UNIVERSITATEA " DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI
Nr. înregistrare 38924
Data intrare/ieșire 04.11.2026

I N V I T A Ţ I E

Prin prezenta, vă aducem la cunoştinţă că, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galaţi este interesată să achiziţioneze ***Servicii de cazare cu mic dejun, închiriere sală de conferințe, servire masă, coffee break și servicii foto-video în cadrul proiectului BSB 01262/2025, în luna noiembrie 2026*** și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorităţii contractante: ***Universitatea "Dunărea de Jos" din Galaţi***
   Cod de identificare: ***3127522***
   Adresa: ***Str. Domnească Nr. 47, Galaţi, România***
   Telefon: ***0236419177, 0336130115***
   Fax: ***0236419177***
2. Denumire invitaţie: ***Servicii de cazare cu mic dejun, închiriere sală de conferințe, servire masă, coffee break și servicii foto-video în cadrul proiectului BSB 01262/2025, în luna noiembrie 2026***
3. Modalitatea de desfăşurare: ***achiziţie directă***
4. Pentru depunerea ofertei ***se vor completa formularele atașate prezentei invitații***
5. Împărţirea pe lot-uri: ***nu***
6. Valoarea estimată totală fără TVA: ***18468.00 lei (fără TVA)***
7. Criteriu de atribuire: ***prețul cel mai scăzut***
8. Cod CPV: ***55110000-4, 70310000-7, 55300000-3, 55520000-1, 79960000-1, 92100000-2***
9. Tip contract: ***servicii***
10. ***Valabilitatea ofertei: 30 de zile de la data limită de depunere a ofertei.***
11. Obiectul contractului: ***Servicii de cazare cu mic dejun, închiriere sală de conferințe, servire masă, coffee break și servicii foto-video în cadrul proiectului BSB 01262/2025, în luna noiembrie 2026***
12. Data limită de depunere a ofertelor: 06.11.2026 ora 12⁰⁰
13. Adresa la care se transmit ofertele: ***Universitatea "Dunărea de Jos" din Galaţi, Str. Domnească Nr. 47, Galaţi, România, cod poştal 800008, Registratură sau la adresa de mail madalina.stanculea@ugal.ro***
14. Limba de redactare a ofertei: ***Română***
15. Tip de finanţare şi modalitate de plată: ***Plata se va face conform caietului de sarcini, din fondurile proiectului, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.***
16. Moneda în care se transmite oferta de preţ: ***lei***
17. Persoana de contact: ***Mădălina MIHAI, tel. 0336130115, e-mail: madalina.stanculea@ugal.ro***

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 și este clasată pe primul loc, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: ***madalina.stanculea@ugal.ro***

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

Director Interimar,
Direcția Achiziți Publice și Tehnic
Ing. Virginia TĂCHIȚĂ

Întocmit,
Ec. Daniela Mădălina MIHAI

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

CAIET DE SARCINI

privind achiziția de **Servicii de cazare cu mic dejun, închiriere sală de conferințe, servire masă, coffee break și servicii foto-video în cadrul proiectului BSB 01262/2025, în luna noiembrie 2026**

I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ: Universitatea „Dunărea de Jos" din Galaţi

INFORMAŢII GENERALE

Solicitantul: Universitatea „Dunărea de Jos" din Galaţi este cea mai mare şi cea mai importantă instituţie de învăţământ superior de stat din sud estul României (cca. 12.000 de studenţi studiază în 14 facultăţi). În urma acreditării periodice ARACIS, a fost declarată ca având „grad de încredere ridicat" în 2008, 2013 şi 2018.

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziţia de Servicii de cazare, inchiriere sala de conferinte, servire masa, coffee break și servicii foto-video pentru participanţii la „Întâlnire comitet coordonare proiect BLISS, din cadrul proiectului **BSB 01262/2025**, cu perioada de derulare in luna noiembrie 2026.

III. CERINŢE OBLIGATORII

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

2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini şi formularele anexate. Specificaţiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătăţiţi sunt acceptaţi.

3. Propunerea tehnică va conţine o fişă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificaţiilor conţinute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondenţa propunerii tehnice cu specificaţiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu uşurinţă a corespondenţei cu cerinţele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificaţii tehnice care indică o anumită origine, sursă, producţie, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerţ, un brevet de invenţie, o licenţă de fabricaţie 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 cerintele Caietului de Sarcini au caracter obligatoriu și nu vor exonera ofertantul câștigător de răspunderea de a asigura calitatea serviciilor prestate, prin efectuarea verificărilor necesare sau care sunt prevăzute în standardele și normale în vigoare, privind testarea calității serviciilor.

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

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati, 8 persoane x 3 nopti	55110000-4
2.	Inchiriere sala de conferinte si echipamente tehnice, 1 sala x 2 zile	70310000-7
3.	Servicii de servire masă 14 persoane (prânz și cină) x 2 zile, Servicii de servire masa 8 persoane (cină) x 1zi	55300000-3
4.	Servicii coffee break 14 persoane x 2 zile	55520000-1
5.	Servicii foto-video x 2 zile	79960000-1 92100000-2

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: 3 nopti, in perioada 17-20 noiembrie 2026
Necesar cazare: 8 camere single x 3 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 restaurantului clasificat 3 (trei) stele din 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.
Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a structurii de primire turistica la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei certificatului de clasificare al hotelului propus în ofertă.

Localizare hotel: în Municipiul Galati, situat la o distanţă atât rutiera (auto), cât şi de mers pe jos, de maxim 3 km faţă de sediul Facultatii de Ştiinţa şi Ingineria Alimentelor din cadrul Universităţii „Dunărea de Jos" Galaţi (Str. Domneasca nr. 111), care sa permita accesul cu uşurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante.
Pentru demonstrarea indeplinirii cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) si de mers pe jos de maxim 3 km fata de sediul Facultatii de Ştiinţa şi Ingineria Alimentelor din cadrul Universităţii „Dunărea de Jos" Galaţi (Str. Domneasca nr. 111), ofertantul va prezenta print screen din aplicatia Google Maps (https://www.google.com/maps), realizat atat pe modul „directii rutiere" („driving directions"), cat si pe modul „directii pietonale" („walking directions"), care sa indice traseele si distantele in kilometri pe ruta: complexul hotelier care face obiectul ofertei – Facultatea de Ştiinţa şi Ingineria Alimentelor din cadrul Universităţii „Dunărea de Jos" Galaţi (Str. Domneasca nr. 111).

Capacitate de cazare hotel: minim 8 camere duble, dotate cu pat matrimonial, pentru a asigura necesarul de cazare al participantilor la eveniment.
Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 8 camere duble se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus in oferta, respectiv fisa privind incadrarea nominala a spatiilor de cazare pe categorii.

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;
- Uscator par;
- Cabina dus in toate camerele;
- Acces internet Wi-Fi si LAN in toate camerele – gratuit.

Facilitati minime in hotel:
- Spatiu de depozitare al 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 minim 1 sala de conferinta cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 30 de locuri aranjament U-shape, dotata cu echipamente audio-video si de videoconferinta care sa fie integrate intr-o platforma de tip Microsoft Teams Rooms sau echivalent, permitand desfasurarea simultana a evenimentelor in format fizic, online si hibrid, fara utilizarea de echipamente suplimentare aduse de organizator.

- 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 certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, insotite de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.

2. Închiriere sală de conferințe și echipamente tehnice

Perioada:

- 18-19 noiembrie 2026 (2 zile)

Numar sali solicitate: 1 sala/zi

Numar participanti :

- 18-19 noiembrie 2026 (2 zile) : 14 persoane/zi

Capacitate solicitata pentru sala de conferinte: suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 20 locuri, aranjament U-shape, dotata cu doua cai distincte de acces pentru participantii la eveniment pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala, din imediata apropiere a statiilor de transport in comun, pentru a facilita accesul tuturor participanților

Localizarea salii de conferinte: sala va fi asigurata de operatorul economic in cadrul aceluiasi complex hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura si serviciile de cazare cu mic dejun, situat la o distanță rutiera de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos" Galați (Str. Domneasca nr. 111), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante.

