

I N V I T A Ț I E

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii pentru organizarea Hackathon interdisciplinar” în cadrul proiectului cu titlul „Transformarea digitala și sustenabilitatea afacerilor din Regiunea Sud-Est ”**, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

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

Cod de identificare: 3127522

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

Telefon: 0236419108

Fax: 0236419177

2. Denumire invitație: **„Servicii pentru organizarea Hackathon interdisciplinar” în cadrul proiectului cu titlul „Transformarea digitala și sustenabilitatea afacerilor din Regiunea Sud-Est ”**, 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 s
ervicii anexa 2.pdf](https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura%20Operationala%20proprie%20pentru%20achizitie%20servicii%20anexa%202.pdf)**

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

6. Împărțirea pe lot-uri: ***NU***

7. Valoarea estimată totală fără TVA: **23860 lei**

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

9. Cod CPV: 55110000-4, 60140000-1, 55300000-3, 55520000-1

10. Tip contract: ***servicii***

11. Obiectul contractului: **„Servicii pentru organizarea Hackathon interdisciplinar” în cadrul proiectului cu titlul „Transformarea digitala și sustenabilitatea afacerilor din Regiunea Sud-Est**

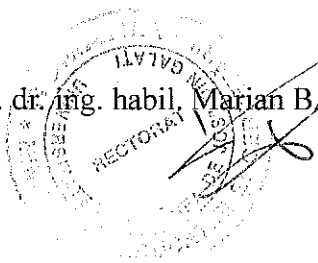
12. Data limită de depunere a ofertelor: 25.09.2025, ora 14:00

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 monica.lungu@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 *procedura proprie.*
19. Persoana de contact: *Monica Lungu, tel. 0336130115, e-mail: monica.lungu@ugal.ro*

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



Director Interimar General Administrativ,
Ec. Marian DĂNAILĂ

Director Interimar, Direcția Achiziții
Publice și Tehnic
Ing. Virginia ȚĂCHIȚĂ

Întocmit,
Ec. Monica LUNGU



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

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de „Servicii pentru organizare Hackathon interdisciplinar”
în cadrul proiectului cu titlul **Transformarea digitală și sustenabilitatea afacerilor din Regiunea Sud-Est**

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 transport, servire masa, coffee break și cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați pentru participanții la Hackathon-ul Interdisciplinar organizat în cadrul proiectului **Transformarea digitală și sustenabilitatea afacerilor din Regiunea Sud-Est**.

III. CERINȚE OBLIGATORII

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

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



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

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

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

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr.Crt.	DENUMIRE SERVICII	COD CPV
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati, 20 persoane x 2 nopti	55110000-4
2.	Servicii de servire masa (pranz si cina) 60 persoane x 2 zile	55300000-3
3.	Servicii coffee break 60 persoane x 2 zile	55520000-1
4.	Servicii de transport Constanta – Galati - Constanta 20 persoane	60172000-4

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopti, in perioada 29 septembrie 2025 – 1 octombrie 2025

Necesar cazare: 20 camere single x 2 nopti

Prin cameră single se înțelege camera dublă, dotată cu pat matrimonial, ocupata in regim single.

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

Serviciile de masa (mic dejun), incluse in tariful de cazare, vor fi asigurate in concordanta cu perioada aferenta cazarii, in cadrul structurii de primire turistica in care se vor asigura si serviciile de cazare

Locatie pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura in cadrul unei structuri de primire turistica de tip hotel clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice



naționale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism.

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistică la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.

Localizare hotel: Municipiul Galați, distanța rutieră (auto) de maxim 1,5 km de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autorității contractante.

Îndeplinirea cerinței esențiale privind distanța rutieră (auto) de maxim 1,5 km față de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: Galați, str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61 - hotelul ce face obiectul ofertei, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicației Google Maps (<https://www.google.com/maps>) și prezentarea traseului rutier (auto) solicitat în format fizic A4 (print screen).

Capacitate de cazare hotel: minim 20 camere duble, dotate cu pat matrimonial, pentru a asigura necesarul de cazare al participanților la eveniment.

Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 20 camere duble se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus în oferta, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii.

Facilități minime în camere:

- Aer condiționat pentru fiecare cameră, cu control individual al temperaturii și umidității;
- Televizor LED;
- Televiziune digitală;
- Telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale;
- Minibar - gratuit;
- Facilități de preparare a cafelei și ceaiului în cameră - gratuit;
- Uscător par;
- Cabina dus în toate camerele;
- Acces internet Wi-Fi și LAN în toate camerele – gratuit.

Facilități minime în hotel:

- Spațiu de depozitare al bagajelor;
- Spălătorie;
- Room service;
- Trezirea clienților la ora solicitată;
- Facilități de acces pentru persoane cu dizabilități;
- Parcare pazită/supravegheată video;
- Check-in -începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;



- Hotelul trebuie sa dispuna de bar de zi clasificat 3 (trei) stele si restaurant clasificat 3 (trei) stele si sa asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoana cazata-in concordanta cu perioada aferenta cazarii, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte.

Indeplinirea cerintei esentiale privind unitatilor de alimentatie publica din cadrul hotelului propus se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, insotite de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.

2. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada: 29-30 septembrie 2025 (2 zile)

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

Numar participanti: 60 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, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

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

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

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.

Locatia de servire a meselor (pranz + cina): restaurant clasificat minim 3 stele din cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun și situat la o distanță de maxim 1,5 km de mers pe jos față de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea de la sediul autorității contractante la restaurant, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

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

Ofertantul va prezenta un print screen din aplicația Google Maps (<https://www.google.com/maps>), realizat pe modul „direcții pietonale” („walking directions”), care să indice traseul și distanța în kilometri dintre sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61) și restaurantul care face obiectul ofertei.

Capacitate restaurant: minim 60 de locuri

Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea de minim 60 locuri în cadrul unității de alimentație publică propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unității de alimentație.

Meniuri solicitate pentru servire masă/persoană/zi:

ZIUA 1:

Masă de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Tartar de vită maturată uscat, cu gălbenuș de ou confiat

Terrină de porumbel cu trufe negre de Périgord și gem de ceapă roșie caramelizată

Mini-brioșe cu brânză Époisses și pere confiate în vin



Cheese Maky Sushi
Sashimi de somon
Rulouri de prosciutto cu brânză de capră și smochine
Foie gras mi-cuit cu jeleu de Sauternes și crumble de fistic

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Ravioli umpluți cu brânză vegană maturată și trufe albe
Wellington vegan cu hribi
Steak de țelină coaptă în crustă de sare cu sos demi-glace vegan
Lasagna cu foi de castane și ragu de jackfruit
Risotto cu șofran iranian și cremă de caju afumat
Gnocchi de cartofi cu unt vegan de salvie și miso
Turnuleț de polenta albă cu ciuperci porcini și reducere de vin roșu
Tartă rustică cu sparanghel alb și cremă de fistic

PREPARATE DE BAZA CALDE:

File de somon cu beurre blanc de șampanie
Ravioli umpluți cu ricotta de bivoliță și trufe albe de Alba
Piept de rață Barbarie cu glazură de portocală și cardamom
Tagliatelle de casă cu ragu de mistreț și pecorino maturat
Cotlet de cerb cu sos de afine și gratin de topinambur
Tartar de avocado cu wasabi, caviar de tapioca și ulei de susan prăjit

GARNITURI:

Duxelles de nuci pecan
Morcovi mov caramelizați cu miso dulce
Cartofi fondați cu rozmarin și sare de Himalaya
Gratin de topinambur cu lapte vegetal infuzat cu nucșoară

SALATE:

Salată de anghinare marinată cu rucola și ulei de trufe albe
Salată de avocado, grapefruit roz și semințe de rodie
Salată de sfeclă galbenă coaptă cu cremă de caju și fistic
Salată de microplante cu dressing de yuzu și perle de oțet balsamic

DESERT:

