

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



I N V I T A Ț I E

UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare:	2451
Data înregistrării:	10.05.2024

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „*Servicii de cazare cu mic dejun inclus 4 nopti si servire masa 5 zile, în Mun. Galați, pentru 20 de persoane*”, 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 cazare cu mic dejun inclus 4 nopti si servire masa 5 zile, în Mun. Galați, pentru 20 de persoane*”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **achiziție directă**
4. Pentru depunerea ofertei: **formularele atașate prezentei.**
5. Împărțirea pe lot-uri: **nu**
6. Valoarea estimată totală fără TVA: **14493 lei**
7. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut**
8. Cod CPV: **55110000-4, 55300000-3**
9. Tip contract: **servicii**
10. Obiectul contractului: „*Servicii de cazare cu mic dejun inclus 4 nopti si servire masa 5 zile, în Mun. Galați, pentru 20 de persoane*”.
11. Data limită de depunere a ofertelor: 16.05.2024, ora 14:00
12. Adresa la care se transmit ofertele: **Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de e-mail magdalena.manoilescu@ugal.ro**
13. Limba de redactare a ofertei: **Română**
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: **Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestarea serviciilor, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.**
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: **lei**
16. Persoana de contact: **Manoilescu Magdalena, tel. 0336130115, e-mail: magdalena.manoilescu@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: magdalena.manoilescu@ugal.ro

RECTOR INTERIMAR,

Prof. univ. dr. ing. habil. Daniela-Laura BURCIANĂ



DIRECTOR GENERAL ADJUNCT ADMINISTRATIV

DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,

Ec. Carmen-Gabriela SÎRBU

DIRECTOR INTERIMAR

DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI MONITORIZARE CONTRACTE,

Ec. Marian DĂNĂILĂ

ÎNTOCMIT,

Ing. Magdalena MANOILESCU

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



Aprobat,
Rector interimar,
Prof. dr. ing. habil. Daniela BURUIANĂ

CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de cazare cu mic dejun inclus si servire masa pentru 20 de persoane, în Mun. Galati

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 cazare cu mic dejun inclus 4 nopti si servire masa 5 zile, în Mun. Galați, pentru 20 de persoane** aferente organizării Activității extracurriculare – *Multiculturalismul ca experiență didactică. Activități cu masteranzii de la programul de studii identitate și deschidere culturală*, în luna 27-31 mai 2024.

III. CERINTE 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 cazare cu mic dejun inclus pentru 20 persoane x 4 nopti si servicii de servire masa 20 persoane x 5 zile, în perioada 27-31 mai 2024, pentru participanții la Activități extracurriculare – Multiculturalismul ca experiență didactică. Activități cu masteranzii de la programul de studii identitate și deschidere culturală.

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati	55110000-4	10 camere x 4 nopti
2.	Servicii de servire masa (pranz si cina)	55300000-3	20 persoane x 5 zile

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus, in Mun. Galati

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 27-31 mai 2024.

Necesar cazare:

- 10 camere duble x 4 nopti

Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati.

Serviciile de masă (mic-dejun) vor fi asigurate in sistem bufet complet si în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică in care se vor asigura și serviciile de cazare.

Locatie: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura in cadrul unei structuri de primire turistica de tip hotel clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice nationale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare si alimentatie publica, a licentelor si brevetelor de turism.

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

Localizare hotel: Municipiul Galati, distanță rutiera (auto) de maxim 2 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 111, corp K), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea la unitatea de cazare de la sediul autoritatii contractante.

Indeplinirea cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) de maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: Galati, hotelul ce face obiectul ofertei – str. Domnească nr. 111, corp K, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) solicitat in format fizic A4 (print screen).

Capacitate de cazare hotel: minim 50 camere, pentru a putea asigura necesarul de cazare al tuturor participantilor la eveniment, in cadrul aceleiasi locatii de cazare, inclusiv pentru invitatii care isi vor rezerva si plati individual serviciile de cazare.

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 50 camere se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus in oferta, respectiv fisa privind incadrarea nominala a spatiilor de cazare pe categorii.