Dotari minime obligatorii solicitate in cadrul salii de conferinte:

- ✓ Sala de conferinte va beneficia de lumina naturala, sistem de climatizare cu control individual al temperaturii, izolare fonica, garderoba, sistem de afisaj digital pentru semnalizarea evenimentului, spatiu secretariat/receptie eveniment - dotat cu mese, scaune, imprimanta multifunctionala si acces internet.
- ✓ Sala va fi dotata cu echipamente audio-video profesionale, respectiv: videoproiector Full HD/4K - minimum 6.000 ANSI lumeni, ecran de proiectie profesional de minimum 300 cm latime, sistem de sonorizare adaptat capacitatii salii, microfoane de conferinta cu anularea zgomotului de fond (noise cancellation) - minimum doua microfoane fixe si doua microfoane mobile wireless, pupitru speaker cu sistem audio integrat, prezidiu modular pentru minimum 4 persoane, flip-chart cu consumabile si laptop dedicat speakerilor.
- ✓ Locatia va asigura infrastructura necesara organizarii de evenimente in format fizic, online si hibrid, incluzand sistem profesional de videoconferinta compatibil Microsoft Teams, Zoom si Webex, camera video PTZ cu functii de urmarire automata a vorbitorului, sistem de partajare wireless a continutului, echipamente de inregistrare si transmitere live a evenimentelor, precum si asistenta tehnica pe intreaga durata a desfasurarii acestora.

- ✓ Conectivitatea va fi asigurata prin internet de mare viteza, retea Wi-Fi si LAN dedicate participantilor, precum si printr-o conexiune de back-up independenta, capabila sa garanteze continuitatea serviciilor.
- ✓ La solicitarea organizatorului, locatia trebuie sa poata pune la dispozitie servicii si echipamente de traducere simultana, incluzand cabine pentru interpreti, receptoare individuale si casti pentru participanti.
- ✓ De asemenea, sala va dispune de prize electrice si porturi USB accesibile participantilor, iluminat profesional reglabil, echipamente de back-up pentru alimentarea sistemelor critice (UPS), precum si asistenta tehnica dedicata pe intreaga durata a desfasurarii evenimentelor

3. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada:

- 17-19 noiembrie 2026 (3 zile)

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

Numar participanti:

- 17 noiembrie 2026 : 8 persoane/cină
- 18-19 noiembrie 2026 (2 zile) : 14 persoane/zi/pranz+cina

Tip servicii/zi: pranz + cina + cafea, ceai, apa, racoritoare si patiserie disponibile pe toata durata evenimentului

Tip servire: meniu bufet

Structura meniu bufet 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
- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Structura meniu bufet cina/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
- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Pe perioada celor două zile de eveniment, 18 si 19 noiembrie 2026, ofertantul va asigura, pe intreaga durata a evenimentului, acces continuu pentru un numar de 14 persoane/zi in perioada 18-19 noiembrie 2026 la : specialitati de cafea, ceai, apa plata si apa minerala carbogazoasa, bauturi racoritoare si sucuri din fructe (optiuni fara zahar adaugat), precum si produse de patiserie sarata si dulce (optiuni cu continut redus de zahar).

Locatia de servire a meselor (pranz si cina): in restaurantul clasificat 3 stele din cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun si sala de conferinte, situat la o distanta atât rutiera (auto), cât şi de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos" Galați (Str. Domneasca nr. 111), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la complexul hotelier la sediul autoritatii contractante, 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 certificatului de clasificare al unitatii de alimentatie publica propuse in oferta.
Capacitate restaurant: minim 20 de locuri

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 20 locuri in cadrul unitatii de alimentatie publica propuse in oferta se va face prin prezentarea copiei fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.

Logistica solicitata / zi :

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 8 buc. şi feţe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa şi scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 8 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea si cani de ceai din portelan;
- espresoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup"– minim 2 espresoare;
- spatule, servetele si alte consumabile;

- personal calificat – minim 3 persoane.

Meniuri solicitate pentru servire masa/zi:

ZIUA 1 – 17 noiembrie 2026

Masa de cină
ASORTIMENT GUSTARI APERITIV
Platou premium de branzeturi internationale
Somon gravlax cu dressing de marar
Prosciutto di Parma cu fructe
Mini sliders de vita Angus
Frigarui caprese gourmet

PREPARATE VEGETARIENE
Ravioli cu ricotta si spanac
Risotto cu trufe si parmezan
Legume wok cu sos teriyaki

PREPARATE DE BAZA CALDE
Vita cu sos bordelaise
Piept de rata cu sos de fructe de padure
File de halibut cu unt brun si capere

GARNITURI
Cartofi dauphinois
Orez cu migdale
Ratatouille

SALATE
Salata cu rucola si parmezan
Salata cu quinoa si avocado
Salata verde

DESERT
Opera Cake
Pavlova cu fructe exotice
Mousse trio de ciocolata
Mini macarons frantuzesti

ASORTIMENT DE FRUCTE
- mango
- ananas
- afine
- zmeura
- smochine proaspete

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

BAUTURI
Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2 – 18 noiembrie 2026
Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV
Mini tarte cu crema de branza, rosii confiate si microgreens
Rulada de curcan cu spanac si crema fina
Tartine cu somon afumat, lamaie si capere
Vol-au-vent cu ciuperci si smantana
Bruschete cu rosii cherry, busuioc si ulei de masline extravirgin
Mini wraps cu pui si legume grill

PREPARATE VEGETARIENE
Quiche Lorraine vegetariana (branza + legume)
Falafel cu sos de iaurt si menta
Legume la gratar cu dressing usor
Orez basmati cu turmeric si legume

PREPARATE DE BAZA CALDE
Piept de curcan suculent cu sos de ciuperci
Muschi de porc marinat cu ierburi si usturoi copt
File de salau cu sos de lamaie si capere

GARNITURI
Cartofi gratin dauphinois
Orez salbatic mix
Legume sote in unt

SALATE
Salata Caesar cu parmezan
Salata greceasca autentica
Mix salata verde cu dressing light

DESERT
Cheesecake cu fructe de padure
Mousse de ciocolata belgiana

Mini eclere si tarte fine

ASORTIMENT DE FRUCTE:
- struguri
- banane
- caise
- capsuni
- pepene galben

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

BAUTURI:
Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV
Platou branzeturi maturate (brie, gouda, cheddar) cu fructe si nuci
Prosciutto cu melon
Frigarui caprese (mozzarella + rosii + busuioc)
Mini burgeri gourmet cu sos home-made
Tartine cu crema de avocado si rosii uscate

PREPARATE VEGETARIENE
Paste penne cu sos de rosii si busuioc
Legume wok cu sos de soia light
Wellington vegan cu hribi
Steak de țelină coaptă în crustă de sare cu sos demi-glace vegan

PREPARATE DE BAZA CALDE
Muschi de porc in sos de piper verde
Pulpe de curcan dezosate cu ierburi de Provence
File de somon la gratar cu lamaie

GARNITURI
Cartofi wedges cu ierburi
Orez cu legume
Legume grill

SALATE
Salata de cruditati

Salata de cartofi cu mustar Dijon
Salata verde

DESERT
Tiramisu clasic
Brownie cu ciocolata
Tarta cu fructe

ASORTIMENT DE FRUCTE:
- kiwi
- kaki
- nectarine
- pere
- pepene verde

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

BAUTURI:
Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea
Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2 – 19 noiembrie 2026
Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV
Tartine cu crema de branza si somon
Terina de pui cu legume
Bruschete cu vinete si usturoi
Mini club sandwich gourmet
Rulada de branza cu ierburi

PREPARATE VEGETARIENE
Lasagna vegetariana
Legume la cuptor cu rozmarin
Crochete de cartofi
Paste cu sos alb si ciuperci

PREPARATE DE BAZA CALDE
Piept de pui umplut cu spanac si branza
Friptura de porc la tava, marinata
File de peste pane cu sos tartar

GARNITURI
Piure de cartofi cu unt
Orez cu legume
Legume sotate

SALATE
Salata bulgareasca
Salata de paste
Salata de varza alba

DESERT
Amareti chocolate
Mini prajituri fine
Mousse de fructe

ASORTIMENT DE FRUCTE:
- struguri
- banane
- nectarine
- carambola
- physalis

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

BAUTURI:
Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonadaSpecialitati cafea
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV
Platou branzeturi fine + struguri
Platou charcuterie premium
Mini quiche cu somon si legume
Canapele cu crema de branza si ierburi
Frigarui de pui cu sos dulce-picant

PREPARATE VEGETARIENE
Risotto cu ciuperci si parmezan
Paste cu sos pesto
Legume grill

PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de porc cu sos brun
Piept de curcan la cuptor cu ierburi
File de somon cu sos de lamaie

GARNITURI
Cartofi la cuptor cu rozmarin
Legume sotate
Orez basmati

SALATE
Salata Caesar
Salata verde
Salata rosii-castraveti

DESERT (memorabil)
Cheesecake cu fructe de padure
Panna cotta cu sos de fructe
Mini eclere
Tarta cu ciocolata

ASORTIMENT DE FRUCTE:
- Papaya
- Fructul pasiunii
- Guava
- Afine
- Rodie

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

BAUTURI:
Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonadaSpecialitati cafea
Ceai (minim 4 sortimente)

Meniurile sunt orientative si pot fi propuse variante echivalente de catre ofertant, cu respectarea nivelului calitativ solicitat.