Soufflé de ciocolată Valrhona cu trufe albe
Mille-feuille cu cremă de șofran iranian și zmeură proaspătă
Cheesecake cu brânză de capră, miere de manuka și fistic iranian
Tartă Tatin cu mere caramelizate în Armagnac XO
Crème brûlée cu vanilie Bourbon
Mont Blanc cu castane confiate și frișcă infuzată cu rom negru
Choux au craquelin cu cremă de alune de pădure

ASORTIMENT DE FRUCTE:

struguri
kiwi



kaki
nectarine
capsuni
pepene galben
pepene verde

PAINE:

Pâine neagră cu făină de secară și malț de orz
Pâine cu lavandă, miere de salcâm și coajă de lămâie confiată
Pâine cu făină integrală de grâu roșu și merișoare deshidratate

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasă / plată
Bauturi racoritoare (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe
Fresh-uri din fructe și limonadă cu fructe proaspete și miere de albine
Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat și biscuit cafea
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 nucsoara

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:

Canapé cu Wagyu A5 și cipsuri de topinambur
Ruladă de sfeclă roșie cu cremă de brânză de capră și crumble de nuci pecan
Tartină cu cremă de burrata trufată, smochine uscate și miere de castan
Cannoli sărat cu ricotta afumată și coajă de portocală confiată
Mini tarte cu brânză Roquefort, pere poșate și semințe de rodie
Samosa fină cu umplutură de crab, mango și piper roz
Mini eclere cu mousse de brânză Comté și pastă de trufe negre
Tartă fină cu cremă de mazăre dulce, mentă, și cipsuri de parmezan



ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Macaron vegan cu ganache de trufe negre și caju maturat
Canapé cu mousse de mazăre verde, caju și pudră de portocală amară
Sushi nigiri din roșii marinate și emulsie de tamarind
Tartă raw vegan cu cremă de avocado, cacao crudă și boabe de cacao caramelizate
Mini-samosa cu umplutură de mango verde, coriandru și nuci caju prăjite
Tocăniță fină de linte beluga pe polenta albă cu infuzie de rozmarin și usturoi copt
Brânză vegană artizanală din nuci de Brazilia, servită cu fagure de sfeclă deshidratată

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Miel sous-vide cu crustă de ierburi și piure de păstârnac
File de ton cu sos de șofran și legume baby
Saddle de iepure cu mousse de morcovi și chipsuri de sfeclă
File de păstrăv de munte cu sos de unt brun și migdale prăjite
Tournedos Rossini cu foie gras și reducere de Madeira
Piept de fazan cu sos de trufe și piure de castane

GARNITURI:

Sparanghel alb la grătar cu emulsie de lămâie Meyer
Ciuperci maitake sotate în unt
Rondele de țelină coaptă cu glazură de oțet balsamic
Mazăre fină cu mentă și cremă de caju

SALATE:

Salată de spanac baby cu pere poșate și nuci caramelizate
Salată de linte beluga cu legume confiate și ulei de alune
Salată de castraveți japonezi cu susan negru și umeboshi
Salată de kale masată cu tahini, lămâie și fulgi de drojdie inactivă

DESERT:

Tort cu mousse de ciocolată neagră, piper Sichuan și sare Maldon
Tiramisu cu mascarpone de bivoliță și Amaretto de lux
Bavarois cu lichior de trandafiri și fistic verde
Tartă cu cremă de yuzu, crumble de caju și beza flambată
Pralină de ciocolată cu umplutură de trufe negre și caramel sărat
Mini pavlova cu smochine proaspete și brânză Roquefort

ASORTIMENT DE FRUCTE:

Papaya
Fructul pasiunii
Guava
Afine
Smochine proaspete
Kiwi

PAINE:

Pâine cu trufe negre și ulei de măsline extravirgin



Sourdough cu făină de alac antică și semințe de cânepă
Focaccia cu rozmarin, sare Maldon și măslina Kalamata
Brioche cu unt franțuzesc și lapte de capră

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasă / plată
Bauturi racoritoare (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate)
Fresh-uri din fructe și limonadă cu fructe proaspete și miere de albine
Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat și biscuit cafea
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

