

INVITAȚIE

UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	18157
Data intrării/ieșirii	07.07.2025

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de cazare cu mic dejun inclus, coffee break și servire masă (prânz și cină) în Predeal, în cadrul Proiectului educațional “Învățământul superior european în schimbare - provocări, oportunități și perspective”**”, 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: 0236130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: **„Servicii de cazare cu mic dejun inclus, coffee break și servire masă (prânz și cină) în Predeal, în cadrul Proiectului educațional “Învățământul superior european în schimbare - provocări, oportunități și perspective”**”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **procedură proprie.**
4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura_Operationala_propie_pentru_achizitie_servicii_anexa_2.pdf
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **80071.20 lei fără TVA.**
8. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**
9. Cod CPV: 55110000-4, 55300000-3, 55520000-1.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: **„Servicii de cazare cu mic dejun inclus, coffee break și servire masă (prânz și cină) în Predeal, în cadrul Proiectului educațional “Învățământul superior european în schimbare - provocări, oportunități și perspective”**”
12. Data limită de depunere a ofertelor: 09.07.2025, ora 14:00
13. 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 magdalena.manoilescu@ugal.ro.

14. Limba de redactare a ofertei: Română
15. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile de la prestarea serviciilor, din fondurile instituției, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
17. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
18. Persoana de contact: Magdalena Manoilescu, tel. 0336130115, e-mail: magdalena.manoilescu@ugal.ro
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail magdalena.manoilescu@ugal.ro

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

Director Interimar General Administrativ,
Ec. Carmen Gabriela SÎRBU

Director Interimar,
Direcția Achiziții Publice și Tehnic
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,
Ing. Magdalena MANOILESCU



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



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de „Servicii de cazare cu mic dejun inclus, coffee break și masă în Predeal, în cadrul Proiectului educațional *“Învățământul superior european în schimbare - provocări, oportunități și perspective”*, finanțat din FSS, Acțiunea nr. 31

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 cazare cu mic dejun inclus, coffee break și masă în Predeal, pentru participanții la Workshop-ul organizat în cadrul Proiectului educațional *“Învățământul superior european în schimbare - provocări, oportunități și perspective”*, finanțat din FSS, Acțiunea nr. 31

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 normele în vigoare, privind testarea calității serviciilor.

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

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

4. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la 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 SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii de cazare , 44 pers x 5 nopți	55110000-4
2.	Servicii de servire masă (prânz și cina) 44 pers x 6 zile	55300000-3
3.	Servicii de coffee break 44 pers x 6 zile	55520000-1

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 5 nopți, în perioada 5-10 august 2025

Necesar cazare: 20 camere duble x 5 nopți (5-10 august), 4 camere single x 5 nopți (5-10 august)

Prin cameră dublă se înțelege camera dublă twin, dotată cu paturi separate.

Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în orașul Predeal.

Serviciile de masă (mic dejun), incluse în tariful de cazare, vor fi asigurate în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică în care se vor asigura și serviciile de cazare.

Locație pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura în cadrul unei structuri de primire turistică de tip hotel clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice naționale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism.

Localizare hotel: Orașul Predeal, județul Brașov

Capacitate de cazare hotel: minim 20 camere duble twin (2 paturi separate) și 4 camere single, pentru a asigura necesarul de cazare al participanților la eveniment.

Facilități minime în camere:



- Aer condiționat pentru fiecare cameră, cu control individual al temperaturii și umidității;
- Televizor LED;
- Televiziune digitală;
- Telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale;
- Facilități de preparare a cafelei și ceaiului în cameră - gratuit;
- Uscător păr;
- Cabină duș în toate camerele;
- Acces internet Wi-Fi și LAN în toate camerele – gratuit.

Facilități minime în hotel:

- Spațiu de depozitare al bagajelor;
- Spălătorie;
- Room service;
- Trezirea clienților la ora solicitată;
- Facilități de acces pentru persoane cu dizabilități;
- Parcare păzită/supravegheată video;
- Check-in începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
- Hotelul trebuie să dispună de bar de zi clasificat 3 (trei) stele/restaurant clasificat 3 (trei) stele în care să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată în concordanță cu perioada aferentă cazării.

2. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada: 6 zile în luna august 2025 – perioada 5 – 10 august 2025.

