



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, coffee break și închiriere sală – proiect ERASMUS KA220 – HED-000032153*”, 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, coffee break și închiriere sală – proiect ERASMUS KA220 – HED-000032153*”, 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: *8232.00 lei*
7. Criteriu de atribuire: *prețul cel mai scăzut.*
8. Cod CPV: *55300000-3, 55520000-1, 70310000-7*
9. Tip contract: *servicii*
10. Obiectul contractului: „*Servicii de servire masă, coffee break și închiriere sală – proiect ERASMUS KA220 – HED-000032153*”
11. Data limită de depunere a ofertelor: *26.03.2024, 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– HED-000032153, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.*
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: *lei*

16. Persoana de contact: ***Bianca Adina Maftei***, 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 interimar,
Prof. univ. dr. ing. habil. Daniela-Laura BURUIANĂ



Director General,
Direcția Generală Administrativă
Cristian Laurențiu DAVID

Șef Interimar, Serviciul Achiziții
Publice și Monitorizare Contracte
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,
Ing. Bianca Adina MAFTEI



Aprobat,
Rector,

Prof. univ. dr. ing. habil. Daniela



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de **Servicii de închiriere săli de conferință și echipamente tehnice, coffee break și servire masă** în cadrul proiectului „**Bridging the Social: Social Engineering and Social Innovation across Europe**”, contract finanțare ERASMUS + cod proiect 2021-1-BE01-KA220-HED-000032153

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 închiriere săli de conferință și echipamente tehnice, coffee break și servire masă** în cadrul proiectului „**Bridging the Social: Social Engineering and Social Innovation across Europe**”, contract finanțare ERASMUS + cod proiect 2021-1-BE01-KA220-HED-000032153, în vederea desfășurării workshop-urilor ce fac parte integrantă a obligațiilor asumate prin contractul de finanțare.

III. CERINȚE OBLIGATORII

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

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

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

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



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

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

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

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICII	COD CPV
1.	Servicii coffee break 20 persoane x 2 zile	55520000-1
2.	Servicii de servire masă (prânz și cină) 20 persoane x 2 zile	55300000-3
3.	Servicii de închiriere 2 săli de conferință și echipamente tehnice x 2 zile	70310000-7

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

IV.1. SERVICII COFFEE BREAK

Perioada: **2 zile, 8-9 aprilie 2024** – orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

Număr participanți: 20 pers./zi

Locații: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, în cadrul sălilor de conferință pe care le va pune la dispoziția Achizitorului în cele 2 zile pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță de maxim 2 km fata de sediul Facultății de Drept și Științe Administrative 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 copieii, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.

Îndeplinirea 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 Drept și Științe Administrative din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111), 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>) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).

Tip servire coffee break: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare zona de buffet cu mese și fete de masa;
- mese cocktail – minim 8 buc. și fețe de masă;
- platuri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- expresoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru băuturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- farfurii gustări, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cești cafea și căni ceai din porțelan;
- spatule, șervetele și 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
- băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase (cu arome naturale și fără adaosuri de zahar), 300 ml
- nectaruri din fructe (cu arome naturale și fără adaosuri de zahar), 300 ml
- produse de patiserie-cofetărie, 200 g (minim 6 sortimente)
- fructe, 300 g
- minisandwich-uri cu brânzeturi, carne de curcan, vită, somon, ton, legume, 350 g (minim 10 sortimente)

IV.2. SERVICII DE SERVIRE MASA

Perioada: **2 zile, 8-9 aprilie 2024** – orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

Număr participanți: 20 pers./zi

Locație de servire: restaurant clasificat 3 stele, situat în aceeași clădire cu sălile de conferință puse la dispoziție de ofertant, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanță de maxim 2 km fata de sediul Facultății de Drept și Științe Administrative 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 privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.

Îndeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea restaurantului în raza a maxim 2 km fata de sediul Facultății de Drept și Științe Administrative din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111), 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 restaurant: minim 20 de locuri la mese

Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minima de 20 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatul de clasificare, privind clasificarea unității de alimentație

Tip servicii: **ZIUA 1 – 8 aprilie 2024:** 1 prânz + 1 cina / 20 persoane

ZIUA 2 – 9 aprilie 2024: 1 prânz + 1 cina / 20 persoane

Tip servire mese: bufet suedez

Logistica solicitata/masa/zi:

- amenajare zona de buffet cu mese și fete de masa;
- mese cocktail – minim 8 buc. și fete de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toți invitații;
- platouri inox / sticla/ porțelan și clești inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 8 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticla;
- cești cafea din porțelan;
- expresoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru băuturi calde (ceai) – minim 2 buc.;



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

Structura meniuri solicitate pentru prânz/persoana/zi și pentru cina/persoana/zi (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe bază de brânzeturi, carne și 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 și peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- pâine, 100 g
- apa minerală carbogazoasă / plată, 500 ml
- băuturi răcoritoare, nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe (cu arome naturale și fără adaosuri de zahăr), 500 ml
- cafea, 100 ml

Meniu solicitat pentru masa de prânz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

- Blini cu gorgonzola și dulceața de ceapă
- Tuna cucumbert
- Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti
- Vol-au-vent cu gorgonzola, mar și alune
- Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi
- Rulada de curcan în crustă cocată de alune
- Beetroot & cream cheese
- Cup halloumi & red pepper skewers
- Somon în crustă de alge cu chivas
- Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

- Branza tofu cu foita de castravete și roșii cherry
- Bruschetta cu legume
- Clatite cu spanac și 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 roșii cherry și ciuperci
- Risotto cu sfecla, parmezan și confit de rata
- Muschi de vita primăvera



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 (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 (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar)
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar)
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
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 (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar)
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar)
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

IV.3. SERVICII DE INCHIRIERE SALI DE CONFERINTA SI ECHIPAMENTE TEHNICE

Perioada: **2 zile, 8-9 aprilie 2024** – orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

Număr săli solicitate: 2 sali / zi

Capacitate solicitată pentru sălile de conferințe:

- 1 sala de conferințe cu suprafață minimă de 120 mp și capacitate de minim 30 locuri, aranjament classroom, dotată 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
- 1 sala de conferinte cu suprafata minima de 70 mp si capacitate de minim 20 locuri, aranjament classroom, amplasata in imediata apropiere a salii de conferinte cu suprafata minima de 100 mp

Localizarea sălilor de conferinta: sălile vor fi asigurate de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat minim 3 stele, situat la o distanță rutiera de maxim 2 km de sediul Facultății de Drept și Științe Administrative din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111)

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare la minim 3 stele a complexului hotelier din care fac parte sălile de conferință puse la dispoziție de ofertant, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare a complexului hotelier propus în oferta.

Îndeplinirea cerinței esențiale privind distanța rutiera de maxim 2 km fata de sediul Facultății de Drept și Științe Administrative din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111), 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).

Facilitați organizatorice solicitate pentru sălile de conferință:

- lumină naturală;
- garderobă;
- spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la intrarea în sala de curs, pentru primirea și înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor workshop-urilor;
- sălile să fie izolate fonic, astfel încât participanții să nu fie deranjați de alte activități care au loc în aceeași clădire sau în imediata apropiere;
- spațiu exclusiv pentru organizarea și servirea pauzelor de cafea;
- personal pentru amenajarea sălii și a tuturor elementelor de logistică;
- event manager – disponibil în permanență să răspundă solicitărilor beneficiarului și să asigure desfășurarea optimă a evenimentului.