Antre

Terina de piept de rata cu migdale, salată asortată și dressing de mango

Main course

Steak de porc marinat și pulpa de curcan cu țarhon și cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi țărănești și mix de salată verde

Desert

Raspberry cake

Bauturi

Apa minerala carbogazoasă și plată – 500 ml
Fresh din fructe - 500 ml

3. Servicii coffee break

Perioada: 29-30 septembrie 2025 (2 zile)

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

Număr participanți: 60 persoane / zi

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

Tip servicii: 1 coffee break /persoană/zi

Tip servire: bufet cocktail

Logistica solicitată pentru coffee break/zi:

- amenajare 3 zone de bufet cu mese și fețe de masă;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- plătouri 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 porțelan;



- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

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

Nu se acceptă:

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

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

4. Servicii de transport

Data: 29 septembrie 2025

Numar persoane: 20 persoane

Servicii: inchiriere autocar cu sofer pentru transport 20 persoane pe sensul Constanta – Galați

Data: 1 octombrie 2025

Numar persoane: 20 persoane

Servicii: inchiriere autocar cu sofer pentru transport 20 persoane pe sensul Galați – Constanta



Prestatorul va asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus și serviciile de servire masă (panz și cină) la sediul propriu, în incinta unei structuri de primire turistică de tip hotel, clasificată 3 (trei) stele și situată la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61).

Serviciile de coffee break vor fi asigurate în sistem catering, la sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toată logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciului.

Cerințe esențiale de sănătate, de asigurare a calității și siguranței serviciilor și de protecție a mediului:

- **Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igienă și Sănătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.**
- **Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.**
- **Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de Igienă și Siguranță a Alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).**
- **În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, în contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu și să aibă un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. În acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului).**
- **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.**
- **Ofertanții vor prezenta obligatoriu, în copie, următoarele documente:**
 - **Licența de transport de persoane eliberată de Autoritatea Rutieră Română;**
 - **Pentru autovehicolul cu care se vor presta serviciile se vor prezenta, în copii, următoarele documente: copie conformă a licenței de transport eliberată de ARR**

V. TERMEN DE PRESTARE – 2 nopți / 2 zile în perioada 29 septembrie – 1 octombrie 2025.



VI. MODALITATEA DE PLATĂ

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

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

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

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

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

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

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

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

VII. 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.

VIII. 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**).

IX. 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 pentru organizarea Hackathon Interdisciplinar din cadrul proiectului cu titlul Transformarea digitală și sustenabilitatea afacerilor din Regiunea Sud-Est, finanțat din Fondul pentru Finanțarea Situațiilor Speciale - conform prevederilor ORDINULUI nr. 7846/2024 pentru constituirea și utilizarea fondului pentru finanțarea situațiilor speciale care nu pot fi integrate în formula de finanțare a instituțiilor de învățământ superior de stat, pentru anul 2025.

Întocmit,
Prof. univ. dr. Adrian Micu
Responsabil proiect



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 pentru organizarea Hackathon Interdisciplinar” în cadrul proiectul cu titlul „Transformarea digitala și sustenabilitatea afacerilor din Regiunea Sud-Est ”, 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 29.09 - 01.10.2025
3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de 30 zile 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 sa semnez
(semnatura)

oferta pentru și în numele _____

(denumirea/numele ofertantului)

Operator Economic

.....
(denumirea)**CENTRALIZATOR DE PREȚURI**

Nr. crt.	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	3	4	5	6	7=6*%	8=6+7
„Servicii pentru organizarea Hackathon interdisciplinar” în cadrul proiectul cu titlul „Transformarea digitala și sustenabilitatea afacerilor din Regiunea Sud-Est ”							
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galatai (2 nopti x 20 persoane)	buc	40				
2.	Servicii de servire masa (pranz + cina) (2 zile x 60 persoane)	buc	120				
3.	Servicii de coffee break (2 zile x 60 persoane)	buc	120				
4.	Servicii de transport Constanța-Galati-Constanța pentru 20 de persoane	buc	20				
	TOTAL						

