



INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **“Servicii de servire masă și coffee break in cadrul proiectului „Cresterea Rezilientei Institutionale si Gestionarea Situatiilor de Urgenta”**, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

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

Cod de identificare: 3127522

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

Telefon: 0236419108

Fax: 0236419177

2. Denumire invitație: **“Servicii de servire masă și coffee break in cadrul proiectului „Cresterea Rezilientei Institutionale si Gestionarea Situatiilor de Urgenta”**, conform caietului de sarcini.

3. Modalitatea de desfășurare: **procedură proprie**

4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la [https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura Operationala proprie pentru achizitie servicii a nexa 2.pdf](https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura%20Operationala%20proprie%20pentru%20achizitie%20servicii%20a%20nexe%202.pdf)

5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: **formularele atașate prezentei.**

6. Împărțirea pe lot-uri: **nu**

7. Valoarea estimată totală fără TVA: **12384 lei**

8. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**

9. Cod CPV: 55520000-1;

10. Tip contract: **servicii**

11. Obiectul contractului: **“Servicii de servire masă și coffee break in cadrul proiectului „Cresterea Rezilientei Institutionale si Gestionarea Situatiilor de Urgenta”**

12. Data limită de depunere a ofertelor: **26.06.2025, ora 14:00**

13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail mihai.irimia@ugal.ro

14. Limba de redactare a ofertei: **Română**

15. Tip de finanțare și modalitate de plată: **Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la semnarea procesului verbal de la prestarea serviciilor, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.**

16. Moneda în care se transmite oferta de preț: **lei**



17. Modul de obținere a documentației: *atașat invitației.*

18. 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.*

19. Persoana de contact: *Mihai Aurelian Irimia*, tel. 0336130115, e-mail: mihai.irimia@ugal.ro

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. ~~habilitat~~ Marian BARBU

Director Interimar General Administrativ,
Ec. Carmen – Gabriela SÎRBU

DIRECTOR INTERIMAR,

DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI TEHNIC

Ec. Marian DĂNĂILĂ

ÎNTOCMIT,

Ec. Mihai Aurelian IRIMIA



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

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de „Servicii de servire masă”

în cadrul proiectului „Cresterea Rezilientei Institutionale si Gestionarea Situatiilor de Urgenta” aprobat de Ministerul Educației și Cercetării și finanțat din fondul pentru situații speciale (FSS).

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

INFORMAȚII GENERALE

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de servire masa pentru participanții la activitățile organizate în cadrul proiectului cu titlul „Cresterea Rezilientei Institutionale si Gestionarea Situatiilor de Urgenta” aprobat de Ministerul Educației și Cercetării și finanțat din fondul pentru situații speciale (FSS).

III. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi/ cerințe/detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.

2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.

3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.

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

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



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

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

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr.Crt.	DENUMIRE SERVICII
1.	Servicii de servire masa (coffe-break si pranz) 5 zile x 60 persoane

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE SERVICII DE SERVIRE MASĂ (coffe-break și prânz)

Perioada: 7-11 iulie 2025 (5 zile)

Intervale orare: ora 9:00 – coffe-break si ora 13:00 -prânz

Număr participanți: 60 persoane / zi

Locația de servire coffe-break: hol etaj 1, corp AE, lângă sala Aula Magna „Al. I. Cuza”, strada Domnească, nr. 111

Locația de servire prânz: Cantina studențească din Campusul Științei, strada Domnească, nr. 111

Tip servicii: 1 coffe-break și 1 prânz /persoană/zi

Tip servire: - coffe-break - bufet tip cocktail

- prânz - meniu bufet

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 20 buc. și fete de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espresoare 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
- 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 8 sortimente)

Structură meniu prânz/persoană/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

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

Meniuri solicitate pentru servire masă/persoană/zi:

ZIUA 1 – 7 iulie 2025

Prânz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa

Tuna cucumbert

Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti

Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi



Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
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
Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primavera
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Greceasca
Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

PAINE:

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

BAUTURI:

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

ZIUA 2 – 8 iulie 2025



Prânz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Aperitiv rece din ardei și umplutură de brânză
Aperitiv rece cu sfeclă coaptă și brânză de capră
Blini cu somon și capere
Rafaelo de gorgonzola cu nuci
Rulou de curcan cu roșii uscate și branza brie
Bruschetta cu roșii și anchois
Somon în crustă de alge cu caviar și chivas

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Clatite cu telina
Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu și masline umplute
Bulete din cartofi cu dovlecei și cascaval vegetal
Legume la gratar
Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
Rulouri de vita cu ardei și bacon
Porchetta
Salmone Wellington
Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfecla și parmezan

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto și struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, roșie, castraveti, piept pui gratar)

DESERT:

Amareti chocolate
Minitarte cu crema mascarpone
Pere marinate în vin roșu cu dulceața de sofran

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)



Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 3 – 9 iulie 2025

Prânz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Bruschete cu roșii cherry, pesto și mozzarella