4. **Servicii coffee break**

Perioada:

- 18-19 noiembrie 2026 (2 zile)

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

- 18-19 noiembrie 2026 (2 zile) : 14 persoane/zi

Locatia de servire: in cadrul salii de conferinta din cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun si serviciile de servire masa, situat la o distanta atât rutiera (auto), cât şi de mers pe jos, de maxim 3 km faţă de sediul Facultatii de Ştiinţa şi Ingineria Alimentelor din cadrul Universităţii „Dunărea de Jos" Galaţi (Str. Domneasca nr. 111), care sa permita accesul cu uşurinta - deplasarea de la complexul hotelier la sediul autoritatii contractante, cu respectarea normelor sanitare şi prevederilor legale în vigoare la momentul desfăşurării evenimentului.

Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 8 buc. şi feţe de masă;
- platouri inox/sticlă/porţelan şi cleşti inox;
- espresoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup"– minim 2 espresoare;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porţelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat - minim 2 persoane.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam) - 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)- 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 conţinut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul şi biscuiţii

Zahăr adăugat = se înţelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă şi siropuri, cum ar fi sirop de malţ, sirop de fructe, sirop de malţ de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arţar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată şi 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 şi dulceaţă. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înţelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior.

5. Servicii foto-video

Aceatea constau în prestarea serviciilor profesionale de realizare materiale foto-video în perioada 18–19.11.2026, respectiv: fotografiere profesională; filmare multicameră; înregistrarea intervențiilor și activităților; captarea redundantă a sunetului; secvențe cinematice și slow-motion aferente activităţior intalnirii, inclusive pe durata deplasării pe teren (programul include o deplasare de min 2h-max 4h in zona Tulcea); selecția, procesarea, organizarea și predarea materialelor; realizarea copiilor de siguranță. Materialele trebuie să poată fi utilizate pentru comunicare instituțională, promovare, presă, website, social media și arhivare digitală. Având în vedere caracterul nerepetabil al activităților, se solicită un sistem de captură redundant pentru imagine, sunet, alimentare și stocare.

5.1 Programul estimat al serviciilor foto-video

Data	Servicii	Interval / observații
18.11.2026	FOTO + VIDEO multicameră	10:00–17:00
19.11.2026	FOTO + VIDEO multicameră (inclus deplasare echipă și echipamente pe teren, aprox. 110 km / aprox. 2 ore)	10:00–17:00

5.2. Cerințe tehnice minimale

Sistem de camere foto-video

Prestatorul va utiliza minimum 2 camere profesionale mirrorless/full-frame sau echivalent, utilizabile simultan într-o configurație multicameră.

Caracteristică	Cerință minimă
Număr camere	Minimum 2 corpuri profesionale disponibile
Senzor	Full-frame CMOS sau tehnologie echivalentă
Rezoluție foto	Minimum 40 megapixeli
Rezoluție video	Minimum 4K UHD (3840×2160)
Frame rate 4K	Minimum 50/60 cadre/secundă
Slow motion	Minimum 100/120 cadre/secundă într-un mod video compatibil
Autofocus	Continuu, cu detectarea și urmărirea subiectului/feței/ochilor

Stabilizare	Optică și/sau integrată în corp
Stocare	Minimum două sloturi de card pe camerele principale
Format foto	RAW + JPEG
Control imagine	Control manual expunere, temperatură de culoare și balans de alb

Sistem optic profesional
Sistemul optic trebuie să asigure acoperirea rapidă a unei plaje focale de aproximativ 24–200 mm și lucrul în condiții de iluminare ambientală redusă.

Tip optic	Cerință minimă / echivalent
Zoom standard profesional	aprox. 24–70 mm, f/2.8 constant sau mai luminos
Teleobiectiv profesional	aprox. 70–200 mm, f/2.8 constant sau mai luminos
Obiectiv portret luminos	aprox. 85 mm, f/1.4 sau mai luminos
Zoom multifuncțional	aprox. 24–105 mm sau echivalent

Filmare multicameră și cadre cinematice
Filmarea se va realiza cu minimum două surse video simultane, cu posibilitatea utilizării celei de-a treia camere. Pentru discursuri și momente nerepetabile se va asigura permanent un cadru master continuu, independent de camerele mobile.
In cadrul deplasării pe teren se vor realiza suplimentar secvențe cinematice slow-motion pentru a surprinde activitatile și detaliile reprezentative. Captura slow-motion va fi realizată la minimum 50/60 fps în 4K, iar unde configurația permite, la frame-rate superior.

Captarea profesională și redundantă a sunetului
Sunetul nu va depinde exclusiv de microfoanele integrate ale camerelor. Prestatorul trebuie să poată asigura minimum 2 surse/căi de captare audio independente sau complementare. Înregistrările independente trebuie să poată fi sincronizate cu materialele multicameră.

Redundanță tehnică și siguranța materialelor
Prestatorul va asigura minimum 2 corpuri de cameră, stocare redundantă pe camerele principale, echipamente audio redundante, acumulatori și medii de stocare suficiente și echipamente de rezervă. Defectarea unei camere, a unui mediu de stocare sau a unei surse audio nu trebuie să conducă la întreruperea integrală a documentării.
După fiecare zi de producție, materialele vor fi descărcate, organizate pe zile și tipuri de conținut și va fi realizată cel puțin o copie de siguranță înainte de procesare și predare.

Standard cromatic și procesarea materialelor
În filmarea multicameră se vor controla expunerea, temperatura de culoare și balansul de alb pentru consistență între camere. Fotografiile vor fi realizate în format RAW, selectate și procesate individual. Sursele video vor utiliza parametri compatibili pentru uniformizare cromatică în post-producție.

5.3 CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ
Prestatorul trebuie să poată asigura întregul flux tehnic necesar: documentare fotografică, operare multicameră, captare audio redundantă, gestionarea materialelor și realizarea copiilor de siguranță.

5.4 PREDAREA MATERIALELOR FOTO-VIDEO

Materialele vor fi organizate pe zile și tipuri de conținut. Fotografiile finale vor fi livrate procesate, în format digital și la rezoluție corespunzătoare utilizării instituționale. Materialele video vor fi organizate și pregătite pentru arhivare și utilizare ulterioară.

Post-Producție:

- Ingest material video 4K și transfer audio; editare video, editare sunet; prelucrare secvențe time-lapse; grafică video (Ident LOGO, titluri, efecte video speciale);
- Tratament cromatic pentru imagini cinematografice;
- Realizarea formei finale a materialului produs (MASTERIZARE), prin împachetare grafică, prelucrarea imaginii și sunetului în condiții tehnice speciale.

Cerințe suplimentare

- Echipamente utilizate: camere video digitale profesionale cu posibilitatea filmării 4K UHD.
- Toate drepturile de copyright asupra produsului finit vor reveni Autorității contractante;
- Se va acorda dreptul de multiplicare si difuzare nelimitat către Autoritatea contractantă, prin orice mediu și în orice format procesat sau nu al oricărei părți a materialelor filmate, în orice perioadă de timp.
- Drepturi de utilizare: beneficiarul primește toate drepturile de utilizare a materialelor brute și procesate, nelimitat în timp și spațiu.
- Predare materiale: prin hard disk/SSD extern sau transfer online securizat, în format pentru platforma web, în termen de max. 10 zile.