Se va oferta întreg pachetul.**Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul pachetului și nici oferte alternative.****Notă:****Nu se va depăși valoarea de 81 lei fără TVA /persoană pentru prânz și cină, respectiv 18 lei fără TVA/ persoană pentru coffee break.**

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
„Servicii pentru organizarea Hackathon interdisciplinar” în cadrul proiectului cu titlul „Transformarea digitală și sustenabilitatea afacerilor din Regiunea Sud-Est ”,		
1	1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopti, in perioada 29 septembrie 2025 – 1 octombrie 2025 Necesar cazare: 20 camere single x 2 nopti Prin cameră single se înțelege camera dublă, dotată cu pat matrimonial, ocupata in regim single. Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun.Galati Serviciile de masa (mic dejun), incluse in tariful de cazare, vor fi asigurate in concordanta cu perioada aferenta cazarii, in cadrul structurii de primire turistica in care se vor asigura si serviciile de cazare Locatie pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura in cadrul unei structuri de primire turistica de tip hotel clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice nationale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare si alimentatie publica, a licentelor si brevetelor de turism. Îndeplinirea cerintei esentiale de clasificare a structurii de primire turistica la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta. Localizare hotel: Municipiul Galati, distanta rutiera (auto) de maxim 1,5 km de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante. Îndeplinirea cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: Galati, str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61 - hotelul ce face obiectul ofertei, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicatiei Google Maps (https://www.google.com/maps) si prezentarea traseului rutier (auto) solicitat in format fizic A4 (print screen).	<i>Se va completa DETALIAT de catre ofertant daca respecta cerințele.</i> <i>Se vor depune documentele necesare îndeplinirii cerintelor</i>

	Capacitate de cazare hotel: minim 20 camere duble, dotate cu pat matrimonial, pentru a asigura necesarul de cazare al participantilor la eveniment. Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 20 camere duble se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus în oferta, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii. Facilități minime în camere: - Aer condiționat pentru fiecare camera, cu control individual al temperaturii și umidității; - Televizor LED; - Televiziune digitală; - Telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale; - Minibar - gratuit; - Facilități de preparare a cafelei și ceaiului în camera - gratuit; - Uscător par; - Cabina dus în toate camerele; - Acces internet Wi-Fi și LAN în toate camerele – gratuit. Facilități minime în hotel: - Spațiu de depozitare al bagajelor; - Spălătorie; - Room service; - Trezirea clienților la ora solicitată; - Facilități de acces pentru persoane cu dizabilități; - Parcare pazată/supravegheată video; - Check-in -începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00; - Hotelul trebuie să dispună de bar de zi clasificat 3 (trei) stele și restaurant clasificat 3 (trei) stele și să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată în concordanță cu perioada aferentă cazării, dar să ofere și opțiuni de servire a mesei în regim a la carte. Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitățile de alimentație publică din cadrul hotelului propus se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unităților de alimentație publică, însoțite de fișa anexă privind clasificarea unității de alimentație.	
2	2. Servicii de servire masă (prânz și cină) Perioada: 29-30 septembrie 2025 (2 zile) Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Număr participanți: 60 persoane / zi Tip servicii: prânz + cină /persoană/zi Tip servire: prânz meniu bufet + cină set-meniu Structura meniu prânz/persoană/zi (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime): - asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de branzeturi, carne și peste, 250 g - asortiment de preparate vegetariene, 150 g - bar de salate aperitiv, 200 g - preparate de bază calde din carne de pasare, porc, vită și peste, 250 g - garnituri, 250 g - deserturi (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - fructe, 250 g	<i>Se va completa DETALIAT de către ofertant dacă respecta cerințele.</i> <i>Se vor depune documentele necesare îndeplinirii cerințelor</i>

- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

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

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

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.

Locatia de servire a meselor (pranz + cina): restaurant clasificat minim 3 stele din cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun si situat la o distanta de maxim 1,5 km de mers pe jos fata de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la sediul autoritatii contractante la restaurant, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

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

Ofertantul va prezenta un print screen din aplicatia Google Maps (<https://www.google.com/maps>), realizat pe modul „directii pietonale” („walking directions”), care sa indice traseul si distanta in kilometri dintre sediul Facultatii de Economie si Administrarea

Afacerilor din cadrul Universității "Dunărea de Jos" din Galați (str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61) și restaurantul care face obiectul ofertei.

