, servetele si alte consumabile;</p> <p>- personal calificat.</p> <p>Logistica solicitata pentru mesele de cina:</p> <p>- mese si scaune pentru toti participantii</p> <p>- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan</p> <p>- tacamuri din inox</p> <p>- pahare din sticla</p> <p>- servetele si alte consumabile</p> <p>- personal calificat</p> <p>Meniuri solicitate pentru servire masa/persoana/zi:</p> <p><b>ZIUA 1:</b></p> <p><b>Masa de prânz</b></p> <p>ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:</p> <p>Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa</p> <p>Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly</p> <p>Tuna cucumbert</p> <p>Unt cu caviar de somon</p> <p>Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti</p> <p>Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune</p> <p>Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi</p> <p>Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)</p> <p>Beetroot &amp; cream cheese</p> <p>Cup halloumi &amp; red pepper skewers</p> <p>Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci</p> <p>Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel</p> <p>ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:</p> <p>Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry</p> <p>Bruschetta cu legume</p> <p>Clatite cu spanac si ciuperci</p> <p>Crochete din cartofi cu susan</p> <p>Ciuperci umplute</p> <p>Cartof umplut cu legume</p> <p>PREPARATE DE BAZA CALDE:</p> |                                   |

| <b><i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b><i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i></b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <p>Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata</p> <p>Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci</p> <p>Tuscan chicken</p> <p>Marocan chicken</p> <p>Muschi de vita primavera</p> <p>File de salau lemon pfeffer</p> <p>Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine</p> <p>File de porc cu alune si muguri de fasole</p> <p><b>GARNITURI:</b></p> <p>Taietei asiatici cu legume</p> <p>Orez prajit</p> <p>Legume la gratar</p> <p>Cartofi gratinati dafne</p> <p><b>SALATE:</b></p> <p>Salata Waldorf</p> <p>Salata Greceasca</p> <p>Salata Caesar</p> <p>Salata de cruditati</p> <p><b>DESERT:</b></p> <p>Minitarte cu crema mascarpone</p> <p>Mousse cu Bailey's si fructe rosii</p> <p>Kiwi mousse</p> <p>Casatta Siciliana</p> <p><b>ASORTIMENT DE FRUCTE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struguri</li> <li>- banane</li> <li>- caise</li> <li>- nectarine</li> <li>- portocale</li> <li>- capsuni</li> <li>- pepene galben</li> <li>- pepene verde</li> </ul> <p><b>PAINE:</b></p> <p>Specialitati panificatie</p> <p>Paine la tava bagheta</p> <p>Paine la tava cu cereale bagheta</p> <p><b>BAUTURI:</b></p> <p>Apa minerala carbogazoasa / plata</p> <p>Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)</p> <p>Nectaruri din fructe</p> |                                          |

| CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <p>Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine</p> <p>Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata</p> <p>Ceai (minim 4 sortimente)</p> <p><b>Masa de cină</b></p> <p><i>Antre cald</i></p> <p>Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di sepie, limes</p> <p><i>Main course</i></p> <p>Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si nucsoara</p> <p><i>Desert</i></p> <p>Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana, cu mascarpone si fructe de padure proaspete</p> <p><i>Bauturi</i></p> <p>Apa minerala carbogazoasa si plata</p> <p>Fresh din fructe</p> <p><b>ZIUA 2:</b></p> <p><b>Masa de prânz</b></p> <p>ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:</p> <p>Blini cu somon si capere</p> <p>Rulada de fazan in crusta cocanta de alune</p> <p>Rafaelo de gorgonzola cu nuci</p> <p>Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii</p> <p>Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie</p> <p>Terina de porc cu fistic</p> <p>Bruschetta cu rosii si anchois</p> <p>Somon in crusta de alge cu caviar si chivas</p> <p>Smochine in prosciutto</p> <p>ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:</p> <p>Rondele cu spanac</p> <p>Clatite cu telina</p> <p>Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute</p> <p>Ardei gras cu fasole batuta</p> <p>Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal</p> <p>Legume la gratar</p> <p>Orez cu legume</p> <p>Snitel telina</p> <p>PREPARATE DE BAZA CALDE:</p> <p>Piept de curcan cu sos parmezan</p> <p>Rulouri de vita cu ardei si bacon</p> |                            |

