



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 servire masă și coffee break pentru 35 de persoane – proiect ERASMUS KA220*”, 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 servire masă și coffee break pentru 35 de persoane – proiect ERASMUS KA220*”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: *achiziție directă*
4. Pentru depunerea ofertei *se vor completa formularele atașate prezentei invitații.*
5. Împărțirea pe lot-uri: *nu*
6. Valoarea estimată totală fără TVA: *3528.00 lei*
7. Criteriu de atribuire: *prețul cel mai scăzut.*
8. Cod CPV: *55300000-3, 55520000-1*
9. Tip contract: *servicii*
10. Obiectul contractului: „*Servicii de servire masă și coffee break pentru 35 de persoane – proiect ERASMUS KA220*”
11. Data limită de depunere a ofertelor: *26. 02. 2024, ora 14⁰⁰*
12. Adresa la care se transmit ofertele: *Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail bianca.harabor@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, din bugetul proiectului ERASMUS KA220, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.*
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: *lei*
16. Persoana de contact: *Bianca Adina Maftai, tel. 0336130115, e-mail:*

bianca.harabor@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: bianca.harabor@ugal.ro

Rector,

Prof. univ. dr. ing. Păiu Lucian GEORGESCU

Director General,

Direcția Generală Administrativă

Cristian Laurențiu DAVID

Director Interimar,

Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte

Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Ing. Bianca Adina MAFTEI



Aprobat,
Rector,
prof. univ. dr. ing. Puiu Lucian Georgescu



CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de coffee break si servire masă în Galați, România

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

1. Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziționarea de **Servicii de coffee break si servire masă (pranz si cina) în Galați, România** aferent organizării întâlnirii transnaționale a proiectului „STEM for Inclusive Schools”, pentru 35 de participanți.

III. CERINȚE OBLIGATORII

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Servicii de coffee break si servire masă (pranz si cina) în Galați, România, pentru participanții la întâlnirea transnațională a proiectului, 35 de persoane x 1 zi

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE
1.	Servicii de coffee break	55520000-1	35 persoane
2.	Servicii de servire masă (pranz si cina)	55300000-3	35 persoane

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. SERVICII DE COFFEE BREAK

Perioada: 1 zi, în data de 12 martie 2024

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

Numar participanti: 35 pers.

Locație de servire coffee break: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, în cadrul unei sali de conferință pe care o va pune la dispoziția Achizitorului, cu titlu gratuit, pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, amplasată în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță rutieră de maxim 2 km față de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Îndeplinirea cerinței esențiale 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 în oferta.

Indeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea complexului hotelier în care se vor asigura serviciile de coffee break în raza a maxim 2 km fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, pe sensul: Galați, clădirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 111, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicației Google Maps (<https://www.google.com/maps>) și prezentarea traseului rutier (auto) în format fizic A4 (print screen).

Capacitate sala de conferință solicitată cu titlu gratuit: suprafața minimă de 140 mp și capacitate de minim 35 de locuri aranjament U-shape, dotată cu două cai de acces, pentru a se păstra fluxul de intrare-iesire a participanților, iar accesul în sala să se poată face direct din zona pietonală pentru a facilita accesul participanților

Dotări tehnico-organizatorice solicitate în cadrul sălii de conferință: lumină naturală; garderoba; spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la intrarea în sălile de conferință; izolare fonica a sălilor; aer condiționat cu control individual al temperaturii și umidității; ecran de proiecție; flip-chart + consumabile; videoproiector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile și 2 microfoane fixe + asistentă tehnică; internet WI-FI și LAN network, cu linie de back-up; prezidiu și pupitru speaker.

Tip servire coffee break: bufet tip cocktail

Logistica solicitată pentru coffee break/zi:

- amenajare zona de buffet cu mese și fețe de masă;
- mese cocktail – minim 8 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 și fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea și cani ceai din porțelan;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- cafea espresso și cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 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 și 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)

2. SERVICII DE SERVIRE MASA

Perioada: 1 zi, în data de 12 martie 2024

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

Numar participanti: 35 pers.

