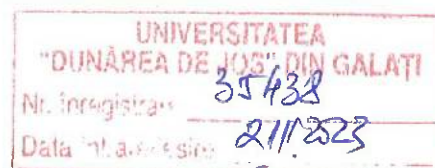


ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



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 de inchiriere sala conferinte si servicii de servire masă (prânz și cină) și coffee break pentru participanții la proiectul Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-0000855139*”, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: *Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați*
Cod de identificare: *3127522*
Adresa: *Str. Domnească nr. 47, Galați, România*
Telefon: *0236419177, 0336130115*
Fax: *0236419177*
2. Denumire invitație: „ *Servicii de inchiriere sala conferinte si servicii de servire masă (prânz și cină) și coffee break pentru participanții la proiectul Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-000085513*”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: *achiziție directă*
4. Pentru depunerea ofertei: *formularele atașate prezentei.*
5. Împărțirea pe lot-uri: *nu*
6. Valoarea estimată totală fără TVA: *3514 lei*
7. Criteriu de atribuire: *prețul cel mai scăzut*
8. Cod CPV: *70310000-7, 55520000-1, 55300000-3*
9. Tip contract: *servicii*
10. Obiectul contractului: *Servicii de inchiriere sala conferinte si servicii de servire masă (prânz și cină) și coffee break pentru participanții la proiectul Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-000085513*”.
11. Data limită de depunere a ofertelor: *23.11.2023, Ora 14:00*
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 e-mail dorina.puscasu@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: *Pușcașu Dorina, tel. 0336130115, e-mail: dorina.puscasu@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: dorina.puscasu@ugal.ro

Rector,

Prof. univ. dr. ing. Puiu Lucian GEORGESCU



Director General Interimar,

Direcția Generală Administrativă

Cristian Laurențiu DAVID

Director Interimar,

Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte

Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Ing. Dorina PUȘCAȘU



Aprobat
Rector
Prof. univ. dr. ing. Pătrășcanu Georgeșcu



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de Servicii de inchiriere sala conferinte si servicii de servire masă
(prânz și cină) și coffee break pentru participanții la proiectul
Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-000085513

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

INFORMAȚII

GENERALE

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de Servicii de inchiriere sala conferinte si servicii de servire masă (prânz și cină) și coffee break pentru 10 participanți în cadrul proiectului cu titlul Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-000085513

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 economic, 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 inchiriere sala conferinte si sonorizare x 2 zile	70310000-7
2.	Servicii de coffee break, 10 persoane x 2 zile	55520000-1
3.	Servicii de servire masa (prânz și cină), 10 persoane x 2 zile	55300000-3

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. SERVICII DE INCHIRIERE SALA CONFERINTE SI SONORIZARE

Perioada: 05.12.2023 si 11.12.2023 (2 zile)

Numar sali solicitate: 1

Capacitate solicitata pentru sala de conferinte: suprafata minima de 140 mp, dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilor

Localizarea salii de conferinte: sala va fi asigurata de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat minim 3 stele.

Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare la minim 3 stele a complexului hotelier din care face parte sala de conferinte pusa la dispozitie de ofertant, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare a complexului hotelier propus in oferta.

Facilitati organizatorice solicitate pentru sala de conferinte:

- lumina naturala;
- garderoba;
- spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de curs, pentru primirea si inregistrarea participantilor informarea si indrumarea acestora, precum si inmanarea materialelor cursului;
- sala sa fie izolata fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjati de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere;
- spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea;
- personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica;
- event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului.

Facilitati tehnice solicitate in sala de conferinte:

- aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii;
- ecran de proiectie;
- flip-chart + consumabile;
- videoproiector;
- laptop;
- sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica;
- internet WI-FI cu linie de back-up si LAN network;
- prezidiu si pupitru speaker.

Amenajarea salii si a tuturor elementelor mentionate mai sus vor fi realizate cu o zi inainte de inceperea evenimentului si vor fi verificate de beneficiar.

2. SERVICII DE COFFEE BREAK

Perioada: 2 zile, în perioada 05.12.2023 si 11.12.2023

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

Numar participantii: 10 pers./zi

Locație: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, in cadrul salii de conferinta pe care o va pune la dispozitia Achizitorului în cele 2 zile pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasata în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță rutiera de maxim 3 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.