Facilitați tehnice solicitate în cadrul sălilor de conferință:

- aer condiționat cu control individual al temperaturii și umidității;
- ecran de proiecție;
- flip-chart + consumabile;
- videoproiector;
- laptop;
- sistem de traducere simultană;
- sonorizare cu 2 microfoane mobile și 2 microfoane fixe + asistență tehnică;
- internet WI-FI cu linie de back-up și LAN network;
- prezidiu și pupitru speaker.

Amenajarea sălilor și a tuturor elementelor menționate mai sus vor fi realizate cu o zi înainte de începerea evenimentului și vor fi verificate de beneficiar.

Prestatorul va asigura serviciile de inchiriere sali de conferinta, coffee break și servire masa (pranz și cina) , în cadrul unui complexului hotelier clasificat 3 stele situat la o distanță de maxim 2 km fata de sediul Facultății de Drept și Științe Administrative 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.

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

- *Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiena și Sănătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.*
- *Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în oferta.*
- *Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de Igienă și Siguranță a Alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).*
- *În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, în contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu și să aibă un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. În acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului)*
- *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 – 8-9 aprilie 2024 (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 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:

- liste de prezență semnate de fiecare participant;
- alte documente relevante.

VII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Autoritatea/entitatea contractantă atribuie contractul de servicii ofertantului care îndeplinește toate criteriile și cerințele solicitate în cadrul documentației și a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, pe baza criteriului de atribuire prețul cel mai scăzut, conform prevederilor art. 187 (3¹) (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), pe fiecare lot în parte, înscris în formularul de ofertă.

VIII. 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,
Lector dr. Gabriela-Cristina Pătrașcu

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, coffee break și închiriere sală – proiect ERASMUS
KA220 – HED-000032153

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%), 20 pers x 2 zile	pers	40	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
2	Servicii de servire masă – dulciuri, sucuri (TVA 19%), 20 pers x 2 zile	pers	40	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
3	Servicii de coffee break (TVA 9%), 20 pers x 2 zile	pers	40	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
4	Servicii de coffee break – dulciuri, sucuri (TVA 19%), 20 pers x 2 zile	pers	40	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
5	Servicii de închiriere 2 săli de conferință și echipamente tehnice x 2 zile (TVA 19%)	săli	4	<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>