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

Numar participanti: 44 persoane / zi

Tip servicii: prânz + cina /persoana/zi

Tip servire: prânz meniu bufet + cina set-meniu

Structura meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat



Structura set-meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- starter/antre, 350 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- fresh din fructe, 500 ml

Logistica solicitata pentru mesele de pranz:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espresoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Logistica solicitata pentru mesele de cina:

- mese si scaune pentru toti participantii
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

Meniuri pentru servire masa/persoana/zi:

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumber
Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci



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 porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Tuscan chicken
Marocan chicken
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:

Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- banane
- caise
- nectarine
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)



Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

Antre cald

Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di sepia, limes
Terina de piept de rata cu migdale, salata asortata si dressing de mango

Main course

Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si nucsoara
Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor,acompaniate cu cartofi taranesti si salata de varza

Desert

Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana, cu mascarpone si fructe de padure proaspete
Black forest cake

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa sau plata – 500 ml

3. Servicii de coffee break

Perioada: 6 zile în luna august 2025 – perioada 5 – 10 august 2025.

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

Locatia de servire: in cadrul complexului hotelier

Numar participanti: 44 persoane / zi

Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare zona de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 11 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;



- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml
- apă minerală plată, sticla 330 ml
- produse de patiserie-cofetație (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 8 sortimente)

Nu se acceptă:

- băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;
- alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții

Zahăr adăugat = se înțelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă și siropuri, cum ar fi sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior.

Ofertanții trebuie să depună, în susținerea celor precizate în ofertă, documentele menționate mai jos:

1. Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistică la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în ofertă.
2. Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 20 camere duble twin și 4 camere single se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus în ofertă, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii.
3. Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitățile de alimentație publică, precum și respectarea capacității de minim 44 locuri a acestora, din cadrul hotelului propus, se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unităților de alimentație publică, însoțite de fișa anexă privind clasificarea unității de alimentație.
4. Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igienă și Sănătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în ofertă.
5. Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

V. TERMEN DE PRESTARE – 6 zile în luna august 2025 - perioada 5 – 10 august 2025.

VI. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 5 zile



înainte de data evenimentului.

b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.

VII. RECEPȚIA SERVICIILOR ȘI 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.

În facturile emise pentru operațiunile realizate în baza unor contracte de achiziții publice, se înscriu, în mod obligatoriu, codurile CPV corespunzătoare prevăzute în nomenclatorul de referință în domeniul achizițiilor publice, adoptat prin Regulamentul (CE) nr. 2.195/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 5 noiembrie 2002 privind Vocabularul comun privind achizițiile publice (CPV), nominalizate în anexa la contract.

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:

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

Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului.

Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.

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), înscris în formularul de ofertă.

IX. 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).

X. VALABILITATEA OFERTEI

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.

NOTĂ:

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

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

Prezentul caiet de sarcini respectă prevederile din cererea de finanțare și din contractul de finanțare în cadrul proiectului cu titlul „Învățământul superior european în schimbare - provocări, oportunități și perspective”, finanțat din FSS, Acțiunea nr. 31.

Întocmit,

Responsabil proiect

Conf. dr. ing. *Carmelia Mariana Bălănică* Dragomir



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

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către
(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului _____, (denumirea/numele ofertantului) ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm pentru suma de _____ lei, (suma în litere și în cifre) la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de _____ lei (suma în litere și în cifre)

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem serviciile și să terminăm prestarea acestora în conformitate cu specificațiile din caietul de sarcini în _____ (perioada în litere și în cifre).

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de _____ zile, respectiv până la data de _____ (durata în litere și în cifre) (ziua/luna/anul) și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică această ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

5. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data ____/____/____

_____, în calitate de _____, legal autorizat să semnez
(semnatura)

oferta pentru și în numele _____
(denumirea/numele ofertantului)

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 44 pers/zi x 5 nopți	pers	220	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) 44 pers/zi x 6 zile	pers	264	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3.	Servicii de coffee break 44 pers/zi x 6 zile	pers	264	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.**Notă:**Nu se va depăși valoarea de 82.50 lei fără TVA /persoană pentru prânz și cină și 18.30 lei fără TVA pentru coffee break.*

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, coffee break și servire masă (prânz și cină) în Predeal, în cadrul Proiectului educațional “Învățământul superior european în schimbare - provocări, oportunități și perspective”