Prestatorul va asigura toate serviciile de cazare cu mic dejun inclus, inchiriere sala de conferinte si echipamente tehnice, servicii foto-video, serviciile de servire masa si serviciile de coffee break la sediul propriu, in incinta unei structuri de primire turistica de tip hotel, clasificata 3 (trei) stele si situata la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos" Galați (Str. Domneasca nr. 111), 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.

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), pentru locatiile propuse in oferta.***

V. TERMEN DE PRESTARE – 3 zile/3 nopti în perioada 17-20 noiembrie 2026.

VI. MODALITATEA DE PLATĂ

Plata serviciilor se va face din bugetul proiectului **"Black Sea Initiative for Sturgeon Sustainability – BLISS" cod BSB01262/2025**, în termen de maxim 30 de zile de la recepția serviciilor, facturii și procesului-verbal de prestare a serviciilor semnat de către ambele părți fără obiecțiuni.

Factura va avea menționat numărul contractului de achiziție precum și datele de identificare ale proietului de cercetare "Black Sea Initiative for Sturgeon Sustainability – BLISS" cod BSB01262/2025 (Codul proiectului BSB01262/2025, Acronimul BLISS și valoarea facturii [.....] RON, solicitate prin Programul Interreg NEXT Bazinul Mării Negre pentru perioada 2021- 2027).

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 şi al Consiliului din 5 noiembrie 2002 privind Vocabularul comun privind achiziţiile publice (CPV), nominalizate în anexa la contract.
Documentele justificative care trebuie să însoţească 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 preţului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului şi nici oferte alternative.

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

Prestatorul trebuie să respecte cerinţele legale de securitate şi sănătate în muncă respectiv de protecţie a mediului prevăzute de legislaţia în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecinţele nerespectării acestei legislații (se va completa Formularul **DECLARAȚIE PRIVIND SĂNATATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ**).

VIII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Autoritatea/entitatea contractantă atribuie contractul de servicii ofertantului care îndeplineşte toate criteriile şi cerinţele solicitate în cadrul documentaţei şi a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, pe baza criteriului de atribuire preţul cel mai scăzut, conform prevederilor art. 187 (3^1) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achiziţiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentatiei au fost definite explicit atât clauzele contractuale cât şi caracteristicile tehnice minime obligatorii ale produselor, drept pentru care se dorește doar punctarea prețului.
Evaluarea ofertelor, respectiv a propunerilor financiare prezentate de ofertanţi, se va realiza prin luarea în considerare a preţului total (fără TVA), înscris în formularul de ofertă.

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:

Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire prin care se indică un anumit producător, o anumită origine, un anumit procedeu, mărci, licențe de fabricație, calificare profesională, brevete, tipuri, standarde naționale, standarde europene, origine sau o producție specifică, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a caracteristicii solicitate și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse/servicii/lucrări. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea „echivalent" în sensul prevederilor art. 156 din Legea nr. 98/2016.

Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din departamentul autorității contractante ce procedează la întocmirea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv.

Întocmit,
Conf.dr.ing. Angelica DOCAN

FORMULARE

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

Formularul – 2 Centralizator de preţuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea si securitatea în muncă

Formularul 5 – Declarație privind conflictul de interese

Formularul – 6 Declarație pe proprie răspundere privind beneficiarul real

FORMULARUL nr. 1

OFERTANTUL

_____
(denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către .....
(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului _____ , *(denumirea/numele ofertantului)* ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm ***Servicii de cazare cu mic dejun, închiriere sală de conferințe, servire masă, coffee break și servicii foto-video în cadrul proiectului BSB 01262/2025, în luna noiembrie 2026*** pentru suma de _____ lei, *(suma în litere și în cifre)* la care se adaugă taxa pe valoarea adaugată 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 specificaţiile din caietul de sarcini în _____ *(perioada în litere si în cifre)*.

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de_____ zile, respectiv până la data de _____*(durata în litere si 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 sa semnez
(semnatura)
oferta pentru și în numele _____.
(denumirea/numele ofertantului)

FORMULARUL nr. 2

Operator Economic

.....

(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREŢURI

„Servicii de cazare cu mic dejun, închiriere sală de conferințe, servire masă, coffee break și servicii foto-video în cadrul proiectului BSB 01262/2025, în luna noiembrie 2026''

Nr. crt.	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar fără TVA ce nu trebuie depășit	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	2	3	-	4	5=3*4	6=5*11/21 %	7=5+6
1	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati, 8 persoane x 3 nopti	serv	24	238.00	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*
2	Inchiriere sala de conferinte si echipamente tehnice, 1 sala x 2 zile	serv	2	1611.00	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*
3	Servicii de servire masă 14 persoane (prânz şi cină) x 2 zile, Servicii de servire masa 8 persoane (cină) x 1zi	serv	36	81.00	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*
4	Servicii coffee break 14 persoane x 2 zile	serv	28	18.00	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*
5	Servicii foto-video x 2 zile	serv	2	3057.00	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*
	TOTAL				*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*	*se completează de către ofertant*

Se va oferta întreg pachetul.
Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul pachetului și nici oferte alternative.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele şi prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătura .....

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului .....

Ţara de reşedinţă .....

Adresa .....

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

Adresa de e-mail .....

Telefon / Fax .....

Data .....

FORMULARUL nr. 3

OFERTANTUL

_____

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

„Servicii de cazare cu mic dejun, închiriere sală de conferințe, servire masă, coffee break și servicii foto-video în cadrul proiectului BSB 01262/2025, în luna noiembrie 2026"

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	*PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT*
1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 3 nopti, in perioada 17-20 noiembrie 2026 Necesar cazare: 8 camere single x 3 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 restaurantului clasificat 3 (trei) stele din 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. ***Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a structurii de primire turistica la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei certificatului de clasificare al hotelului propus în ofertă.*** Localizare hotel: în Municipiul Galati, situat la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos" Galați (Str. Domneasca nr. 111), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante. ***Pentru demonstrarea indeplinirii cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) si de mers pe jos de maxim 3 km fata de sediul Facultatii de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos" Galați (Str. Domneasca nr. 111), ofertantul va prezenta print screen din aplicatia Google Maps (https://www.google.com/maps), realizat atat pe modul „directii rutiere" („driving directions"), cat si pe modul „directii pietonale" („walking directions"), care sa indice traseele si distantele in kilometri pe ruta: complexul hotelier care face obiectul ofertei – Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos" Galați (Str. Domneasca nr. 111).*** Capacitate de cazare hotel: minim 8 camere duble, dotate cu pat matrimonial, pentru a asigura necesarul de cazare al participantilor la eveniment. ***Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 8 camere duble se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus in oferta, respectiv fisa privind incadrarea nominala a spatiilor de cazare pe categorii.*** Facilitati minime in camere: - Aer conditionat pentru fiecare camera, cu control individual al temperaturii si umiditatii; - Televizor LED;	***SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE*** .....

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	*PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT*
- Televiziune digitala; - Telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale; - Minibar - gratuit; - Facilitati de preparare a cafelei si ceaiului in camera - gratuit; - Uscator par; - Cabina dus in toate camerele; - Acces internet Wi-Fi si LAN in toate camerele – gratuit. Facilitati minime in hotel: - Spatiu de depozitare al 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 minim 1 sala de conferinta cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 30 de locuri aranjament U-shape, dotata cu echipamente audio-video si de videoconferinta care sa fie integrate intr-o platforma de tip Microsoft Teams Rooms sau echivalent, permitand desfasurarea simultana a evenimentelor in format fizic, online si hibrid, fara utilizarea de echipamente suplimentare aduse de organizator. - 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 certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, insotite de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.*** **2. Închiriere sală de conferințe și echipamente tehnice** Perioada: • 18-19 noiembrie 2026 (2 zile) Numar sali solicitate: 1 sala/zi Numar participanti : • 18-19 noiembrie 2026 (2 zile) : 14 persoane/zi Capacitate solicitata pentru sala de conferinte: suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 20 locuri, aranjament U-shape, dotata cu doua cai distincte de acces pentru participantii la eveniment pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala, din imediata apropiere a statiilor de transport in comun, pentru a facilita accesul tuturor participanților Localizarea salii de conferinte: sala va fi asigurata de operatorul economic in cadrul aceluiasi complex hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura si serviciile de cazare cu mic dejun, situat la o distanță rutiera de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos" Galați (Str. Domneasca nr. 111), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante. Dotari minime obligatorii solicitate in cadrul salii de conferinte:	