Facilitati minime solicitate in camere:

- ✓ aer conditionat pentru fiecare camera, cu control individual al temperaturii si umiditatii;
- ✓ televizor LED;
- ✓ televiziune digitala;
- ✓ telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale;
- ✓ internet wi-fi - gratuit;
- ✓ minibar - gratuit;
- ✓ facilitati de preparare a cafelei si ceaiului in camera - gratuit;
- ✓ uscator par;
- ✓ cabina de dus in toate camerele.

Facilitati minime solicitate in hotel:

- Spatiu de depozitare al bagajelor;
- Spalatorie;
- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati;
- Parcare pazita/supravegheata video;
- Check-in - începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Hotelul/hotelurile trebuie sa dispuna de bar de zi/cafenea clasificat 3 (trei) stele si restaurant clasificat 3 (trei) stele si să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferentă cazării, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte.

Indeplinirea cerintei esentiale privind unitatile de alimentatie publica din cadrul hotelului propus se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, insotite de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.

- Hotelul trebuie sa dispuna de sali de conferinta izolate fonic si cu lumina naturala, dotate cu: aparate de aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii, ecrane de proiectie, flip-chart-uri si consumabile aferente, videoproiectoare, laptopuri, sonorizare cu microfoane, internet WI-FI cu linie de back up si LAN network, prezidiu si pupitru speaker.
- Pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, hotelul va pune la dispozitia Achizitorului pe perioada a 5 zile, cu titlu gratuit, o sala de conferinte cu suprafata minimă de 150 mp si dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilor.
Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul salii de conferinta: lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinta; izolare fonica a salii; aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; ecran de proiectie; flip-chart + consumabile; videoproiector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica; internet WI-FI si LAN network, cu linie de back-up; prezidiu si pupitru speaker.

2. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada: 5 zile, în luna **27-31 mai 2024**- perioada exacta si intervalele orare vor fi stabilite si comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.

Locatie de servire: restaurant clasificat 3 stele, situat în cadrul aceluiasi complex hotelier, clasificat 3 stele, in care se vor asigura serviciile de cazare, amplasat la o distanță rutiera (auto) de maxim 2 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

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 Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K), pe sensul: Galați, cladirea ce face obiectul ofertei – str. Domnească nr. 111, corp K, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) solicitat in format fizic A4 (print screen).

Capacitate restaurant: minim 20 de locuri la mese

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 20 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie

Tip servicii: 1 pranz + 1 cina / zi x 20 persoane x 5 zile

Tip servire mese: bufet suedez

Logistica solicitata/masa/zi:

- amenajare zona de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 10 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 10 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espresoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniuri solicitate pentru pranz/persoana/zi si pentru cina/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml

- cafea espresso, 100 ml

Meniu solicitat pentru mesele de pranz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
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 (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 (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Meniu solicitat pentru mesele de cina:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Minitarte cu somon si capere
Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline
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 (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)

Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe

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

Achizitorul solicita ca executarea serviciilor de cazare si servire masa sa fie efectuata de prestatorul identificat in oferta. Nu se accepta inlocuirea prestatorului identificat in oferta sau afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice.

Prestatorul va asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus si serviciile de servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in cadrul unui complexului hotelier clasificat 3 stele situat la o distanță rutiera (auto) de maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. 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 conformității cu normele de Igiene 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 – 5 zile în luna **27-31 mai 2024** - perioada exactă și intervale orare vor fi stabilite și comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înaintea evenimentului, conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini.

