



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 organizare workshop « Abordări etice ale instrumentelor de AI în procesele de predare și cercetare »**, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească Nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236419177, 0336130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: **Servicii pentru organizare workshop « Abordări etice ale instrumentelor de AI în procesele de predare și cercetare »**, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: procedură proprie
4. Pentru depunerea ofertei se vor completa formularele atașate prezentei invitații.
5. Împărțirea pe lot-uri: nu
6. Valoarea estimată totală fără TVA: 14556.00 lei.
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
8. Cod CPV: 55110000-4, 55300000-3, 55520000-1
9. Tip contract: prestare de servicii
10. Obiectul contractului: **Servicii pentru organizare workshop « Abordări etice ale instrumentelor de AI în procesele de predare și cercetare »**.
11. Data limită de depunere a ofertelor: 28.11.2025, ora 12⁰⁰.
12. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail georgiana.ungureanu@ugal.ro
13. Limba de redactare a ofertei: Română
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestarea serviciilor, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
16. Persoana de contact: Georgiana Ioja, tel. 0336130115, e-mail: georgiana.ungureanu@ugal.ro



17. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: georgiana.ungureanu@ugal.ro

Rector,

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



Director General Administrativ,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Director,
Direcția Achiziții Publice și Tehnic
Ing. Virginia TĂCHIȚĂ

Întocmit,
Ec. Georgiana IOJA



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



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de **Servicii pentru organizare workshop « Abordări etice ale instrumentelor de AI în procesele de predare și cercetare »**

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 15 facultăți). În urma acreditării periodice ARACIS, a fost declarată ca având „grad de încredere ridicat” în 2008, 2013 2018 și 2024.

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de servicii de servire masa, coffee break si cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați, pentru participanții la workshop-ul « **Abordări etice ale instrumentelor de AI în procesele de predare și cercetare** »

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

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



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

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

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

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr.Crt.	DENUMIRE SERVICII	COD CPV
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați, 25 persoane x 2 nopți	55110000-4
2.	Servicii de servire masa (pranz si cina) 50 persoane x 2 zile	55300000-3
3.	Servicii coffee break 50 persoane x 2 zile	55520000-1

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

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

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopți, în perioada 4-6 decembrie 2025

Necesar cazare: 25 camere single x 2 nopți

Prin cameră single se înțelege camera dublă, dotată cu pat matrimonial, ocupată în regim single.

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

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

Locație pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura în cadrul unei structurii 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 alimentare publică, a licențelor și brevetelor de turism.



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.

Capacitate de cazare hotel: minim 25 camere duble, dotate cu pat matrimonial, pentru a asigura necesarul de cazare al participanților la eveniment.

Facilități minime în camere:

- Aer condiționat pentru fiecare cameră, cu control individual al temperaturii și umidității;
- Televizor LED;
- Televiziune digitală;
- Telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale;
- 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 a bagajelor;
- Spălătorie;
- Room service;
- Trezirea clienților la ora solicitată;
- Facilități de acces pentru persoane cu dizabilități;
- Parcare pază/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.

2. Servicii de servire masă (prânz și cină)

Perioada: 4-5 decembrie 2025 (2 zile)

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

Număr participanți: 50 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 bază de branzeturi, carne și pește, 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 pește, 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 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.

Capacitate restaurant: minim 50 de locuri

Meniuri solicitate pentru servire masa/persoana/zi:

ZIUA 1:

Masa de prânz



ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Tartar de vită maturată uscat, cu gălbenuș de ou conflat
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 fondanți 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 sofran 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 măsline 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 minerală carbogazoasă și plată – 500 ml
Fresh din fructe - 500 ml

3. Servicii coffee break

Perioada: 4-5 decembrie 2025 (2 zile)

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

Număr participanți: 50 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 tip 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;
- 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 porțelan;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

ADRESĂ

Str. Domnească nr. 47,
Galați, România

CONTACT

Tel: 0336 130 108
Fax: 0236 461 353

ONLINE

rectorat@ugal.ro
www.ugal.ro

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



Structura meniu coffee break/persoana/zi:

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

Nu se acceptă:

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

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

Prestatorul va asigura serviciile de 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.

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

→ 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) si hotelul, respectiv restaurantul care face obiectul ofertei.



- Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistică la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copie, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în ofertă.
- Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 25 camere duble se va face prin prezentarea copie, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus în ofertă, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii.
- Ofertantul va prezenta copie, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al restaurantului propus în ofertă și a fișei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unității de alimentație, din care să reiasă îndeplinirea cerințelor esențiale de clasificare 3 (trei) stele și capacitatea minimă de 50 locuri, ale restaurantului propus în ofertă.
- Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igienă și Sănătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în ofertă.
- 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 ofertă.
- Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.

V. TERMEN DE PRESTARE – 2 nopți / 2 zile în perioada 4-6 decembrie 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
Prof.univ.dr. Alexandru Căpățână



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

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către _____
(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului _____, (denumirea/numele ofertantului) ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm **Servicii pentru organizare workshop « Abordări etice ale instrumentelor de AI în procesele de predare și cercetare »** pentru suma de _____ lei, (suma în litere și în cifre) la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de _____ lei (suma în litere și în cifre)

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

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

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

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

Data ____ / ____ / ____

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

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

Operator Economic

.....
(denumirea)**CENTRALIZATOR DE PREȚURI****Servicii pentru organizare workshop « Abordări etice ale instrumentelor de AI în procesele de predare și cercetare »**

Nr crt	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Preț total RON fără TVA
0	1	2	3	4	5=3*4	6=5+TVA
1	Servicii de cazare cu mic dejun inclus 2 nopți x 25 pers/noapte	pers	50	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii de servire masă (prânz + cină) 2 zile x 50 pers/zi	pers	100	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	Servicii de coffee break 2 zile x 50 pers/zi	pers	100	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
TOTAL					se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