CERINŢE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	*PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT*
✓ Sala de conferinte va beneficia de lumina naturala, sistem de climatizare cu control individual al temperaturii, izolare fonica, garderoba, sistem de afisaj digital pentru semnalizarea evenimentului, spatiu secretariat/receptie eveniment - dotat cu mese, scaune, imprimanta multifunctionala si acces internet. ✓ Sala va fi dotata cu echipamente audio-video profesionale, respectiv: videoproiector Full HD/4K - minimum 6.000 ANSI lumeni, ecran de proiectie profesional de minimum 300 cm latime, sistem de sonorizare adaptat capacitatii salii, microfoane de conferinta cu anularea zgomotului de fond (noise cancellation) - minimum doua microfoane fixe si doua microfoane mobile wireless, pupitru speaker cu sistem audio integrat, prezidiu modular pentru minimum 4 persoane, flip-chart cu consumabile si laptop dedicat speakerilor. ✓ Locatia va asigura infrastructura necesara organizarii de evenimente in format fizic, online si hibrid, incluzand sistem profesional de videoconferinta compatibil Microsoft Teams, Zoom si Webex, camera video PTZ cu functii de urmarire automata a vorbitorului, sistem de partajare wireless a continutului, echipamente de inregistrare si transmitere live a evenimentelor, precum si asistenta tehnica pe intreaga durata a desfasurarii acestora. ✓ Conectivitatea va fi asigurata prin internet de mare viteza, retea Wi-Fi si LAN dedicate participantilor, precum si printr-o conexiune de back-up independenta, capabila sa garanteze continuitatea serviciilor. ✓ La solicitarea organizatorului, locatia trebuie sa poata pune la dispozitie servicii si echipamente de traducere simultana, incluzand cabine pentru interpreti, receptoare individuale si casti pentru participanti. ✓ De asemenea, sala va dispune de prize electrice si porturi USB accesibile participantilor, iluminat profesional reglabil, echipamente de back-up pentru alimentarea sistemelor critice (UPS), precum si asistenta tehnica dedicata pe intreaga durata a desfasurarii evenimentelor **3. Servicii de servire masa (pranz si cina)** Perioada: • 17-19 noiembrie 2026 (3 zile) Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Numar participanti: • 17 noiembrie 2026 : 8 persoane/cină • 18-19 noiembrie 2026 (2 zile) : 14 persoane/zi/pranz+cina Tip servicii/zi: pranz + cina + cafea, ceai, apa, racoritoare si patiserie disponibile pe toata durata evenimentului Tip servire: meniu bufet Structura meniu bufet 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	

CERINŢE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	*PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT*
- 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 - sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml - specialitati cafea, nelimitat - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat Structura meniu bufet cina/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 - sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml - specialitati cafea, nelimitat - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat Pe perioada celor două zile de eveniment, 18 si 19 noiembrie 2026, ofertantul va asigura, pe intreaga durata a evenimentului, acces continuu pentru un numar de 14 persoane/zi in perioada 18-19 noiembrie 2026 la : specialitati de cafea, ceai, apa plata si apa minerala carbogazoasa, bauturi racoritoare si sucuri din fructe (optiuni fara zahar adaugat), precum si produse de patiserie sarata si dulce (optiuni cu continut redus de zahar). Locatia de servire a meselor (pranz si cina): in restaurantul clasificat 3 stele din cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun si sala de conferinte, situat la o distanta atât rutiera (auto), cât şi de mers pe jos, de maxim 3 km faţă de sediul Facultatii de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos" Galați (Str. Domneasca nr. 111), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la complexul hotelier la sediul autoritatii contractante, 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 certificatului de clasificare al unitatii de alimentatie publica propuse in oferta.*** Capacitate restaurant: minim 20 de locuri ***Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 20 locuri in cadrul unitatii de alimentatie publica propuse in oferta se va face prin prezentarea copiei fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.*** Logistica solicitata / zi :	

CERINŢE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	*PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT*
- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 8 buc. şi feţe de masă; - mese rotunde cu fete de masa şi scaune pentru toti invitatii; - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox; - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 8 buc.; - farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan; - tacamuri din inox; - pahare din sticla; - cesti cafea si cani de ceai din portelan; - espresoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup"– minim 2 espresoare; - spatule, servetele si alte consumabile; - personal calificat – minim 3 persoane. Meniuri solicitate pentru servire masa/zi: **<u>ZIUA 1 – 17 noiembrie 2026</u>** **Masa de cină** ASORTIMENT GUSTARI APERITIV Platou premium de branzeturi internationale Somon gravlax cu dressing de marar Prosciutto di Parma cu fructe Mini sliders de vita Angus Frigarui caprese gourmet PREPARATE VEGETARIENE Ravioli cu ricotta si spanac Risotto cu trufe si parmezan Legume wok cu sos teriyaki PREPARATE DE BAZA CALDE Vita cu sos bordelaise Piept de rata cu sos de fructe de padure File de halibut cu unt brun si capere GARNITURI Cartofi dauphinois Orez cu migdale Ratatouille SALATE Salata cu rucola si parmezan Salata cu quinoa si avocado Salata verde DESERT Opera Cake Pavlova cu fructe exotice Mousse trio de ciocolata Mini macarons frantuzesti ASORTIMENT DE FRUCTE - mango - ananas	

CERINŢE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	*PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT*

- afine
- zmeura
- smochine proaspete

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

BAUTURI
Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

ZIUA 2 – 18 noiembrie 2026
Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV
Mini tarte cu crema de branza, rosii confiate si microgreens
Rulada de curcan cu spanac si crema fina
Tartine cu somon afumat, lamaie si capere
Vol-au-vent cu ciuperci si smantana
Bruschete cu rosii cherry, busuioc si ulei de masline extravirgin
Mini wraps cu pui si legume grill

PREPARATE VEGETARIENE
Quiche Lorraine vegetariana (branza + legume)
Falafel cu sos de iaurt si menta
Legume la gratar cu dressing usor
Orez basmati cu turmeric si legume

PREPARATE DE BAZA CALDE
Piept de curcan suculent cu sos de ciuperci
Muschi de porc marinat cu ierburi si usturoi copt
File de salau cu sos de lamaie si capere

GARNITURI
Cartofi gratin dauphinois
Orez salbatic mix
Legume sote in unt

SALATE
Salata Caesar cu parmezan
Salata greceasca autentica
Mix salata verde cu dressing light

DESERT
Cheesecake cu fructe de padure
Mousse de ciocolata belgiana
Mini eclere si tarte fine

ASORTIMENT DE FRUCTE:
- struguri
- banane
- caise
- capsuni

CERINŢE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	*PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT*
- pepene galben PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada Specialitati cafea Ceai (minim 4 sortimente) **Masa de cină** ASORTIMENT GUSTARI APERITIV Platou branzeturi maturate (brie, gouda, cheddar) cu fructe si nuci Prosciutto cu melon Frigarui caprese (mozzarella + rosii + busuioc) Mini burgeri gourmet cu sos home-made Tartine cu crema de avocado si rosii uscate PREPARATE VEGETARIENE Paste penne cu sos de rosii si busuioc Legume wok cu sos de soia light Wellington vegan cu hribi Steak de țelină coaptă în crustă de sare cu sos demi-glace vegan PREPARATE DE BAZA CALDE Muschi de porc in sos de piper verde Pulpe de curcan dezosate cu ierburi de Provence File de somon la gratar cu lamaie GARNITURI Cartofi wedges cu ierburi Orez cu legume Legume grill SALATE Salata de cruditati Salata de cartofi cu mustar Dijon Salata verde DESERT Tiramisu clasic Brownie cu ciocolata Tarta cu fructe ASORTIMENT DE FRUCTE: - kiwi - kaki - nectarine - pere - pepene verde PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta	