Cremă de mazăre și avocado

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

Unt cu caviar de somon

Vol-au-vent cu gorgonzola, mar și alune

Beetroot & cream cheese

Crema de branza gorgonzola cu curry și nuci

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete și roșii cherry

Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac și ciuperci

Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Sote de creveti black tiger cu roșii cherry și ciuperci

Muschi de vita primavera

File de salau lemon pfeffer

Piept de rata caramelizat cu roșii cherry și miere de albine

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume

Legume la gratar

SALATE:

Salata Waldorf

Salata Caesar

DESERT:

Mousse cu Bailey's și fructe roșii

Casatta Siciliana

Minitarte cu crema mascarpone

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

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

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





Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 4 – 10 iulie 2025

Prânz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Mini rulouri de șuncă
Bruschete cu ciuperci și parmezan
Blini cu gorgonzola și dulceata de ceapa
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumbert
Unt cu caviar de somon
Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry și nuci

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete și roșii cherry
Bruschetta cu legume
Crochete din cartofi cu susan

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic și ceapa caramelizată
Sote de creveti black tiger cu roșii cherry și ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken

GARNITURI:

Orez prajit
Legume la gratar

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's și fructe roșii
Pere marinate în vin roșu cu dulceata de sofran

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata



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

ZIUA 5 – 11 iulie 2025

Prânz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Ruladă de jambon cu cremă de brânză
Mini cornete sau clopoței din salam
Blini cu somon si capere
Rafaelo de gorgonzola cu nuci
Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie
Bruschetta cu rosii si anchois

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac
Clatite cu telina
Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute
Orez cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata
Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotelete de miel in crusta de fistic verde
Caracitita St. Lucia

GARNITURI:

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

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Cuisine

DESERT:

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

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta

BAUTURI:



Apa minerală carbogazoasă / plată

Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat, zahăr brun/alb, biscuit cafea, ciocolată

Bauturi racoritoare (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate)

Ceai (minim 4 sortimente)

- *Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente, 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.*

Nu se acceptă:

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

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

V. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.

În facturile emise pentru operațiunile realizate în baza unor contracte de achiziții publice, se înscriu, în mod obligatoriu, codurile CPV corespunzătoare prevăzute în nomenclatorul de referință în domeniul achizițiilor publice, adoptat prin Regulamentul (CE) nr. 2.195/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 5 noiembrie 2002 privind Vocabularul comun privind achizițiile publice (CPV), nominalizate în anexa la contract.

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.

Plata se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.



Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

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

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

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

VI. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

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

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

VII. CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII

Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații (se va completa Formularul **DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ**).

VIII. VALABILITATEA OFERTEI

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.

NOTĂ:

Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din departamentul/compartimentul autorității contractante ce procedează la întocmirea/completarea/actualizarea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv. Prezentul caiet de sarcini respectă prevederile din cererea de finanțare și din contractul de finanțare în cadrul proiectului „Cresterea Rezilientei Institutionale si Gestionarea Situatiilor de Urgenta” aprobat de Ministerul Educației și Cercetării și finanțat din fondul pentru situații speciale (FSS).

Întocmit,

Lect.univ.dr. Camelia-Mădălina Beldiman

Responsabil proiect din finanțarea situațiilor speciale



FORMULARE

Formularul – 1 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului

Formularul – 2 Centralizator de prețuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

**Formularul – 5 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanți/ ofertanți asociați/
subcontractanți/terți susținători**

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către
(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului _____, (denumirea/numele ofertantului) ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm : "Servicii servire masă în orașul Cahul, Republica Moldova în cadrul Activității extracurriculare nr.2 din lista aprobată, Viitorul tău dincolo de frontiere! Caravană educațională în Republica Moldova" 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 semneze
(semnatura)

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

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr. crt	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	3	4	5	6	7=6*%	8=6+7
1.	Servicii de servire masa pentru 60 de persoane, 5 zile	Buc	300				
2.	Servicii de coffee break pentru 60 de persoane, 5 zile	buc	300				
	TOTAL						

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

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1	- Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente, 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.	
2	DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE SERVICII DE SERVIRE MASĂ (coffe-break și prânz Perioada: 7-11 iulie 2025 (5 zile) Intervale orare: ora 9:00 – coffe-breack și ora 13:00 - prânz Număr participanți: 60 persoane / zi Locația de servire coffe-breack: hol etaj 1, corp AE, lângă sala Aula Magna „Al. I. Cuza”, strada Domnească, nr. 111 Locația de servire prânz: Cantina studențească din Campusul Științei, strada Domnească, nr. 111 Tip servicii: 1 coffe-breack și 1 prânz /persoană/zi Tip servire: - coffe-breack - bufet tip cocktail - prânz - meniu bufet	
3	Logistica solicitată pentru coffee break/zi: - amenajare 3 zone de buffet cu mese și fețe de masă; - mese cocktail – minim 20 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 gustări, desert și fructe- din porțelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticlă; - cesti cafea și cani ceai din portelan; - spatule, servetele și 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 - produse de patiserie-cofetaerie (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 8 sortimente)	
4	Structură meniu prânz/persoană/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime): - asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g - asortiment de preparate vegetariene, 150 g - bar de salate aperitiv, 200 g - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g - garnituri, 250 g - deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - fructe, 250 g - paine, 100 g - apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml - cafea espresso si cappuccino, 150 ml - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat	
5	Meniuri solicitate pentru servire masă/persoană/zi: <u>ZIUA 1 – 7 iulie 2025</u> <u>Prânz:</u> ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa Tuna cucumbert Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune) Beetroot & cream cheese 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 Crochete din cartofi cu susan Ciuperci umplute PREPARATE DE BAZA CALDE: Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata Tuscan chicken Marocan chicken Muschi de vita primavera File de porc cu alune si muguri de fasole	