Capacitate restaurant: minim 60 de locuri

Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea de minim 60 locuri în cadrul unității de alimentație publică propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unității de alimentație.

Meniuri solicitate pentru servire masă/persoană/zi:

ZIUA 1:

Masă de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Tartar de vită maturată uscat, cu gălbenuș de ou confiat
Terrină de porumbel cu trufe negre de Périgord și gem de ceapă roșie caramelizată
Mini-brioșe cu brânză Époisses și pere confiate în vin
Cheese Maky Sushi
Sashimi de somon
Rulouri de prosciutto cu brânză de capră și smochine
Foie gras mi-cuit cu jeleu de Sauternes și crumble de fistic

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Ravioli umpluți cu brânză vegană maturată și trufe albe
Wellington vegan cu hribi
Steak de țelină coaptă în crustă de sare cu sos demi-glace vegan
Lasagna cu foi de castane și ragu de jackfruit
Risotto cu șofran iranian și cremă de caju afumat
Gnocchi de cartofi cu unt vegan de salvie și miso
Turnuleț de polenta albă cu ciuperci porcini și reducere de vin roșu
Tartă rustică cu sparanghel alb și cremă de fistic

PREPARATE DE BAZA CALDE:

File de somon cu beurre blanc de șampanie
Ravioli umpluți cu ricotta de bivoliță și trufe albe de Alba
Piept de rață Barbarie cu glazură de portocală și cardamom
Tagliatelle de casă cu ragu de mistreț și pecorino maturat
Cotlet de cerb cu sos de afine și gratin de topinambur
Tartar de avocado cu wasabi, caviar de tapioca și ulei de susan prăjit

GARNITURI:

Duxelles de nuci pecan
Morcovi mov caramelizați cu miso dulce
Cartofi fonanți cu rozmarin și sare de Himalaya
Gratin de topinambur cu lapte vegetal infuzat cu nucșoară

SALATE:

Salată de anghinare marinată cu rucola și ulei de trufe albe
Salată de avocado, grapefruit roz și semințe de rodie
Salată de sfeclă galbenă coaptă cu cremă de caju și fistic
Salată de microplante cu dressing de yuzu și perle de oțet balsamic

DESERT:

Soufflé de ciocolată Valrhona cu trufe albe

Mille-feuille cu cremă de șofran iranian și zmeură proaspătă
Cheesecake cu brânză de capră, miere de manuka și fistic iranian
Tartă Tatin cu mere caramelizate în Armagnac XO
Crème brûlée cu vanilie Bourbon
Mont Blanc cu castane confiate și frișcă infuzată cu rom negru

Choux au craquelin cu cremă de alune de pădure

ASORTIMENT DE FRUCTE:

Struguri, kiwifruit, nectarine, capsuni
pepene galben, pepene verde

PAINE:

Pâine neagră cu făină de secară și malț de orz
Pâine cu lavandă, miere de salcâm și coajă de lămâie confiată
Pâine cu făină integrală de grâu roșu și merișoare deshidratate

BAUTURI:

Apa minerală carbogazoasă / plată
Bauturi racoritoare (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe
Fresh-uri din fructe și limonadă cu fructe proaspete și miere de albine
Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat și biscuit cafea
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:

Canapé cu Wagyu A5 și cipsuri de topinambur
Ruladă de sfeclă roșie cu cremă de brânză de capră și crumble de nuci pecan
Tartină cu cremă de burrata trufată, smochine uscate și miere de castan
Cannoli sărat cu ricotta afumată și coajă de portocală confiată
Mini tarte cu brânză Roquefort, pere poșate și semințe de rodie
Samosa fină cu umplutură de crab, mango și piper roz
Mini eclere cu mousse de brânză Comté și pastă de trufe negre

Tartă fină cu cremă de mazăre dulce, mentă, și cipsuri de parmezan

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Macaron vegan cu ganache de trufe negre și caju maturat
Canapé cu mousse de mazăre verde, caju și pudră de portocală amară