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

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Servicii de servire masă, coffee break și închiriere sală – proiect ERASMUS KA220 – HED-000032153	
<p>SERVICII COFFEE BREAK</p> <p>Perioada: 2 zile, 8-9 aprilie 2024 – orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment Număr participanți: 20 pers./zi Locații: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, în cadrul sălilor de conferință pe care le va pune la dispoziția Achizitorului în cele 2 zile pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță de maxim 2 km fata de sediul Facultății de Drept și Științe Administrative 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.</p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Îndeplinirea 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 Drept și Științe Administrative din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111), 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).</i></p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>
<p>Tip servire coffee break: bufet tip cocktail</p> <p>Logistica solicitata pentru coffee break/zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare zona de buffet cu mese și fete de masa; - mese cocktail – minim 8 buc. și fețe de masă; - platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox; - expresoare electrice – minim 2 buc.; - dispensere din inox pentru băuturi calde (ceai) – minim 2 buc.; - farfurii gustări, desert si fructe- din porțelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticlă; - cești cafea și căni ceai din porțelan; - spatule, șervetele și alte consumabile; - personal calificat. 	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
<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 - băuturi răcoritoare carbogazoase și necarbogazoase (cu arome naturale și fără adaosuri de zahar), 300 ml - nectaruri din fructe (cu arome naturale și fără adaosuri de zahar), 300 ml - produse de patiserie-cofetărie, 200 g (minim 6 sortimente) - fructe, 300 g - minisandwich-uri cu brânzeturi, carne de curcan, vită, somon, ton, legume, 350 g (minim 10 sortimente) 	
<p>SERVICII DE SERVIRE MASA</p> <p>Perioada: 2 zile, 8-9 aprilie 2024 – orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment</p> <p>Număr participanți: 20 pers./zi</p> <p>Locație de servire: restaurant clasificat 3 stele, situat în aceeași clădire cu sălile de conferință puse la dispoziție de ofertant, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanță de maxim 2 km fata de sediul Facultății de Drept și Științe Administrative 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.</p> <p><i>Îndeplinirea cerinței esențiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.</i></p> <p><i>Îndeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea restaurantului în raza a maxim 2 km fata de sediul Facultății de Drept și Științe Administrative din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111), 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).</i></p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>
<p>Capacitate restaurant: minim 20 de locuri la mese</p> <p><i>Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minima de 20 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unității de alimentație</i></p> <p>Tip servicii: ZIUA 1 – 8 aprilie 2024: 1 prânz + 1 cina/20 persoane ZIUA 2 –9 aprilie 2024: 1 prânz + 1 cina/20 persoane</p> <p>Tip servire mese: bufet suedez</p> <p>Logistica solicitata/masa/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; 	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
<p>- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toți invitații; - platouri inox / sticla/ porțelan și clești inox; - chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 8 buc.;</p> <p>- farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din porțelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticla; - cești cafea din porțelan; - espressoare electrice – minim 2 buc.;</p> <p>- dispensere din inox pentru băuturi calde (ceai) – minim 2 buc.;</p> <p>- spatule, șervetele și alte consumabile;</p> <p>- personal calificat.</p> <p>Structura meniuri solicitate pentru prânz/persoana/zi și pentru cina/persoana/zi (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):</p> <p>- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe bază de brânzeturi, carne și 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 și peste, 200 g - garnituri, 250 g - deserturi, 150 g - fructe, 150 g - pâine, 100 g - apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml - băuturi răcoritoare, nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe (cu arome naturale și fără adaosuri de zahăr), 500 ml - cafea, 100 ml</p> <p>Meniu solicitat pentru masa de prânz:</p> <p>ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu gorgonzola și dulceața de ceapă Tuna cucumbert Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti Vol-au-vent cu gorgonzola, mar și alune Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi Rulada de curcan în crusta cocanta de alune</p>	
<p>Beetroot & cream cheese Cup halloumi & red pepper skewers Somon în crusta de alge cu chivas Croștini cu roast beef, piper aromat și sparanghel</p> <p>ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: Branza tofu cu foita de castravete și roșii cherry Bruschetta cu legume Clatite cu spanac și ciuperci Crochete din cartofi cu susan Ciuperci umplute Cartof umplut cu legume</p> <p>PREPARATE DE BAZA CALDE: Piept de curcan cu sos parmezan</p>	

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
<p>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</p> <p>GARNITURI: Legume wok aromate cu ghimbir Risotto cu sfecla si parmezan Legume la gratar Cartofi gratinati dafne</p> <p>SALATE Salata Waldorf (telina verde Apio, telina radacina mere, struguri, salata Iceberg, lamaie, dressing de maioneza cu smantana) Salata Greceasca Salata Caesar Salata cu fructe de mare</p> <p>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</p> <p>ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri - banane - kiwi - nectarine - pepene galben - physalis</p> <p>PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta</p> <p>BAUTURI:</p>	
<p>Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare carbogazoase (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar) Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar) Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata</p> <p>Meniu solicitat pentru masa de cina:</p> <p>ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Minitarte cu somon si capere Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline Clatite cu somon si branza Terina cu fistic</p>	