GARNITURI:

Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Greceasca
Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

PAINE:

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

BAUTURI:

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

ZIUA 2 – 8 iulie 2025**Prânz:****ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:**

Aperitiv rece din ardei și umplutură de brânză
Aperitiv rece cu sfeclă coaptă și brânză de capră
Blini cu somon si capere
Rafaelo de gorgonzola cu nuci
Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie
Bruschetta cu rosii si anchois
Somon in crusta de alge cu caviar si chivas

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Clatite cu telina
Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si
masline umplute
Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal
Legume la gratar
Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
Rulouri de vita cu ardei si bacon
Porchetta
Salmone Wellington
Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfecla si parmezan

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri

Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)

DESERT:

Amareti chocolate

Minitarte cu crema mascarpone

Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

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

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

Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 3 – 9 iulie 2025

Prânz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Bruschete cu roşii cherry, pesto şi mozzarella

Cremă de mazăre şi avocado

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

Unt cu caviar de somon

Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune

Beetroot & cream cheese

Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry

Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac si ciuperci

Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci

Muschi de vita primavera

File de salau lemon pfeffer

Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine

GARNITURI:

Taietei asiatici cu legume

Legume la gratar

SALATE:

Salata Waldorf

Salata Caesar

DESERT:

Mousse cu Bailey's si fructe rosii

Casatta Siciliana

Minitarte cu crema mascarpone

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

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

ZIUA 4 – 10 iulie 2025**Prânz:****ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:**

Mini rulouri de șuncă
Bruschete cu ciuperci și parmezan
Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumber
Unt cu caviar de somon
Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry
Bruschetta cu legume
Crochete din cartofi cu susan

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

GARNITURI:

Orez prajit
Legume la gratar

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta

BAUTURI:

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

ZIUA 5 – 11 iulie 2025

Prânz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Ruladă de jambon cu cremă de brânză
Mini cornete sau clopoței din salam
Blini cu somon și capere
Rafaelo de gorgonzola cu nuci
Rulou de curcan cu roșii uscate și branza brie
Bruschetta cu roșii și anchois

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac
Clatite cu telina
Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu și
mașline umplute
Orez cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
Risotto cu sfeclă, parmezan și confit de rata
Cous-cous cu semințe de dovleac, aroma de safran și
cotlete de miel în crustă de fistic verde
Caracatita St. Lucia

GARNITURI:

Broccoli cu bacon și porumb
Cous cous cu safran și semințe de dovleac

SALATE:

Salată de crudități cu nuca, prosciutto și struguri
Salată Cuisine

DESERT:

Amareți chocolate
Pere marinate în vin roșu cu dulceața de safran
Minitarte cu crema mascarpone

PAINE:

Specialități panificație
Paine la tava bagheta

BAUTURI:

Apa minerală carbogazoasă / plată
Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat,
zahăr brun/alb, biscuit cafea, ciocolată
Bauturi racoritoare (fără conținut de zahăr sau alți
indulcitori sau aromatizate)
Ceai (minim 4 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.	
---	--

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 prestez Servicii servire masă în orașul Cahul, Republica Moldova în cadrul Activității extracurriculare nr.2 din lista aprobată, Viitorul tău dincolo de frontiere! Caravană educațională în Republica Moldova pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

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

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

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

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

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 "Dunărea de Jos" din Galați:

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
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	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	Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar, Direcția Achiziții Publice și Tehnic
13	Mariana BĂLBĂRĂU	Șef interimar, Serviciul Financiar
14	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Interimar, Serviciul Contabilitate
15	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
16	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
17	Andreea ALEXA	Consilier juridic
18	Maria – Cristiana COROIU	Consilier juridic
19	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20	Neculai SAVA	Administrator financiar
21	Lorena Gina LUPAȘCU	Administrator financiar
22	Camelia LUNGU	Administrator financiar
23	Mihai Aurelian IRIMIA	Administrator financiar
24	Cristinel OANĂ	Administrator de patrimoniu
25	Lect. Dr. Mădălina BELDIMAN	Departamentul de Științe Administrative și Studii Regionale
26	Conf. dr. Andreea MATIC	Departamentul de Științe Administrative și Studii Regionale
27	Lect. Dr. Oana CHICOȘ	Departamentul de Științe Juridice
28	Adm. Daniela ROBU	Departamentul de Științe Juridice
29	Adm. Gica SLABU	Departamentul de Științe Administrative și Studii Regionale

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