CERINŢE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	*PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT*
Paine la tava cu cereale bagheta BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada Specialitati cafea Ceai (minim 4 sortimente) **ZIUA 2 – 19 noiembrie 2026** **Masa de prânz** ASORTIMENT GUSTARI APERITIV Tartine cu crema de branza si somon Terina de pui cu legume Bruschete cu vinete si usturoi Mini club sandwich gourmet Rulada de branza cu ierburi PREPARATE VEGETARIENE Lasagna vegetariana Legume la cuptor cu rozmarin Crochete de cartofi Paste cu sos alb si ciuperci PREPARATE DE BAZA CALDE Piept de pui umplut cu spanac si branza Friptura de porc la tava, marinata File de peste pane cu sos tartar GARNITURI Piure de cartofi cu unt Orez cu legume Legume sotate SALATE Salata bulgareasca Salata de paste Salata de varza alba DESERT Amareti chocolate Mini prajituri fine Mousse de fructe ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri - banane - nectarine - carambola - physalis PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata	

CERINŢE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	*PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT*
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonadaSpecialitati cafea Ceai (minim 4 sortimente) **Masa de cină** ASORTIMENT GUSTARI APERITIV Platou branzeturi fine + struguri Platou charcuterie premium Mini quiche cu somon si legume Canapele cu crema de branza si ierburi Frigarui de pui cu sos dulce-picant PREPARATE VEGETARIENE Risotto cu ciuperci si parmezan Paste cu sos pesto Legume grill PREPARATE DE BAZA CALDE Muschi de porc cu sos brun Piept de curcan la cuptor cu ierburi File de somon cu sos de lamaie GARNITURI Cartofi la cuptor cu rozmarin Legume sotate Orez basmati SALATE Salata Caesar Salata verde Salata rosii-castraveti DESERT (memorabil) Cheesecake cu fructe de padure Panna cotta cu sos de fructe Mini eclere Tarta cu ciocolata ASORTIMENT DE FRUCTE: - Papaya - Fructul pasiunii - Guava - Afine - Rodie PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonadaSpecialitati cafea Ceai (minim 4 sortimente)	

CERINŢE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	*PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT*
Meniurile sunt orientative si pot fi propuse variante echivalente de catre ofertant, cu respectarea nivelului calitativ solicitat. **4. Servicii coffee break** Perioada: • 18-19 noiembrie 2026 (2 zile) Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Numar participanti: • 18-19 noiembrie 2026 (2 zile) : 14 persoane/zi Locatia de servire: in cadrul salii de conferinta din cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare cu mic dejun si serviciile de servire masa, situat la o distanta atât rutiera (auto), cât şi de mers pe jos, de maxim 3 km faţă de sediul Facultatii de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos" Galați (Str. Domneasca nr. 111), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la complexul hotelier la sediul autoritatii contractante, cu respectarea normelor sanitare şi prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi Tip servire: bufet tip cocktail Logistica solicitata pentru coffee break/zi: - amenajare 2 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 8 buc. şi feţe de masă; - platouri inox/sticlă/porţelan şi cleşti inox; - espresoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup"– minim 2 espresoare; - farfurii gustari, desert si fructe- din porţelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticlă; - cesti cafea si cani ceai din portelan; - spatule, servetele si alte consumabile; - personal calificat - minim 2 persoane. Structura meniu coffee break/persoana/zi: - specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam) - 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	

CERINŢE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	*PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT*

- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)- 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 conţinut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul şi biscuiţii

Zahăr adăugat = se înţelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă şi siropuri, cum ar fi sirop de malţ, sirop de fructe, sirop de malţ de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arţar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată şi 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 şi dulceaţă. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înţelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior.

5. Servicii foto-video

Aceatea constau în prestarea serviciilor profesionale de realizare materiale foto-video în perioada 18–19.11.2026, respectiv: fotografiere profesională; filmare multicameră; înregistrarea intervențiilor și activităților; captarea redundantă a sunetului; secvențe cinematice și slow-motion aferente activităţior intalnirii, inclusive pe durata deplasării pe teren (programul include o deplasare de min 2h-max 4h in zona Tulcea); selecția, procesarea, organizarea și predarea materialelor; realizarea copiilor de siguranță. Materialele trebuie să poată fi utilizate pentru comunicare instituțională, promovare, presă, website, social media și arhivare digitală. Având în vedere caracterul nerepetabil al activităților, se solicită un sistem de captură redundant pentru imagine, sunet, alimentare și stocare.

5.1 Programul estimat al serviciilor foto-video

Data	**Servicii**	**Interval / observații**
18.11.2026	FOTO + VIDEO multicameră	10:00–17:00
19.11.2026	FOTO + VIDEO multicameră (inclus deplasare echipă și echipamente pe teren, aprox. 110 km / aprox. 2 ore)	10:00–17:00

5.2. Cerințe tehnice minimale

Sistem de camere foto-video

Prestatorul va utiliza minimum 2 camere profesionale mirrorless/full-frame sau echivalent, utilizabile simultan într-o configurație multicameră.

Caracteristică	**Cerință minimă**
Număr camere	Minimum 2 corpuri profesionale disponibile
Senzor	Full-frame CMOS sau tehnologie echivalentă
Rezoluție foto	Minimum 40 megapixeli
Rezoluție video	Minimum 4K UHD (3840×2160)
Frame rate 4K	Minimum 50/60 cadre/secundă
Slow motion	Minimum 100/120 cadre/secundă într-un mod video compatibil

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ		*PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT*
Autofocus	Continuu, cu detectarea și urmărirea subiectului/feței/ochilor	
Stabilizare	Optică și/sau integrată în corp	
Stocare	Minimum două sloturi de card pe camerele principale	
Format foto	RAW + JPEG	
Control imagine	Control manual expunere, temperatură de culoare și balans de alb	

Sistem optic profesional
Sistemul optic trebuie să asigure acoperirea rapidă a unei plaje focale de aproximativ 24–200 mm și lucrul în condiții de iluminare ambientală redusă.

Tip optic	**Cerință minimă / echivalent**
Zoom standard profesional	aprox. 24–70 mm, f/2.8 constant sau mai luminos
Teleobiectiv profesional	aprox. 70–200 mm, f/2.8 constant sau mai luminos
Obiectiv portret luminos	aprox. 85 mm, f/1.4 sau mai luminos
Zoom multifuncțional	aprox. 24–105 mm sau echivalent

Filmare multicameră și cadre cinematice
Filmarea se va realiza cu minimum două surse video simultane, cu posibilitatea utilizării celei de-a treia camere. Pentru discursuri și momente nerepetabile se va asigura permanent un cadru master continuu, independent de camerele mobile.
In cadrul deplasării pe teren se vor realiza suplimentar secvențe cinematice slow-motion pentru a surprinde activitatile și detaliile reprezentative. Captura slow-motion va fi realizată la minimum 50/60 fps în 4K, iar unde configurația permite, la frame-rate superior.

Captarea profesională și redundantă a sunetului
Sunetul nu va depinde exclusiv de microfoanele integrate ale camerelor. Prestatorul trebuie să poată asigura minimum 2 surse/căi de captare audio independente sau complementare. Înregistrările independente trebuie să poată fi sincronizate cu materialele multicameră.

Redundanță tehnică și siguranța materialelor
Prestatorul va asigura minimum 2 corpuri de cameră, stocare redundantă pe camerele principale, echipamente audio redundante, acumulatori și medii de stocare suficiente și echipamente de rezervă. Defectarea unei camere, a unui mediu de stocare sau a unei surse audio nu trebuie să conducă la întreruperea integrală a documentării.
După fiecare zi de producție, materialele vor fi descărcate, organizate pe zile și tipuri de conținut și va fi realizată cel puțin o copie de siguranță înainte de procesare și predare.

Standard cromatic și procesarea materialelor
În filmarea multicameră se vor controla expunerea, temperatura de culoare și balansul de alb pentru consistență între camere. Fotografiile vor fi realizate în format RAW, selectate și procesate individual. Sursele video vor utiliza parametri compatibili pentru uniformizare cromatică în post-producție.

5.3 CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ
Prestatorul trebuie să poată asigura întregul flux tehnic necesar: documentare fotografică, operare multicameră, captare audio redundantă, gestionarea materialelor și realizarea copiilor de siguranță.