Tip servire coffee break: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare zona de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 6 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 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 3 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, 300 ml
- nectaruri din fructe, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 8 sortimente)
- fructe, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)

3. SERVICII DE SERVIRE MASA

Perioada: 2 zile, în perioada 05.12.2023 si 11.12.2023

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

Numar participanti: 10 pers./zi

Locatie de servire: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu sala de conferinte pusa la dispozitie de ofertant, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele.

Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copieii, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.

Tip servicii: 1 pranz si 1 cina/persoana/zi

Tip servire mese: bufet suedez

Logistica solicitata/masa/zi:

- amenajare zona de buffet cu mese si fete de masa;



- mese cocktail – minim 6 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fețe de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 5 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniuri solicitate pentru pranz/persoana/zi si pentru 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, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea, 100 ml

Meniu solicitat pentru mesele de pranz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

- Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
- Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
- Tuna cucumbert
- Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
- Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
- Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
- Rulada de curcan in crusta cocanta de alune
- Beetroot & cream cheese
- Cup halloumi & red pepper skewers
- Somon in crusta de alge cu chivas
- Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

- Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry
- Bruschetta cu legume



Clatite cu spanac si ciuperci
Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfecla si parmezan
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE

Salata Waldorf (nuci, telina verde Apio, telina radacina mere, struguri, salata Iceberg, lamaie, dressing de maioneza cu smantana)
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu crema de whiskey si fructe rosii
Brownie cu ciocolata si zmeura
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- kiwi
- nectarine
- pepene galben
- physalis

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta



Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare carbogazoase

Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe

Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Meniu solicitat pentru mesele de cina:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Minitarte cu somon si capere

Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline

Tarte cu crema de crab

Clatite cu somon si branza

Terina cu fistic

Miniempanadas cu cascaval

Minitarte cu crema de masline si anchois

Vitello tonnato

Bruschete cu pasta de peste afumat

Canapele cu roastbeef si sparanghel

Prosciutto melon

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry

Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac si ciuperci

Crochete din cartofi cu susan

Ciuperci umplute

Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de vita florentin cu vinete

Somon cu spanac gratinat

Calamari pane cu sos de rosii aromat

Piept de rata marinat cu nuca de cocos

Rulada de curcan cu rosii uscate si branza brie

Turkey Wellington (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci, ceapa si cascaval, invelit in foietaj)

Minifrigarui de pui cu ananas

GARNITURI:

Orez cu masline



Ciuperci cu sos pesto si branza
Legume la gratar
Sote de legume mediteraneene

SALATE:

Salata de somon si valeriana
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Crema catalana
Tarta de prune cu ciocolata si cognac
Souffle de ciocolata
Pere marinate in vin rosu cu piure de castane

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- caise
- cirese
- nectarine
- pepene galben
- physalis

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare carbogazoase
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Achizitorul solicita ca executarea serviciilor de inchiriere sala de conferinte si sonorizare, a serviciilor de coffee break si servire masa sa fie efectuata de prestatorul identificat in oferta. Nu se accepta inlocuirea prestatorului identificat in oferta sau afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice.

Prestatorul va asigura serviciile de inchiriere sala de conferinte si sonorizare, serviciile de coffee break si serviciile de servire masa pranz si cina la sediul propriu, in cadrul unui complexului hotelier clasificat 3 stele, 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 serviciilor.

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 și Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse in 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 in oferta.*
- *Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de Igienă și Siguranță a Alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).*
- *În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, in contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementarii unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului)*

V. TERMEN DE PRESTARE

În perioada 05.12.2023 si 11.12.2023 (2 zile), conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.

VI. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

- a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului.
- b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.

VII. RECEPȚIA SERVICIILOR

Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:

- Factură fiscală
- Proces-verbal de prestare a serviciilor
- Liste de prezență

VIII. MODALITATEA DE PLATĂ

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

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

IX. 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) (d) 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.

X. 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**).

XI. 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 autorității contractante ce procedează la întocmirea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul

Întocmit,

Conf. univ. dr. Bălănică Dragomir Mariana Carmelia

FORMULARE

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

Formularul – 2 Centralizator de prețuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

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

.....