Sushi nigiri din roșii marinate și emulsie de tamarind

Tartă raw vegan cu cremă de avocado, cacao crudă și boabe de cacao caramelizate

Mini-samosa cu umplutură de mango verde, coriandru și nuci caju prăjite

Tocăniță fină de linte beluga pe polenta albă cu infuzie de rozmarin și usturoi copt

Brânză vegană artizanală din nuci de Brazilia, servită cu fagure de sfeclă deshidratată

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Miel sous-vide cu crustă de ierburi și piure de păstârnac

File de ton cu sos de șofran și legume baby

Saddle de iepure cu mousse de morcovi și chipsuri de sfeclă

File de păstrăv de munte cu sos de unt brun și migdale prăjite

Tournedos Rossini cu foie gras și reducție de Madeira

Piept de fazan cu sos de trufe și piure de castane

GARNITURI:

Sparanghel alb la grătar cu emulsie de lămâie Meyer

Ciuperci maitake sotate în unt

Rondele de țelină coaptă cu glazură de oțet balsamic

Mazăre fină cu mentă și cremă de caju

SALATE:

Salată de spanac baby cu pere poșate și nuci caramelizate

Salată de linte beluga cu legume confiate și ulei de alune

Salată de castraveți japonezi cu susan negru și umeboshi

Salată de kale masată cu tahini, lămâie și fulgi de drojdie inactivă

DESERT:

Tort cu mousse de ciocolată neagră, piper Sichuan și sare Maldon

Tiramisu cu mascarpone de bivoliță și Amaretto de lux

Bavarois cu lichior de trandafiri și fistic verde

Tartă cu cremă de yuzu, crumble de caju și beza flambată

Pralină de ciocolată cu umplutură de trufe negre și caramel sărat

Mini pavlova cu smochine proaspete și brânză Roquefort

ASORTIMENT DE FRUCTE:

Papaya

Fructul pasiunii

Guava

Afine

Smochine proaspete

Kiwi

PAINE:

Pâine cu trufe negre și ulei de măsline extravirgin

Sourdough cu făină de alac antică și semințe de cânepă

Focaccia cu rozmarin, sare Maldon și măsline Kalamata

Brioche cu unt franțuzesc și lapte de capră

BAUTURI:

Apa minerală carbogazoasă / plata

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

	Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Fresh-uri din fructe si limonada cu fructe proaspete si miere de albine Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat si biscuit cafea 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 mix de salata verde Desert Raspberry cake Bauturi Apa minerala carbogazoasa si plata – 500 ml Fresh din fructe - 500 ml	
3	3. Servicii coffee break Perioada: 29-30 septembrie 2025 (2 zile) Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Numar participanti: 60 persoane / zi Locatia de servire: sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61) Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi Tip servire: bufet tip cocktail Logistica solicitata pentru coffee break/zi: - amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă; - platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox; - espressoare electrice – minim 3 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.; - farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticlă; - cesti cafea si cani ceai din portelan; spatule, servetele si alte consumabile; - personal calificat. Structura meniu coffee break/persoana/zi: - cafea espresso si cappuccino - nelimitat; - ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat; - zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat; - apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml - apă minerală plată, sticla 330 ml - bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml - nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml - produse de patiserie-cofetarie (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 8 sortimente)	<i>Se va completa DETALIAT de catre ofertant daca respecta cerințele.</i> <i>Se vor depune documentele necesare îndeplinirii cerintelor</i>