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	Servicii de cazare cu mic dejun inclus, coffee break și servire masă (prânz și cină) în Predeal, în cadrul Proiectului educațional “Învățământul superior european în schimbare - provocări, oportunități și perspective”	<i>se completează de către ofertant</i>
1.	Servicii de cazare cu mic dejun inclus Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 5 nopți, în perioada 5-10 august 2025 Necesare cazare: 20 camere duble x 5 nopți (5-10 august), 4 camere single x 5 nopți (5-10 august) Prin cameră dublă se înțelege camera dublă twin, dotată cu paturi separate. Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în orașul Predeal. Serviciile de masă (mic dejun), incluse în tariful de cazare, vor fi asigurate în concordanță cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică în care se vor asigura și serviciile de cazare. Locație pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura în cadrul unei structuri de primire turistică de tip hotel clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice naționale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism. Localizare hotel: Orașul Predeal, județul Brașov Capacitate de cazare hotel: minim 20 camere duble twin (2 paturi separate) și 4 camere single, pentru a asigura necesarul de cazare al participanților la eveniment. Facilități minime în camere: - Aer condiționat pentru fiecare cameră, cu control individual al temperaturii și umidității; - Televizor LED; - Televiziune digitală; - Telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale; - Facilități de preparare a cafelei și ceaiului în cameră - gratuit; - Uscător păr; - Cabină duș în toate camerele; - Acces internet Wi-Fi și LAN în toate camerele – gratuit. Facilități minime în hotel: - Spațiu de depozitare al bagajelor; - Spălătorie; - Room service; - Trezirea clienților la ora solicitată; - Facilități de acces pentru persoane cu	<i>se completează de către ofertant</i>

	dizabilități; - Parcare păzită/supravegheată video; - Check-in începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00; - Hotelul trebuie să dispună de bar de zi clasificat 3 (trei) stele/restaurant clasificat 3 (trei) stele în care sa asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoana cazată în concordanță cu perioada aferentă cazării.	
2.	Servicii de servire masa (pranz si cina) Perioada: 6 zile în luna august 2025 – perioada 5 – 10 august 2025. Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Numar participanti: 44 persoane / zi Tip servicii: prânz + cina /persoana/zi Tip servire: prânz meniu bufet + cina set-meniu Structura meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime): - asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g - asortiment de preparate vegetariene, 150 g - bar de salate aperitiv, 200 g - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g - garnituri, 250 g - deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - fructe, 250 g - paine, 100 g - apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml - cafea espresso si cappuccino, 150 ml - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat Structura set-meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime): - starter/antre, 350 g - fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g - desert (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml - fresh din fructe, 500 ml Logistica solicitata pentru mesele de pranz: - amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă; - mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii; - platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox; - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.; - farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan; - tacamuri din inox; - pahare din sticla; - cesti cafea din portelan;	se completează de către ofertant

- espressoare electrice – minim 3 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Logistica solicitata pentru mesele de cina:

- mese si scaune pentru toti participantii
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

Meniuri pentru servire masa/persoana/zi:

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
 Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
 Tuna cucumber
 Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
 Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
 Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
 Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)
 Beetroot & cream cheese
 Cup halloumi & red pepper skewers
 Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci

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 porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
 Tuscan chicken
 Marocan chicken
 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:

Taietei asiatici cu legume
 Orez prajit
 Legume la gratar
 Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
 Mousse cu Bailey's si fructe rosii
 Kiwi mousse

	ASORTIMENT DE FRUCTE: - banane - caise - nectarine - capsuni - pepene galben - pepene verde PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata Ceai (minim 4 sortimente) Masa de cină <i>Antre cold</i> Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di sepie, limes Terina de piept de rata cu migdale, salata asortata si dressing de mango <i>Main course</i> Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si nucsoara Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor,acompaniate cu cartofi taranesti si salata de varza <i>Desert</i> Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana, cu mascarpone si fructe de padure proaspete Black forest cake <i>Bauturi</i> Apa minerala carbogazoasa sau plata – 500 ml	
3.	Servicii de coffee break Perioada: 6 zile în luna august 2025 – perioada 5 – 10 august 2025. Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Locatia de servire: in cadrul complexului hotelier Numar participanti: 44 persoane / zi Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi Tip servire: bufet tip cocktail Logistica solicitata pentru coffee break/zi: - amenajare zona de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 11 buc. și fețe de masă; - platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox; - espressoare electrice – minim 3 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.; - farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan; - tacâmuri din inox;	se completează de către ofertant

- pahare din sticlă;
 - cesti cafea si cani ceai din portelan;
 - spatule, servetele si alte consumabile;
 - personal calificat.
- Structura meniu coffee break/persoana/zi:
- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
 - ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;
 - zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
 - apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml
 - apă minerală plată, sticla 330 ml
 - produse de patiserie-cofetarie (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 8 sortimente)

Nu se acceptă:

- băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;
- alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții

Zahăr adăugat = se înțelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă și siropuri, cum ar fi sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior.