(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr. crt.	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	3	4	5	6	7=6*%	8=6+7
1.	Servicii de inchiriere sala 2 zile	serv	2	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
2.	Coffee break 10 persoane x 2 zile	pers	20	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
3.	Servicii de catering 10 persoane x 2 zile	pers	20	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
	TOTAL				<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>

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

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 de inchiriere sala conferinte si servicii de servire masă (prânz și cină) și coffee break pentru participanții la proiectul Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-000085513

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	Servicii de inchiriere sala conferinte si servicii de servire masă (prânz și cină) și coffee break pentru participanții la proiectul Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-000085513	<i>se completează de către ofertant</i>
1	<p>1. SERVICII DE INCHIRIERE SALA CONFERINTE SI SONORIZARE</p> <p>Perioada: 05.12.2023 si 11.12.2023 (2 zile) Numar sali solicitate: 1 Capacitate solicitata pentru sala de conferinte: suprafata minima de 140 mp, dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilor Localizarea salii de conferinte: sala va fi asigurata de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat minim 3 stele.</p> <p>Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare la minim 3 stele a complexului hotelier din care face parte sala de conferinte pusa la dispozitie de ofertant, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare a complexului hotelier propus in oferta.</p> <p>Facilitati organizatorice solicitate pentru sala de conferinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lumina naturala; - garderoba; - spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de curs, pentru primirea si inregistrarea participantilor informarea si indrumarea acestora, precum si inmanarea materialelor cursului; - sala sa fie izolata fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjati de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere; - spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea; - personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica; - event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului. <p>Facilitati tehnice solicitate in sala de conferinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; - ecran de proiectie; - flip-chart + consumabile; - videoproiector; 	<i>se completează de către ofertant</i>

- laptop;
- sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica;
- internet WI-FI cu linie de back-up si LAN network;
- prezidiu si pupitru speaker.

Amenajarea salii si a tuturor elementelor mentionate mai sus vor fi realizate cu o zi inainte de inceperea evenimentului si vor fi verificate de beneficiar.

2. **SERVICII DE COFFEE BREAK**

Perioada: 2 zile, în perioada 05.12.2023 si 11.12.2023

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

Numar participanti: 10 pers./zi

Locație: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, in cadrul salii de conferinta pe care o va pune la dispozitia Achizitorului în cele 2 zile pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasata în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță rutiera de maxim 3 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.

Tip servire coffee break: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare zona de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 6 buc. și fețe de masă;
- platuri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espresoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 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 3 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, 300 ml
- nectaruri din fructe, 300 ml

- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 8 sortimente)
- fructe, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)

3. SERVICII DE SERVIRE MASA

Perioada: 2 zile, în perioada 05.12.2023 si 11.12.2023

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

Numar participanti: 10 pers./zi

Locatie de servire: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu sala de conferinte pusa la dispozitie de ofertant, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele.

Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.

Tip servicii: 1 pranz si 1 cina/persoana/zi

Tip servire mese: bufet suedez

Logistica solicitata/masa/zi:

- amenajare zona de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 6 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platuri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 5 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniuri solicitate pentru pranz/persoana/zi si pentru 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, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea, 100 ml

Meniu solicitat pentru mesele de pranz:
ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:
Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumbert
Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
Rulada de curcan in crusta cocanta de alune
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Somon in crusta de alge cu chivas
Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry
Bruschetta cu legume
Clatite cu spanac si ciuperci
Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfecla si parmezan
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE

Salata Waldorf (nuci, telina verde Apio, telina radacina mere, struguri, salata Iceberg, lamaie, dressing de maioneza cu smantana)
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu crema de whiskey si fructe rosii
Brownie cu ciocolata si zmeura
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- kiwi
- nectarine
- pepene galben
- physalis

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare carbogazoase
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Meniu solicitat pentru mesele de cina:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Minitarte cu somon si capere
Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline
Tarte cu crema de crab
Clatite cu somon si branza
Terina cu fistic
Miniempanadas cu cascaval
Minitarte cu crema de masline si anchois
Vitello tonnato
Bruschete cu pasta de peste afumat
Canapele cu roastbeef si sparanghel
Prosciutto melon

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry
Bruschetta cu legume
Clatite cu spanac si ciuperci
Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