5.4 PREDAREA MATERIALELOR FOTO-VIDEO
Materialele vor fi organizate pe zile și tipuri de conținut. Fotografiile finale vor fi livrate procesate, în format digital și la rezoluție corespunzătoare utilizării

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	*PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT*
instituționale. Materialele video vor fi organizate și pregătite pentru arhivare și utilizare ulterioară. **Post-Producție:** • Ingest material video 4K și transfer audio; editare video, editare sunet; prelucrare secvențe time-lapse; grafică video (Ident LOGO, titluri, efecte video speciale); • Tratament cromatic pentru imagini cinematografice; • Realizarea formei finale a materialului produs (MASTERIZARE), prin împachetare grafică, prelucrarea imaginii și sunetului în condiții tehnice speciale. **Cerințe suplimentare** • Echipamente utilizate: camere video digitale profesionale cu posibilitatea filmării 4K UHD. • Toate drepturile de copyright asupra produsului finit vor reveni Autorității contractante; • Se va acorda dreptul de multiplicare si difuzare nelimitat către Autoritatea contractantă, prin orice mediu și în orice format procesat sau nu al oricărei părți a materialelor filmate, în orice perioadă de timp. • Drepturi de utilizare: beneficiarul primește toate drepturile de utilizare a materialelor brute și procesate, nelimitat în timp și spațiu. • Predare materiale: prin hard disk/SSD extern sau transfer online securizat, în format pentru platforma web, în termen de max. 10 zile. Prestatorul va asigura toate serviciile de cazare cu mic dejun inclus, inchiriere sala de conferinte si echipamente tehnice, servicii foto-video, serviciile de servire masa si serviciile de coffee break la sediul propriu, in incinta unei structuri de primire turistica de tip hotel, clasificata 3 (trei) stele si situata la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 3 km față de sediul Facultatii de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos" Galați (Str. Domneasca nr. 111), 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. 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), pentru locatiile propuse in oferta.***	
TERMEN DE PRESTARE 3 zile/3 nopti în perioada 17-20 noiembrie 2026.	*SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE* .....
MODALITATEA DE PLATĂ Plata serviciilor se va face din bugetul proiectului **"Black Sea Initiative for Sturgeon Sustainability – BLISS" cod BSB01262/2025**, în termen de maxim 30 de zile de la recepția serviciilor, facturii și procesului-verbal de prestare a serviciilor semnat de către ambele părți fără obiecțiuni. **Factura va avea menționat numărul contractului de achiziție precum și datele de identificare ale proietului de cercetare "Black Sea Initiative for Sturgeon Sustainability – BLISS" cod BSB01262/2025 (Codul proiectului BSB01262/2025, Acronimul BLISS și valoarea facturii [.....] RON, solicitate prin Programul Interreg NEXT Bazinul Mării Negre pentru perioada 2021- 2027**).	*SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE* .....

CERINŢE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	*PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT*
În facturile emise pentru operaţiunile realizate în baza unor contracte de achiziţii publice, se înscriu, în mod obligatoriu, codurile CPV corespunzătoare prevăzute în nomenclatorul de referinţă în domeniul achiziţiilor publice, adoptat prin Regulamentul (CE) nr. 2.195/2002 al Parlamentului European şi al Consiliului din 5 noiembrie 2002 privind Vocabularul comun privind achiziţiile publice (CPV), nominalizate în anexa la contract. Documentele justificative care trebuie să însoţească 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 preţului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.	
CONDIŢII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ŞI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ŞI PROTECŢIA MUNCII Prestatorul trebuie să respecte cerinţele legale de securitate şi sănătate în muncă respectiv de protecţie a mediului prevăzute de legislaţia în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecinţele nerespectării acestei legislaţii (se va completea Formularul **DECLARATIE PRIVIND SĂNATATEA ŞI SECURITATEA ÎN MUNCĂ**)	***SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM SI DACA RESPECTA CERINȚELE*** .....
VALABILITATEA OFERTEI Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 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*** .....

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele şi prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătura .....

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului .....

Ţara de reşedinţă .....

Adresa .....

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

Adresa de e-mail .....

Telefon / Fax .....

Data .....

FORMULARUL nr. 4

DECLARATIE PRIVIND SĂNATATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, ... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al ..... (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să prestez ..... 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 cunoştinţă de prevederile art 326 « Falsul în Declaraţii » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituţii de stat ori unei alte unităţi în vederea producerii unei consecinţe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declaraţia făcuta serveşte pentru producerea acelei consecinţe, se pedepseşte cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele şi prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătura .....

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului .....

Ţara de reşedinţă .....

Adresa .....

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

Adresa de e-mail .....

Telefon / Fax .....

Data .....

FORMULARUL nr. 5

DECLARAȚIE
privind conflictul de interese
pentru ofertanţi/ ofertanţi asociaţi/ subcontractanţi/terţi susţinători

Subsemnatul,_____ *(nume şi prenume),* reprezentant legal autorizat al_____*(denumirea/numele şi sediul/adresa ofertantului)*, în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terţ susţinător(după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziţie publică având ca obiect ..... la data de ..... (zi/lună/an), organizată de ....., declar pe proprie răspundere, sub sancţiunea excluderii din procedură şi sub sancţiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la această procedură nu ne aflăm într-o situaţie de conflict de interese în sensul art. 59 şi art. 60 din Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice, cu modificările şi completările ulterioare.

- *situaţia în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terţul susţinător are drept membri în cadrul consiliului de administraţie/organului de conducere sau de supervizare şi/sau are acţionari ori asociaţi semnificativi persoane care sunt soţ/soţie, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relaţii comerciale cu persoane cu funcţii de decizie în cadrul Autorităţii/entităţii contractante sau al furnizorului de servicii de achiziţie implicat în procedura de atribuire;*
- *situaţia în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soţ/soţie, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relaţii comerciale cu persoane cu funcţii de decizie în cadrul Autorităţii/entităţii contractante sau al furnizorului de servicii de achiziţie implicat în procedura de atribuire.*

Subsemnatul declar că informaţiile furnizate sunt complete şi corecte în fiecare detaliu şi înţeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării şi confirmării declaraţiilor, orice documente doveditoare de care dispunem. Inteleg că în cazul în care aceasta declaraţie nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislaţiei penale privind falsul în declaraţii.

Anexat este lista acţionarilor/asociaţilor /membrilor consiliului de administraţie/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din Galati.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele şi prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătura .....

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului .....

Ţara de reşedinţă .....

Adresa .....

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

Adresa de e-mail .....

Telefon / Fax .....

Data .....

Lista acţionari/asociaţi /membri în consiliul de administraţie/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universităţii „Dunărea de Jos" din Galaţi.

Nr. crt.	Numele şi prenumele	Funcţia 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. Gabriela RÂPEANU	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 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.	Cristian DAVID	Consilier juridic
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Daniela Mădălina MIHAI	Administrator de patrimoniu
22.	Magdalena MANOILESCU	Administrator de patrimoniu
23.	Lorena DEDIU	Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
24.	Angelica DOCAN	Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
25.	Iulia GRECU	Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
26.	Cristian RÎMNICEANU	Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....
Numele şi prenumele semnatarului .....
Capacitate de semnătura .....
Detalii despre ofertant
Numele ofertantului .....
Ţara de reşedinţă .....
Adresa .....
Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....
Adresa de e-mail .....
Telefon / Fax .....
Data .....

FORMULARUL nr.6

DECLARAŢIE PE PROPRIE RĂSPUNDERE
PRIVIND BENEFICIARUL REAL

Subsemnatul/-a ..... posesor/-oare al/a CI seria .... nr. ..... , eliberată de ....., CNP / paşaport nr. ..... , eliberat de ....., în calitate de *reprezentant legal/ persoană împuternicită* al/a .....*denumirea prestatorului,* cunoscând că declararea necorespunzătoare a adevărului, inclusiv prin omisiune, constituie infracţiune şi este pedepsită de legea penală, declar pe propria răspundere în conformitate cu prevederile art. 56 din Legea nr. 129/2019 că:

1) Beneficiarul/beneficiarii real/i al/ai persoanei juridice pe care o reprezint, precum şi modalitatea de exercitare a controlului sunt[1]:

a) **Nume şi prenume:**

..... Dată naştere.....locul naşterii localitate)..... (judeţ/sector/ţară) .....
CNP.....act identitate ..... seria ..... nr. .....
cetăţenie..... ☐ domiciliu / ☐ reşedinţa: ţara..... localitatea
..... str..... nr. ..... bloc..... scara.....
etaj..... ap..... judeţ/sector .....