Locatie de servire masa: restaurant clasificat 3 stele, situat in aceeasi cladire cu sala de conferinta pusa la dispozitie de ofertant, din cadrul unui complex hotelier clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km fata de sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111)

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

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați, pe sensul: Galați, clădirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 111, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) și prezentarea traseului rutier (auto) în format fizic A4 (print screen).

Capacitate restaurant: minim 35 de locuri la mese

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 35 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie

Tip servicii: 1 pranz si 1 cina/persoana

Tip servire mese: bufet suedez

Logistica solicitata/masa:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese și fete de masa;
- mese cocktail – minim 8 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și mentinerea preparatelor calde – minim 8 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert și 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 și alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniuri solicitate pentru pranz/persoana și pentru cina/persoana (cantitati finite, după procesarea termică 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 masa 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 masa 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

Prestatorul va asigura serviciile de coffee break si serviciile de servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in cadrul unui complex hotelier clasificat 3 stele situat la o distanță rutiera (auto) de maxim 2 km de sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111), 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 Igiена si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.***
- ***Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile 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 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)

- *Ofertantul va face dovada înregistrării în baza de date a Sistemului de Garanție-Returnare (SGR), conform Hotărârii de Guvern nr. 1074/2021 (se va prezenta copia conform cu originalul a confirmării înregistrării în baza de date SGR)*

V. TERMEN DE PRESTARE – în data de 12 martie 2024, 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, care va furniza materialele necesare realizării serviciilor.
- b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maximum 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.
- Lista de prezență

VIII. 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 alin (3¹) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentației au fost definite explicit atât clauzele contractuale, cât și caracteristicile tehnice minime obligatorii ale produselor, drept pentru care se dorește doar **punctarea prețului**.

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

IX. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru **serviciile efectiv prestate și confirmate**. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie. 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 maximum 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor..

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste prezență semnate de fiecare participant;

- proces-verbal de prestare a serviciilor;
- alte documente relevante.

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 minimum 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 respectiv.

Întocmit,

prof. dr. ing. Virgil Gabriel TEODOR



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

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Servicii de servire masă și coffee break pentru 35 de persoane – proiect
ERASMUS KA22

Nr crt	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA
0	1	2	3	4	5=3*4
1	Servicii de servire masă – produse alimentare (TVA 9%)	pers	35	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii de servire masă – dulciuri, sucuri (TVA 19%)	pers	35	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	Servicii de coffee break (TVA 9%)	pers	35	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
4	Servicii de coffee break – dulciuri, sucuri (TVA 19%)	pers	35	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL			se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
Servicii de servire masă și coffee break pentru 35 de persoane – proiect ERASMUS KA22	
<p>1. SERVICII DE COFFEE BREAK Perioada: 1 zi, în data de 12 martie 2024 Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înaintea evenimentului. Numar participantii: 35 pers. Locație de servire coffee break: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, în cadrul unei sali de conferință pe care o va pune la dispoziția Achizitorului, cu titlu gratuit, pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, amplasată în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță rutieră de maxim 2 km față de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Indeplinirea cerinței esențiale 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 în oferta. Indeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea complexului hotelier în care se vor asigura serviciile de coffee break în raza a maxim 2 km față de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați, pe sensul: Galați, clădirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 111, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicației Google Maps (https://www.google.com/maps) și prezentarea traseului rutier (auto) în format fizic A4 (print screen). Capacitate sala de conferință solicitată cu titlu gratuit: suprafața minimă de 140 mp și capacitate de minim 35 de locuri aranjament U-shape, dotată cu două căi de acces, pentru a se păstra fluxul de intrare-iesire a participanților, iar accesul în sala să se poată face direct din zona pietonală pentru a facilita accesul participanților Dotări tehnico-organizatorice solicitate în cadrul sălii de conferință: lumina naturală; garderoba; spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la intrarea în sălile de conferință; izolare fonica a sălilor; aer condiționat cu control individual al temperaturii și umidității; ecran de proiecție; flip-chart + consumabile; videoproiector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile și 2 microfoane fixe + asistenta tehnică; internet WI-FI și LAN network, cu linie de back-up; prezidiu și pupitr speaker. Tip servire coffee break: bufet tip cocktail</p>	<p style="text-align: center;">SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</p> <p style="text-align: center;">.....</p>