4. **Ofertanții trebuie să depună în susținerea celor precizate în ofertă, documentele menționate mai jos:** *se completează de către ofertant*
1. Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistică la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în ofertă.
 2. Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minimă de 20 camere duble twin și 4 camere single se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus în ofertă, respectiv fișa privind încadrarea nominală a spațiilor de cazare pe categorii.
 3. Îndeplinirea cerinței esențiale privind unitățile de alimentație publică, precum și respectarea capacității de minim 44 locuri a acestora, din cadrul hotelului propus, se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unităților de alimentație publică, însoțite de fișa anexă privind clasificarea unității de alimentație.
 4. Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igienă și Sănătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru

	locațiile propuse în ofertă. 5. Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).	
5.	TERMEN DE PRESTARE – 6 zile în luna august 2025 - perioada 5 – 10 august 2025.	<i>se completează de către ofertant</i>
6.	RECEPȚIA SERVICIILOR ȘI 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. În facturile emise pentru operațiunile realizate în baza unor contracte de achiziții publice, se înscriu, în mod obligatoriu, codurile CPV corespunzătoare prevăzute în nomenclatorul de referință în domeniul achizițiilor publice, adoptat prin Regulamentul (CE) nr. 2.195/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 5 noiembrie 2002 privind Vocabularul comun privind achizițiile publice (CPV), nominalizate în anexa la contract. 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: - diagrama de cazare - liste de prezență semnate de fiecare participant; - proces verbal de prestare a serviciilor; - alte documente relevante. Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului. Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.	<i>se completează de către ofertant</i>
7.	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.	<i>se va completa Formularul DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ</i>
8.	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.	<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 pretez pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

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

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

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

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispunem. Inteleg 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 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 Universității "Dunărea de Jos" din Galați:

Nr.	Numele și Prenumele	Funcția
1.	Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU	RECTOR
2.	Prof. univ. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	Prorector responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
3.	Prof. univ. dr. Adrian MICU	Prorector responsabil cu cercetarea, dezvoltarea, inovarea, relațiile interuniversitare și mediul de afaceri
4.	Conf. univ. dr. ing. Ștefan BALTĂ	Prorector responsabil cu parteneriatul cu studenții și accesare fonduri europene
5.	Prof. univ. dr. Arthur Viorel TULUȘ	Prorector responsabil cu internaționalizarea, relațiile publice și parteneriatul cu mediul socio-cultural
6.	Prof. dr. ing. habil. Daniela Laura BURUIANĂ	Prorector
7.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
8.	Ec. Carmen-Gabriela SÎRBU	Director Interimar General Administrativ
9.	Dănuț LEFTER	Director Interimar General Adjunct Administrativ
10.	Costică COȘTOI	Director, Direcția legislație, resurse umane și salarizare
11.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar, Direcția Economică
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar, Direcția Achiziții Publice și Tehnic
13.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Interimar, Serviciul Financiar
14.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Interimar, Serviciul Contabilitate
15.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
16.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
17.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
18.	Cristina Maria COROIU	Consilier juridic
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Lorena Gina LUPAȘCU	Administrator financiar
22.	Camelia LUNGU	Administrator financiar
23.	Ing. Magdalena Manoilescu	Administrator de patrimoniu
24.	Ec. Georgiana Ioja	Administrator financiar
25.	Carmelia Bălănică Dragomir	Decan Facultatea Transfrontalieră
26.	Maricica STOICA	Conf. dr. ing. în cadrul Departamentului de Științele Vieții – Facultatea Transfrontalieră
27.	Geanina PODARU	Conf. dr. ing. în cadrul Departamentului de Științe Aplicate – Facultatea Transfrontalieră
28.	Cecilia ȘERBAN	Conf. dr. biol. în cadrul Departamentului de Științe Aplicate – Facultatea Transfrontalieră
29.	Livia PĂTRAȘCU	Conf. dr. ing. în cadrul Departamentului de Științele Vieții – Facultatea Transfrontalieră
30.	Alexandra TOMA	Conf. dr. biol. în cadrul Departamentului de Științe Socio-Umane – Facultatea Transfrontalieră

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