Servicii pentru organizare workshop « Abordări etice ale instrumentelor de AI în procesele de predare și cercetare »

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galati Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 2 nopti, în perioada 4-6 decembrie 2025 Necesar cazare: 25 camere single x 2 nopti Prin cameră single se înțelege camera dublă, dotată cu pat matrimonial, ocupată în regim single. Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun.Galati Serviciile de masă (mic dejun), incluse in tariful de cazare, vor fi asigurate în concordanta cu perioada aferenta cazarii, în 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 în 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. 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. Capacitate de cazare hotel: minim 25 camere duble, dotate cu pat matrimonial, pentru a asigura necesarul de cazare al participantilor la eveniment. Facilitati minime in camere: - Aer conditionat pentru fiecare camera, cu control individual al temperaturii si umiditatii; - Televizor LED; - Televiziune digitala; - Telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale; - Minibar - gratuit; - Facilitati de preparare a cafelei si ceaiului in camera - gratuit;	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
- Uscator par; - Cabina dus in toate camerele; - Acces internet Wi-Fi si LAN in toate camerele – gratuit. Facilitati minime in hotel: - Spatiu de depozitare a bagajelor; - Spalatorie; - Room service; - Trezirea clientilor la ora solicitata; - Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati; - Parcare pazita/supravegheata video; - Check-in -incepand 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.	
2. Servicii de servire masa (pranz si cina) Perioada: 4-5 decembrie 2025 (2 zile) Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Numar participanti: 50 persoane / zi Tip servicii: pranz + cina /persoana/zi Tip servire: pranz meniu bufet + cina set-meniu Structura meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime): - asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g - asortiment de preparate vegetariene, 150 g - bar de salate aperitiv, 200 g - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g - garnituri, 250 g - deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - fructe, 250 g - paine, 100 g - apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml - bauturi racoritoare, 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	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
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. Capacitate restaurant: minim 50 de locuri Meniuri solicitate pentru servire masa/persoana/zi: <u>ZIUA 1:</u> Masa de prânz	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
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 fondanți 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	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
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 PÂINE: 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 <i>Antre cold</i> Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio și nero di sepie, limes <i>Main course</i> Antricot de vită cu sos de hribi și dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir și nucsoara <i>Desert</i> Mousse din ciocolată neagră belgiană și ciocolată albă belgiană, cu mascarpone și fructe de pădure proaspete <i>Bauturi</i> Apa minerala carbogazoasă și plată Fresh din fructe <u>ZIUA 2:</u> Masa de prânz	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
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	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
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 bezea 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 minerala carbogazoasă / plata 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 <i>Antre</i> Terina de piept de rata cu migdale, salată asortată și dressing de mango <i>Main course</i> Steak de porc marinat și pulpa de curcan cu tarhon și cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi taranești și mix de salată verde <i>Desert</i> Raspberry cake <i>Bauturi</i> Apa minerala carbogazoasă și apă – 500 ml	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Fresh din fructe - 500 ml	
3. Servicii coffee break Perioada: 4-5 decembrie 2025 (2 zile) Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Numar participanti: 50 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) - fructe proaspete, 300 g - minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Nu se acceptă: ● băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202; ● alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții Zahăr adăugat = se înțelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă și siropuri, cum ar fi sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior.	
Prestatorul va asigura serviciile de 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.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE
Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor si de protectie a mediului: → 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	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Galați (str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61) și hotelul, respectiv restaurantul care face obiectul ofertei. → 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. → Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 25 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. → Ofertantul va prezenta copie, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al restaurantului propus în oferta și a fișei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unității de alimentație, din care să reiasă îndeplinirea cerințelor esențiale de clasificare 3 (trei) stele și capacitatea minimă de 50 locuri, ale restaurantului propus în oferta. → 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. → 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.	
TERMEN DE PRESTARE – 2 nopți / 2 zile în perioada 4-6 decembrie 2025.	SE VA COMPLETA DE CĂTRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE
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	SE VA COMPLETA DE CĂTRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
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. 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.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, ... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să pretez Servicii pentru organizare workshop « Abordări etice ale instrumentelor de AI în procesele de predare și cercetare », 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), reprezentant legal autorizat al _____ (denumirea/numele și sediul/adresa ofertantului), în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant (după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică având ca obiect **Servicii pentru organizare workshop « Abordări etice ale instrumentelor de AI în procesele de predare și cercetare »** la data de (zi/lună/an), organizată de Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la această procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art. 60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

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

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

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

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

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

Nr. crt.	Numele și prenumele	Funcția 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 BALȚĂ	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. Gabriel PĂPEANU	Director C.S.U.D.
8.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director General Administrativ
9.	Costică COȘTOI	Director, Direcția legislație, resurse umane și salarizare
10.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director, Direcția Economică
11.	Ing. Virginia TĂCHIȚĂ	Director, Direcția Achiziții Publice și Tehnic
12.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef, Serviciul Financiar
13.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef, 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.	Cristian Laurențiu DAVID	Consilier juridic
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Ec. Georgiana IOJA	Administrator financiar
22.	Liliana DUMITRIU	Administrator financiar
23.	Prof.univ.dr. Alexandru Căpățînă	Profesor în cadrul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor
24.	Conf.dr.ec. George Bogdan DRĂGAN	Conferențiar în cadrul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor
25.	Inf. Andrei Alexandru PANAIT	Conferențiar în cadrul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor
26.	Admin.finan. Rodica TOMA	Administrator financiar în cadrul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor
27.	Liliana STOENESCU	Inginer în cadrul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor

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

.....