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

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
<p>BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare carbogazoase (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar) Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar) Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata</p>	
<p>SERVICIILE DE INCHIRIERE SALI DE CONFERINTA SI ECHIPAMENTE TEHNICE</p> <p>Perioada: 2 zile, 8-9 aprilie 2024 – orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment Număr săli solicitate: 2 sali / zi Capacitate solicitată pentru sălile de conferințe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 sala de conferințe cu suprafață minimă de 120 mp și capacitate de minim 30 locuri, aranjament classroom, dotată 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 - 1 sala de conferinte cu suprafata minima de 70 mp si capacitate de minim 20 locuri, aranjament classroom, amplasata in imediata apropiere a salii de conferinte cu suprafata minima de 100 mp <p>Localizarea sălilor de conferință: sălile vor fi asigurate de operatorul economic în cadrul unui complex hotelier, clasificat minim 3 stele, situat la o distanță rutiera de maxim 2 km de sediul Facultății de Drept și Științe Administrative din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111)</p> <p><i>Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare la minim 3 stele a complexului hotelier din care fac parte sălile de conferință puse la dispoziție de ofertant, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare a complexului hotelier propus în oferta.</i></p> <p><i>Îndeplinirea cerinței esențiale privind distanța rutiera de maxim 2 km fata de sediul Facultății de Drept și Științe Administrative din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111), 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) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).</i></p> <p>Facilitați organizatorice solicitate pentru sălile de conferință:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lumină naturală; - garderobă; - spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la intrarea în sala de curs, pentru primirea și înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor workshop-urilor; - sălile să fie izolate fonic, astfel încât participanții să nu fie deranjați de alte activități care au loc în aceeași clădire sau în imediata apropiere; 	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
<p>- spațiu exclusiv pentru organizarea și servirea pauzelor de cafea; - personal pentru amenajarea sălii și a tuturor elementelor de logistică; - event manager – disponibil în permanență să răspundă solicitărilor beneficiarului și să asigure desfășurarea optimă a evenimentului.</p> <p>Facilitați tehnice solicitate în cadrul sălilor de conferință: - aer condiționat cu control individual al temperaturii și umidității; - ecran de proiecție; - flip-chart + consumabile; - videoprojector; - laptop; - sistem de traducere simultană; - sonorizare cu 2 microfoane mobile și 2 microfoane fixe + asistență tehnică; - internet WI-FI cu linie de back-up și LAN network; - prezidiu și pupitru speaker.</p> <p>Amenajarea sălilor și a tuturor elementelor menționate mai sus vor fi realizate cu o zi înainte de începerea evenimentului și vor fi verificate de beneficiar.</p> <p>Prestatorul va asigura serviciile de închiriere săli de conferință, coffee break și servirea mesei (prânz și cină), în cadrul unui complex hotelier clasificat 3 stele situat la o distanță de maxim 2 km față de sediul Facultății de Drept și Științe Administrative 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, toată logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor.</p>	
<p>Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igienă și Sanitate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în 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 locațiile propuse în 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 și să aibă un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea</p>	<p>SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM SI DACA RESPECTA CERINȚELE</p> <p>.....</p>

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 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/asociaților /membrilor 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 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. Daniela Laura BURUIANĂ	RECTOR
2.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
3.	Cristian Laurențiu DAVID	Director Direcția Generală Administrativă
4.	Carmen-Gabriela SÎRBU	Director Adjunct Direcția Generală Administrativă
5.	Costică COȘTOI	Director Interimar, Direcția Juridică și Resurse Umane

Nr. crt.	Numele și prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
6.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar - Direcția Economică
7.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Șef Interimar Serviciul Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
8.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
9.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
10.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
11.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
12.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
13.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
14.	Neculai SAVA	Administrator financiar
15.	Ing. Bianca Adina MAFTEI	Administrator de patrimoniu
16.	Ing. Magdalena MANOILESCU	Administrator de patrimoniu
17.	lect.dr.filol. Gabriela Cristina PĂTRAȘCU	Lector în cadrul Departamentului de Științe Administrative și Studii Regionale
18.	conf. Rodica PRIPOAIE	Conferențiar în cadrul Departamentului de Științe Administrative și Studii Regionale
19.	conf.dr.jur. Andreea Elena MATIC	Conferențiar în cadrul Departamentului de Științe Administrative și Studii Regionale
20.	Carmen ȘTEFĂNESCU	administrator financiar în cadrul Serviciului de Management Operațional

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