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
<p>Logistica solicitata pentru coffee break/zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare zona de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 8 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. <p>Structura meniu coffee break/persoana/zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) 	
<p>SERVICII DE SERVIRE MASA</p> <p>Perioada: 1 zi, în data de 12 martie 2024</p> <p>Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.</p> <p>Numar participanti: 35 pers.</p> <p>Locatie de servire masa: restaurant clasificat 3 stele, situat in aceeasi cladire cu sala de conferinta pusa la dispozitie de ofertant, din cadrul unui complex hotelier clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km fata de sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111)</p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.</i></p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați, pe sensul: Galați, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 111, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (https://www.google.com/maps) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).</i></p> <p>Capacitate restaurant: minim 35 de locuri la mese</p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 35 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a</i></p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ**PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT**

fisei anexa la certificatul de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie

Tip servicii: 1 pranz si 1 cina/persoana

Tip servire mese: bufet suedez

Logistica solicitata/masa:

- amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 8 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platuri 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 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 si pentru cina/persoana

(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 masa 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

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ**PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT****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

PAINÉ:

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 masa de cina:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Minitarte cu somon si capere
Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
<p>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</p> <p>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</p> <p>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</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</p>	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
<p>Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata</p>	
<p>Prestatorul va asigura serviciile de coffee break si serviciile de servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in cadrul unui complex hotelier clasificat 3 stele situat la o distanță rutiera (auto) de maxim 2 km de sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111), 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>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM ȘI DACA RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>
<p>Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele de Igiена si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM SI DACA RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>
<p>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.</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM SI DACA RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>
<p>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).</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM SI DACA RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>
<p>În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, în contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu 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)</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM SI DACA RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>
<p>Ofertantul va face dovada înregistrării în baza de date a Sistemului de Garanție-Returnare (SGR), conform Hotărârii de Guvern nr. 1074/2021 (se va prezenta copia conform cu originalul a confirmării înregistrării in baza de date SGR)</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM SI DACA RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>
<p>TERMEN DE PRESTARE – în data de 12 martie 2024, conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>
<p>MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului, care va furniza materialele necesare realizării serviciilor. b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maximum 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>
<p>RECEPȚIA SERVICIILOR Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Factură fiscală; - Proces-verbal de prestare a serviciilor. - Lista de prezență 	
<p>CONDITII IMPUSE PENTRU SECURITATEA SI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII</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 (se va completa Formularul DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ)</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM SI DACA RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>
<p>VALABILITATEA OFERTEI</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>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</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

.....

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

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

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARAȚIE
privind conflictul de interese
pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Subsemnatul, _____ (nume și prenume), reprezentant legal autorizat al _____ (denumirea/numele și sediul/adresa ofertantului), în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /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 afîn până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

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

Nr. crt.	Numele și prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU	Rector
2.	Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU	PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative
4.	Prof. univ. dr. ing. Daniela Laura BURUIANĂ	PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
5.	Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
6.	Conf. dr. ing. Ciprian VLAD	PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții

Nr. crt.	Numele și prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
7.	Prof. dr. habil. ing. Silviu STANCIU	PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social
8.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9.	Cristian Laurențiu DAVID	Director Direcția Generală Administrativă
10.	Carmen-Gabriela SÎRBU	Director Adjunct Direcția Generală Administrativă
11.	Costică COȘTOI	Director Interimar, Direcția Juridică și Resurse Umane
12.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar - Direcția Economică
13.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
14.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
15.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
16.	Adrian DUMITRAȘCU	Șef Birou Interimar – Biroul juridic
17.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
18.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
19.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
20.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
21.	Neculai SAVA	Administrator financiar
22.	Ing. Bianca Adina MAFTEI	Administrator de patrimoniu
23.	Ing. Magdalena MANOILESCU	Administrator de patrimoniu
24.	prof. dr. ing. Viorel PĂUNOIU	Profesor în cadrul Facultății de Inginerie
25.	conf. dr. ing. Nicușor BAROIU	Conferențiar în cadrul Facultății de Inginerie
26.	ș.l. dr. ing. Dan Cătălin BÎRSAN	Șef Lucrări în cadrul Facultății de Inginerie
27.	prof. dr. Ing. Virgil Gabriel TEODOR	Profesor în cadrul Facultății de Inginerie

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