---

[1] *Art. 4 din Legea nr. 129/2019:*
(1) În sensul prezentei legi, prin beneficiar real se înţelege orice persoană fizică ce deţine sau controlează în cele din urmă clientul şi/sau persoana fizică în numele ori în interesul căruia/căreia se realizează, direct sau indirect, o tranzacţie, o operaţiune sau o activitate.
(2) Noţiunea de beneficiar real include cel puţin:
a) în cazul societăţilor supuse înregistrării în registrul comerţului şi entităţilor corporative străine:
1. persoana fizică sau persoanele fizice care deţin sau controlează în ultimă instanţă societatea supusă înregistrării în registrul comerţului prin exercitarea directă sau indirectă a dreptului de proprietate asupra unui procent suficient din numărul de acţiuni ori din drepturile de vot ori prin participaţia în capitalurile proprii ale societăţii respective, inclusiv prin deţinerea de acţiuni la purtător, sau prin exercitarea controlului prin alte mijloace, alta decât o societate cotată pe o piaţă reglementată care face obiectul cerinţelor de divulgare a informaţiilor în conformitate cu dreptul Uniunii Europene sau cu standarde internaţionale echivalente care asigură transparenţa corespunzătoare a informaţiilor privind exercitarea dreptului de proprietate. Deţinerea a 25% plus unu acţiuni sau participare în capital al unei societăţi într-un procent de peste 25% de către o persoană fizică este un indiciu al exercitării directe a dreptului de proprietate. Deţinerea a 25% plus unu acţiuni sau participarea în capital al unei societăţi într-un procent de peste 25% de către o entitate corporativă străină, care se află sub controlul unei persoane fizice, sau de către mai multe entităţi corporative străine, care se află sub controlul aceleiaşi persoane fizice, este un indiciu al exercitării indirecte a dreptului de proprietate;
2. în cazul în care, după depunerea tuturor diligenţelor şi cu condiţia să nu existe motive de suspiciune, nu se identifică nicio persoană în conformitate cu pct. 1 sau în cazul în care există orice îndoială că persoana identificată este beneficiarul real, persoana fizică care ocupă o funcţie de conducere de rang superior, şi anume: administratorul/administratorii, membrii consiliului de administraţie/supraveghere, directori cu competenţe delegate de la administratorul/consiliul de administraţie, membrii directoratului. Entităţile raportoare ţin evidenţa măsurilor luate în vederea identificării beneficiarilor reali în conformitate cu pct. 1 şi cu prezentul punct, precum şi a dificultăţilor întâmpinate în procesul de verificare a identităţii beneficiarului real;
b) în cazul fiduciilor sau construcţiilor juridice similare - toate persoanele următoare:
1. constituitorul/constituitorii, precum şi persoanele desemnate să îi/le reprezinte interesele în condiţiile legii;
2. fiduciarul/fiduciarii;
3. beneficiarul/beneficiarii sau, în cazul în care identitatea acestuia/acestora nu este identificată, categoria de persoane în al căror interes principal se constituie sau funcţionează fiducia sau construcţia juridică similară;
4. oricare altă persoană fizică ce exercită controlul în ultimă instanţă asupra fiduciei sau a construcţiei juridice similare din dreptul străin prin exercitarea directă sau indirectă a dreptului de proprietate sau prin alte mijloace;
c) în cazul persoanelor juridice fără scop lucrativ:
1. asociaţii sau fondatorii;
2. membrii în consiliul director;
3. persoanele cu funcţii executive împuternicite de consiliul director să exercite atribuţii ale acestuia;
4. în cazul asociaţiilor, categoria de persoane fizice ori, după caz, persoanele fizice în al căror interes principal acestea au fost constituite, respectiv, în cazul fundaţiilor, categoria de persoane fizice în al căror interes principal acestea au fost constituite;
5. oricare altă persoană fizică ce exercită controlul în ultimă instanţă, prin orice mijloace, asupra persoanei juridice fără scop lucrativ;
d) în cazul persoanelor juridice, altele decât cele prevăzute la lit. a)-c), şi al entităţilor care administrează şi distribuie fonduri:
1. persoana fizică beneficiară a cel puţin 25% din bunurile, respectiv părţile sociale sau acţiunile unei persoane juridice sau ale unei entităţi fără personalitate juridică, în cazul în care viitorii beneficiari au fost deja identificaţi;
2. grupul de persoane în al căror interes principal se constituie ori funcţionează o persoană juridică sau entitate fără personalitate juridică, în cazul în care persoanele fizice care beneficiază de persoana juridică sau de entitatea juridică nu au fost încă identificate;
3. persoana sau persoanele fizice care exercită controlul asupra a cel puţin 25% din bunurile unei persoane juridice sau entităţi fără personalitate juridică, inclusiv prin exercitarea puterii de a numi sau de a revoca majoritatea membrilor organelor de administraţie, conducere sau supraveghere a respectivei entităţi;
4. persoana sau persoanele fizice ce asigură conducerea persoanei juridice, în cazul în care, după depunerea tuturor diligenţelor şi cu condiţia să nu existe motive de suspiciune, nu se identifică nicio persoană fizică în conformitate cu pct. 1-3 ori în cazul în care există orice îndoială că persoana identificată este beneficiarul real, caz în care entitatea raportoare este obligată să păstreze şi evidenţa măsurilor aplicate în scopul identificării beneficiarului real în conformitate cu pct. 1-3 şi prezentul punct.

b) **Nume și prenume**: ..... Dată naștere
.....locul nașterii (localitate)..... (județ/sector/țară) .....
CNP.....act identitate ..... seria ..... nr. .....
cetățenie..... ☐ domiciliu / ☐ reședința: țara ..... localitatea
..... str ..... nr. ..... bloc..... scara..... etaj..... ap.....
județ/sector .....

Modalitatea în care se exercită controlul asupra societății/persoanei juridice:

☐ potrivit prevederilor art. 4 alin. (2) lit. a), pct.1 din Legea nr.129/2019;
☐ potrivit prevederilor art. 4 alin. (2) lit. a), pct. 2 din Legea nr.129/2019;
☐ potrivit prevederilor art. 4 alin. (2) lit. d), pct.1 din Legea nr.129/2019;
☐ potrivit prevederilor art. 4 alin. (2) lit. d), pct.2 din Legea nr.129/2019;
☐ potrivit prevederilor art. 4 alin. (2) lit. d), pct.3 din Legea nr.129/2019;
☐ potrivit prevederilor art. 4 alin. (2) lit. d), pct.4 din Legea nr.129/2019;
Descriere: .....

Societatea are în structura acționariatului entități juridice străine:

☐ DA[2]
☐ NU
Descriere:
.....

2) Am fost informat/-ă cu privire la obligaţia mea de a transmite datele şi informaţiile cu privire la beneficiarii reali ai fondurilor alocate din Programe Instrumentul de vecinatate, cooperare pentru dezvoltare si cooperare internationala - Europa globala (NDICI), în înţelesul articolului 3 punctul 6 din Directiva (UE) 2015/849 a Parlamentului European şi a Consiliului, aşa cum sunt ele reglementate de obligaţiilor impuse de art 22 alin 2 lit d) din Regulamentul (UE) 2021/241 a Parlamentului European şi a Consiliului.

3) Cunosc prevederile articolelor 56 si 57 din Legea nr. 129 din 11 iulie 2019 pentru prevenirea şi combaterea spălării banilor şi finanţării terorismului modificată şi completată prin Legea 315/2021, în particular obligaţia actualizării informaţiilor de fiecare dată când are loc o modificare a acestora, sub rezerva aplicării sancţiunilor contravenţionale şi a dizolvării societăţii. În acest sens, îmi asum obligaţia de a transmite către ONRC, înaintea semnării contractului de furnizare, a datelor si informațiilor cu privire la beneficiarii reali ai fondurilor alocate prin acest contract finanțat din Programe Instrumentul de vecinatate, cooperare pentru dezvoltare si cooperare internationala - Europa globala (NDICI), conform Directivei UE 2015/849 a Parlamentului European si a Consiliului din 20.05.2015 și in baza art.3 (1) din Instrucțiunea MIPE nr.6 privind obținerea unor date si informații privind verificarea ex-ante.

Data:
Nume, prenume:
Semnătura reprezentantului legal/persoanei împuternicite al/a prestatorului

[2] În situația în care se bifează DA, se vor completa la "descriere" datele acelor persoane fizice (cel puțin nume, prenume, data nașterii), în conformitate cu Legea nr. 129/2019, cu completările si modificările ulterioare