| <b>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <p>Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata</p> <p>Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde</p> <p>Caracatita St. Lucia</p> <p>Porchetta</p> <p>Salmone Wellington</p> <p>Rulouri din salau cu zucchini</p> <p>GARNITURI:</p> <p>Legume wok aromate cu ghimbir</p> <p>Risotto cu sfecla si parmezan</p> <p>Broccoli cu bacon si porumb</p> <p>Cous cous cu sofran si seminte de dovleac</p> <p>SALATE:</p> <p>Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri</p> <p>Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)</p> <p>Salata Cuisine</p> <p>Salata cu fructe de mare</p> <p>DESERT:</p> <p>Amareti chocolate</p> <p>Vulcano</p> <p>Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran</p> <p>Minitarte cu crema mascarpone</p> <p>ASORTIMENT DE FRUCTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kiwi</li> <li>- struguri</li> <li>- banane</li> <li>- nectarine</li> <li>- pere</li> <li>- mere</li> <li>- carambola</li> <li>- physalis</li> </ul> <p>PAINE:</p> <p>Specialitati panificatie</p> <p>Paine la tava bagheta</p> <p>Paine la tava cu cereale bagheta</p> <p>BAUTURI:</p> <p>Apa minerala carbogazoasa / plata</p> <p>Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)</p> <p>Nectaruri din fructe</p> <p>Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine</p> |                                   |

| CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <p>Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata<br/>Ceai (minim 4 sortimente)</p> <p><b>Masa de cină</b></p> <p><i>Antre</i><br/>Terina de piept de rata cu migdale, salata asortata si dressing de mango</p> <p><i>Main course</i><br/>Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor,acompaniate cu cartofi taranesti si salata de varza</p> <p><i>Desert</i><br/>Black forest cake</p> <p><i>Bauturi</i><br/>Apa minerala carbogazoasa si plata – 500 ml<br/>Fresh din fructe - 500 ml</p> <p><b><u>Nu se acceptă:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;</li> <li>• alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții</li> </ul> <p><b>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.</b></p> <p>Prestatorul va asigura serviciile de servire masa cina la sediul propriu, in incinta unui restaurant clasificat minim 3 stele, amplasat la o distanță de maxim 2,5 km de sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111). Serviciul de servire masa pranz va fi asigurat in sistem catering, la sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării</p> |                            |

| <b>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</b>                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| evenimentului. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciului.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiena și Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.</i></li> <li><i>Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru locațiile propuse în oferta și pentru activități de catering, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).</i></li> <li><i>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.</i></li> </ul> | <b>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</b><br><br>..... |
| <b>TERMEN DE PRESTARE</b> – 2 zile în luna mai 2025<br>- perioada 22-23 mai 2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</b><br><br>..... |
| <b>MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI</b><br>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 48 ore înainte de data evenimentului.<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</b><br><br>..... |
| <b>RECEPȚIA SERVICIILOR ȘI MODALITATEA DE PLATĂ</b><br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                             |

| <b>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</b>                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru <b>serviciile efectiv prestate și confirmate</b>. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.</p> <p>Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci) zile de la facturare și semnare a procesului verbal de recepție a serviciilor.</p> <p>Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- liste de prezență;</li> <li>- proces verbal de prestare a serviciilor;</li> <li>- alte documente relevante.</li> </ul> <p>Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului.</p> <p>Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.</p> <p><b>În facturile emise pentru operațiunile realizate în baza contractului de achiziții publice, se înscriu, în mod obligatoriu, codurile CPV corespunzătoare, prevăzute în nomenclatorul de referință în domeniul achizițiilor publice, adoptat prin Regulamentul (CE) <a href="#">nr. 2.195/2002</a> al Parlamentului European și al Consiliului din 5 noiembrie 2002 privind Vocabularul comun privind achizițiile publice (CPV), nominalizate în contract.</b></p> |                                                                                            |
| <p><b><u>CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECTIA MUNCII</u></b></p> <p>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 <b>DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ</b>)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p><b>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM SI DACA RESPECTA CERINȚELE</b></p> <p>.....</p> |
| <p><b>VALABILITATEA OFERTEI</b></p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p><b>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</b></p> <p>.....</p>         |

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului  
Numele și prenumele semnatarului  
Capacitate de semnătura

.....  
.....  
.....

**Detalii despre ofertant***Numele ofertantului*

.....

*Țara de reședință*

.....

*Adresa*

.....

*Adresa de corespondență (dacă este diferită)*

.....

*Adresa de e-mail*

.....

*Telefon / Fax*

.....

*Data*

.....

## DECLARAȚIE PRIVIND 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 semnătura .....

**Detalii despre ofertant**

Numele ofertantului .....

Țara de reședință .....

Adresa .....

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

Adresa de e-mail .....

Telefon / Fax .....

Data .....