	<p>Muschi de vita florentin cu vinete Somon cu spanac gratinat Calamari pane cu sos de rosii aromat Piept de rata marinat cu nuca de cocos Rulada de curcan cu rosii uscate si branza brie Turkey Wellington (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci, ceapa si cascaval, invelit in foietaj) Minifrigarui de pui cu ananas</p> <p>GARNITURI: Orez cu masline Ciuperci cu sos pesto si branza Legume la gratar Sote de legume mediteraneene</p> <p>SALATE: Salata de somon si valeriana Salata Greceasca Salata Caesar Salata cu fructe de mare</p> <p>DESERT: Crema catalana Tarta de prune cu ciocolata si cognac Souffle de ciocolata Pere marinate in vin rosu cu piure de castane</p> <p>ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri - caise - cirese - nectarine - pepene galben - physalis</p> <p>PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta</p> <p>BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare carbogazoase Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata</p>	
2	<p>Achizitorul solicita ca executarea serviciilor de inchiriere sala de conferinte si sonorizare, a serviciilor de coffee break si servire masa sa fie efectuata de prestatorul identificat in oferta. Nu se accepta inlocuirea prestatorului identificat in oferta sau</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

	<p>afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice.</p> <p>Prestatorul va asigura serviciile de inchiriere sala de conferinte si sonorizare, serviciile de coffee break si serviciile de servire masa pranz si cina la sediul propriu, in cadrul unui complexului hotelier clasificat 3 stele, 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 serviciilor.</p>	
3	Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele de Igiena si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.	<i>se completează de către ofertant</i>
4	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 locatiile propuse in oferta.	<i>se completează de către ofertant</i>
5	Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).	<i>se completează de către ofertant</i>
6	În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, in contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului	<i>se completează de către ofertant</i>
7	TERMEN DE PRESTARE În perioada 05.12.2023 si 11.12.2023 (2 zile), conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înainte evenimentului.	<i>se completează de către ofertant</i>
8	<p>MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului. - Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor. 	<i>se completează de către ofertant</i>
9	<p>RECEPTIA SERVICIILOR</p> <p>Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Factură fiscală - Proces-verbal de prestare a serviciilor - Liste de prezență 	<i>se completează de către ofertant</i>
10	<p>MODALITATEA DE PLATĂ</p> <p>Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentelor justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.</p> <p>Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.</p> <p>Plata se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii</p>	<i>se completează de către ofertant</i>

	<p>în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor..</p> <p>Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - proces-verbal de prestare a serviciilor - liste de prezență semnate de fiecare participant; - alte documente relevante. 	
11	<p><u>CONDITII IMPUSE PENTRU SECURITATEA SI SANATATEA ÎN MUNCĂ SI PROTECTIA MUNCII</u></p> <p>Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații.</p>	<p><i>se va completa Formularul DECLARATIE PRIVIND SANATATEA SI SECURITATEA ÎN MUNCĂ</i></p>
12	<p><u>VALABILITATEA OFERTEI</u></p> <p>Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să pretez pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

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

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

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

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispunem. Înțeleg 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/asociațiilor /membriilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "Dunarea de Jos" din Galați.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din Galați:

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU	Rector
2.	Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU	PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative
3.	Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
4.	Conf. univ. dr. Ana ȘTEFĂNESCU	PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic
5.	Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silviu STANCIU	PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social
6.	Conf. dr. ing. Ciprian VLAD	PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
7.	Conf. univ. dr. Alexandru NECHIFOR	PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
8.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9.	Cristian-Laurentiu DAVID	Director Interimar Direcția Generală
10.	Carmen-Gabriela ȘÎRBU	Director Adjunct Direcția Generală
11.	Ec. Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar Direcția Economica
12.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
13.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
14.	Costică COȘTOI	Director Interimar Direcția Juridică și Resurse Umane
15.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
16.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
17.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
18.	Adrian DUMITRAȘCU	Șef birou juridic
19.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
22.	Dorina Puțcașu	Administrator patrimoniu
23.	Magdalena Manoilescu	Administrator patrimoniu
24.	Conf. univ. dr. Bălănică Dragomir Mariana Carmelia	Director Departament Interimar de Științe Aplicate
25.	Ș. L. Dr. Alina Gabriela Cioromele	Director Departament de Mediu, Inginerie
26.	Ec. Magdalena Munteanu	Administrator financiar
27.	Conf. univ. dr. Cristian Munteniță	Director Departamentul de Formare Continuă și Transfer Tehnologic

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data