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;
- Diagrama de cazare;
- 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:

- diagrama de cazare

- 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,

Conf. dr. Gina Aurora NECULA



FORMULARE

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

Formularul – 2 Centralizator de prețuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

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

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr. crt.	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	3	4	5	6	7=6*%	8=6+7
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus 20 pers x 4 nopți (10 camere duble x 4 nopți)	camera/ noapte	40	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2.	Servicii de servire masă (prânz și cină) meniu 9% - 20 pers/zi x 5 zile	pers	100	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3.	Servicii de servire masă (prânz și cină) meniu 19% - 20 pers/zi x 5 zile	pers	100	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL				se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

Servicii de cazare cu mic dejun inclus 4 nopti si servire masa 5 zile, în Mun. Galați, pentru 20 de persoane

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	Servicii de cazare cu mic dejun inclus 4 nopti si servire masa 5 zile, în Mun. Galați, pentru 20 de persoane. Evenimentul va avea loc în perioada 27-31 mai 2024.	<i>se completează de către ofertant</i>
1	<p><u>Servicii de cazare cu mic dejun inclus, in Mun. Galati</u></p> <p>Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 27-31 mai 2024.</p> <p>Necesar cazare:</p> <p>➤10 camere duble x 4 nopti</p> <p>Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati.</p> <p>Serviciile de masă (mic-dejun) vor fi asigurate in sistem bufet complet si în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică in care se vor asigura si serviciile de cazare.</p> <p>Locatie: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura in cadrul unei structuri de primire turistica de tip hotel clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice nationale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare si alimentatie publica, a licentelor si brevetelor de turism.</p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a structurii de primire turistica la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.</i></p> <p>Localizare hotel: Municipiul Galati, distanță rutiera (auto) de maxim 2 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 111, corp K), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea la unitatea de cazare de la sediul autoritatii contractante.</p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) de maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: Galati, hotelul ce face obiectul ofertei – str. Domnească nr. 111, corp K, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicatiei Google Maps (https://www.google.com/maps) si prezentarea traseului rutier (auto) solicitat in format fizic A4 (print screen).</i></p> <p>Capacitate de cazare hotel: minim 50 camere, pentru a</p>	<i>se completează de către ofertant</i>

putea asigura necesarul de cazare al tuturor participantilor la eveniment, in cadrul aceleiasi locatii de cazare, inclusiv pentru invitatii care isi vor rezerva si plati individual serviciile de cazare.

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 50 camere se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus in oferta, respectiv fisa privind incadrarea nominala a spatiilor de cazare pe categorii.

Facilitati minime solicitate in camere:

- ✓ aer conditionat pentru fiecare camera, cu control individual al temperaturii si umiditatii;
- ✓ televizor LED;
- ✓ televiziune digitala;
- ✓ telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale;
- ✓ internet wi-fi - gratuit;
- ✓ minibar - gratuit;
- ✓ facilitati de preparare a cafelei si ceaiului in camera - gratuit;
- ✓ uscator par;
- ✓ cabina de dus in toate camerele.

Facilitati minime solicitate in hotel:

- Spatiu de depozitare al bagajelor;
- Spalatorie;
- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati;
- Parcare pazita/supravegheata video;
- Check-in - începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Hotelul/hotelurile trebuie sa dispuna de bar de zi/cafenea clasificat 3 (trei) stele si restaurant clasificat 3 (trei) stele si să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferentă cazării, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte.

Indeplinirea cerintei esentiale privind unitatile de alimentatie publica din cadrul hotelului propus se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, insotite de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.

- Hotelul trebuie sa dispuna de sali de conferinta izolate fonic si cu lumina naturala, dotate cu: aparate de aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii, ecrane de proiectie, flip-chart-uri si consumabile aferente, videoproiectoare, laptopuri, sonorizare cu microfoane, internet WI-FI cu linie de back up si LAN network, prezidiu si pupitru speaker.
- Pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, hotelul va pune la dispozitia Achizitorului pe perioada a 5 zile, cu titlu gratuit, o sala de conferinte cu suprafata minimă de 150 mp si dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilor.

Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul salii de

	<p>conferinta: lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinta; izolare fonica a salii; aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; ecran de proiectie; flip-chart + consumabile; videoprojector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica; internet WI-FI si LAN network, cu linie de back-up; prezidiu si pupitru speaker.</p>	
2	<p><u>Servicii de servire masa (pranz si cina)</u></p> <p>Perioada: 5 zile, în perioada 27-31 mai 2024 - intervalele orare vor fi stabilite si comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înaintea evenimentului. Locatie de servire: restaurant clasificat 3 stele, situat în cadrul aceluiasi complex hotelier, clasificat 3 stele, în care se vor asigura serviciile de cazare, amplasat la o distanță rutiera (auto) de maxim 2 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p> <p>Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.</p> <p>Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K), pe sensul: Galati, cladirea ce face obiectul ofertei – str. Domnească nr. 111, corp K, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicatiei Google Maps (https://www.google.com/maps) si prezentarea traseului rutier (auto) solicitat in format fizic A4 (print screen).</p> <p>Capacitate restaurant: minim 20 de locuri la mese Indeplinirea cerintei esentiale 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 unitatii de alimentatie</p> <p>Tip servicii: 1 pranz + 1 cina / zi x 20 persoane x 5 zile Tip servire mese: bufet suedez Logistica solicitata/masa/zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare zona de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 10 buc. și fețe de masă; - mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii; - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox; - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 10 buc.; - farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan; - tacamuri din inox; - pahare din sticla; 	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniuri solicitate pentru pranz/persoana/zi si pentru cina/persoana/zi

(cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso, 100 ml

Meniu solicitat pentru mesele de pranz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa

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 (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 (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)

Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe

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

Meniu solicitat pentru mesele de cina:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Minitarte cu somon si capere

Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline

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 (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

Achizitorul solicita ca executarea serviciilor de cazare si servire masa sa fie efectuata de prestatorul identificat in oferta. Nu se accepta inlocuirea prestatorului identificat in oferta sau afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice.

3 Prestatorul va asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus si serviciile de servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in cadrul unui complexului hotelier clasificat 3 stele situat la o distanță rutiera (auto) de maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere

	din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor.	
4	Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele de Igiene și Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.	<i>se completează de către ofertant</i>
5	Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.	<i>se completează de către ofertant</i>
6	Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).	<i>se completează de către ofertant</i>
7	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	<i>se completează de către ofertant</i>
8	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)	<i>se completează de către ofertant</i>
9	TERMEN DE PRESTARE – În perioada 27-31 mai 2024, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.	<i>se completează de către ofertant</i>
10	MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului. b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.	<i>se completează de către ofertant</i>

11	<p><u>RECEPȚIA SERVICIILOR</u> Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Factură fiscală; - Proces-verbal de prestare a serviciilor; - Diagrama de cazare; - Lista de prezență. 	<i>se completează de către ofertant</i>
12	<p><u>CONDII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII</u> Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații.</p>	<i>se va completa Formularul DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ</i>
13	<p><u>VALABILITATEA OFERTEI</u> 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>	<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

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 prestez pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

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

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

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

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispunem. Înțeleg că în cazul în care aceasta declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Anexat este lista acționarilor/asociațiilor /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 semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

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

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. habil. Daniela-Laura BURUIANĂ	Rector Interimar
2.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
3.	Carmen-Gabriela SÎRBU	Director General Adjunct Administrativ Direcția Generală Administrativă
4.	Ec. Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar Direcția Economica
5.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
6.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Șef Serviciu interimar Serviciul Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
7.	Costică COȘTOI	Director Interimar Direcția Juridică și Resurse Umane
8.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
9.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
10.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
11.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
12.	Cristian Laurențiu DAVID	Consilier juridic
13.	Neculai SAVA	Administrator financiar
14.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
15.	Magdalena Manoilescu	Administrator patrimoniu
16.	Bianca Adina Maștei	Administrator patrimoniu
17.	Gina Aurora Necula	Decan – Facultatea Transfrontalieră
18.	Georgiana Ciobotaru	Lect. univ. dr. în cadrul Departamentului de Științe Socio-Umane
19.	Alexandra Monica Toma	Director - Departamentul de Științe Socio-Umane
20.	Mihaela Ifrim	Lector dr. în cadrul Departamentului de Literatură, Lingvistică și Jurnalism
21.	Daniela Lupașcu	Asistent drd. În cadrul Departamentului de Științe Socio-Umane

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data