	- fructe proaspete, 300 g - minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente) Nu se acceptă: ● băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202; ● alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții <i>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</i>	
4	4.Servicii de transport Data: 29 septembrie 2025 Numar persoane: 20 persoane Servicii: inchiriere autocar cu sofer pentru tranport 20 persoane pe sensul Constanta – Galati Data: 1 octombrie 2025 Numar persoane: 20 persoane Servicii: inchiriere autocar cu sofer pentru tranport 20 persoane pe sensul Galati – Constanta Prestatorul va asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus si serviciile de servire masa (panz si cina) la sediul propriu, in incinta unei structuri de primire turistica de tip hotel, clasificata 3 (trei) stele si situata la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61). Serviciile de coffee break vor fi asigurate in sistem catering, la sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61), 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.	<i>Se va completa DETALIAT de catre ofertant daca respecta cerințele.</i> <i>Se vor depune documentele necesare îndeplinirii cerintelor</i>
Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor si de protectie a mediului:		
	● Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele de Igiena si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta. ● Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor,	<i>Se va completa DETALIAT de catre ofertant daca respecta cerințele.</i>

valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse în oferta. ● Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de Igienă și Siguranță a Alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului). ● În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, în contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu și să aibă un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. În acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului) ● 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. ● Ofertanții vor prezenta obligatoriu, în copie, următoarele documente: - Licența de transport de persoane eliberată de Autoritatea Rutieră Română; - Pentru autovehicolul cu care se vor presta serviciile se vor prezenta, în copii, următoarele documente: copie conformă a licenței de transport eliberată de ARR	<i>Se vor depune documentele necesare îndeplinirii cerințelor</i>
TERMEN DE PRESTARE – 2 nopți / 2 zile în perioada 29 septembrie – 1 octombrie 2025	<i>Se va completa DETALIAT de către ofertant dacă respecta cerințele.</i>
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.	<i>Se va completa DETALIAT de către ofertant dacă respecta cerințele.</i>

În facturile emise pentru operațiunile realizate în baza unor contracte de achiziții publice, se înscriu, în mod obligatoriu, codurile CPV corespunzătoare prevăzute în nomenclatorul de referință în domeniul achizițiilor publice, adoptat prin Regulamentul (CE) nr. 2.195/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 5 noiembrie 2002 privind Vocabularul comun privind achizițiile publice (CPV), nominalizate în anexa la contract. Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului. Plata se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor. Documentele justificative care trebuie să însoțească factura: -diagrama de cazare - liste de prezență semnate de fiecare participant; - proces verbal de prestare a serviciilor; - alte documente relevante	
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).	<i>Se va depune declaratia.</i>

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

.....

Numele și prenumele semnatarului

.....

Capacitate de semnătura

.....

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

.....

Țara de reședință

.....

Adresa

.....

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

.....

Adresa de e-mail

.....

Telefon / Fax

.....

Data

.....

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, ... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă angajez să prestez „Servicii pentru organizarea Hackathon interdisciplinar” în cadrul proiectului cu titlul „Transformarea digitală și sustenabilitatea afacerilor din Regiunea Sud-Est”, 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 „Servicii pentru organizarea Hackathon interdisciplinar” în cadrul proiectului cu titlul „Transformarea digitală și sustenabilitatea afacerilor din Regiunea Sud-Est ”, 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 “Dunărea 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 “Dunarea de Jos” din Galati:

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	Marian Dănăilă	Director Interimar General Administrativ
9	Costică COȘTOI	Director, Direcția legislație, resurse umane și salarizare
10	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar - Direcția Economică
11	Virginia Tăchiță	Director interimar Direcția Achiziții Publice și Tehnic
12	Mariana BĂLBĂRĂU	Șef interimar, Serviciul Financiar
13	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Interimar, Serviciul Contabilitate
14	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
15	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
16	Andreea ALEXA	Consilier juridic
17	Maria – Cristiana COROIU	Consilier juridic
18	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
19	Neculai SAVA	Administrator financiar
20	Lorena Gina LUPAȘCU	Administrator financiar
21	Camelia LUNGU	Administrator financiar
22	Monica Lungu	Administrator financiar
23	Bianca Adina Maftai	Administrator de patrimoniu
24	Magdalena Manolescu	Administrator de patrimoniu
25	prof.dr.ec. Capățina Alexandru	Departamentul de Administrarea Afacerilor
26	Liliana Oprisan	Administrator de patrimoniu
27	Rodica Toma	Administrator de patrimoniu
28	Inf. Andrei Alexandru Panait	Departamentul de Tehnică de Calcul
29	George Bogdan Dragan	Facultatea FEEA

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