

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE

UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	16670
Data intrării în vigoare	26.05.2022

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de servire masă (prânz și cină) – proiect FDI 0334”**, 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 servire masă (prânz și cină) – proiect FDI 0334”**, 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_proprie_pentru_achizitie_servicii_a_nexa_2.pdf
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată fără TVA: **11428.80 lei fără TVA**
8. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
9. Cod CPV: 55300000-3.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: **„Servicii de servire masă (prânz și cină) – proiect FDI 0334”**.
12. Data limită de depunere a ofertelor: 30.05.2022, ora 14⁰⁰
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 bianca.harabor@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 proiectului de cercetare FDI 0334, în contul prestatorului

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: Bianca Adina Maftai, tel. 0336130115, e-mail: bianca.harabor@ugal.ro

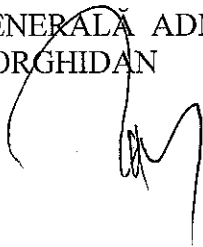
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail bianca.harabor@ugal.ro

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Puiu-Lucian GEORGESCU



DIRECTOR GENERAL
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,
Ing. Romeu HORGHIDAN



DIRECTOR INTERIMAR
DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI MONITORIZARE CONTRACTE,
Ec. Marian DĂNĂILĂ



ÎNTOCMIT,

Ing. Bianca Adina MAFTEI





SE APROBĂ,

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Puiu – Lucian GEORGESCU

CAIET DE SARCINI

Servicii de servire masa (prânz și cină) în cadrul proiectului „Stațiunea didactică și de practică „SDC Sf. Gheorghe” Tulcea – fundament pentru cercetare, educație și comunitate”, PractUgal PERFORM cod CNFIS-FDI-2022-0334, finanțat prin Fondul de Dezvoltare Instituțională (FDI 2022)

1. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Universitatea Dunărea de Jos din Galați (www.ugal.ro), în calitate de instituție de învățământ superior de stat își desfășoară activitatea în domeniul învățământului superior de stat și al cercetării.

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este cea mai mare instituție de învățământ superior din sud-estul țării. Este poziționată în centrul orașului Galați, port la Dunăre, cu o populație de peste 250.000 de locuitori, fiind centrul progreselor tehnice, științifice, culturale și sociale cu aplicabilitate imediată sau pe termen mediu și lung, menit să contribuie în primul rând la progresul municipiului Galați. În acest sens, universitatea colaborează strâns cu mediul socio - economic oferindu-i specialiștii de care are nevoie, consultanță, soluții tehnice la problemele curente.

Universitatea își îndeplinește misiunea prin realizarea următoarelor obiective:

- ✓ formarea de specialiști cu pregătire superioară pentru învățământ, știință și cultură, sănătate, activități tehnice, economice, juridice, sociale, potrivit programelor de studiu aflate în structura Universității, standardelor educaționale și cerințelor societății;
- ✓ actualizarea și perfecționarea pregătirii specialiștilor prin programe de masterat, doctorat, studii postdoctorale și postuniversitare și de formare continuă;

2. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați achiziționează „Servicii de servire masă (prânz și cină) în cadrul proiectului „Stațiunea didactică și de practică „SDC Sf. Gheorghe” Tulcea – fundament pentru cercetare, educație și comunitate”, PractUgal PERFORM cod CNFIS-FDI-2022-0334, finanțat prin Fondul de Dezvoltare Instituțională (FDI 2022), în perioada 10.06-15.11.2022, în vederea asigurării condițiilor de masă pentru organizarea stagiilor de practică pentru 30 de studenți.

Proiectul „*Stațiunea didactică și de practică „SDC Sf. Gheorghe” Tulcea – fundament pentru cercetare, educație și comunitate*”, PractUgal PERFORM cod CNFIS-FDI-2022-0334 se implementează în perioada aprilie - decembrie 2022 și vizează îndeplinirea următoarelor obiective :

Obiectiv 1. Îmbunătățirea infrastructurii, a aspectului peisagistic, a funcționalității și creșterea exploatării bazei didactice și de practică „Stațiunea Didactică și de Cercetare Sfântu Gheorghe” Tulcea.

Obiectiv 2. Dezvoltarea continuă a competențelor educativ-formativ ale studenților, bazată pe cercetare și practică aplicativă în cadrul „Stațiunii Didactică și de Cercetare Sfântu Gheorghe” Tulcea.

Obiectiv 3. Creșterea contribuției „Stațiunea Didactică și de Cercetare Sfântu Gheorghe” Tulcea la viața comunității și la educația non-formală a vizitatorilor.

Obiectiv 4. Consolidarea cooperării între Universitate și alte instituții de învățământ superior, institute de cercetare și instituții interesate, respectiv ameliorarea rezultatelor în materia procesului educativ-formativ.

Obiectiv 5. Diseminarea și promovarea activităților și a rezultatelor obținute la nivelul proiectului.

Obiectiv 6. Modernizarea și eficientizarea infrastructurii cadru de susținere a activităților educațional-formative de la nivelul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, în concordanță cu direcțiile cuprinse în Politici Publice în Învățământul Superior.

Prin implementarea proiectului se va asigura suportul logistic necesar activităților educațional-formative în vederea dezvoltării abilităților practice și de cercetare a studenților, de la toate nivelurile și se va consolida cooperarea dintre Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați și alte instituții de învățământ superior, institute de cercetare și instituții interesate.

De asemenea, proiectul vizează creșterea impactului educațional și științific prin implicarea Universității „Dunărea de Jos” din Galați, în cadrul unor parteneriate strategice în care studenții și cadrele didactice vor fi implicați direct, parteneriate ce vor viza și cooperarea în diferite domenii, precum analiza programelor educațional-formative existente și elaborarea unor programe de interes comun, a unor programe de mobilitate pentru studenți și cadre didactice, a unor proiecte comune ce vizează procesele educativ-formative.

CERINȚE GENERALE

Caietul de Sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnico-financiară în vederea participării la procedura de achiziție directă.

Orice ofertă prezentată va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care aceasta se înscrie în limitele cerințelor Caietului de Sarcini. Orice ofertă 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 normale în vigoare, privind testarea calității serviciilor.

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.

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. Ofertele vor fi redactate în limba română și vor conține detalii exacte despre fiecare serviciu prestat.

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

3. DESCRIEREA SERVICIILOR

Nr. Crt.	Denumire și caracteristici servicii	Cant.	Cod CPV
1	Servicii de servire masă (prânz și cina) în perioada 10.06-15.11.2022 pentru maxim 30 persoane x 4 zile	120 serv	55300000-3

Contractantul va asigura servirea mesei la sediul propriu, aflat la o distanță de maxim 1 Km de Stațiunea Didactică și de Cercetare, str. II nr. 78 din localitatea Sf. Gheorghe, județul Tulcea cu respectarea normelor și reglementările în vigoare, precum și personalul necesar realizării serviciilor contractate (servire masa, asigurare debarasări, etc.).

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

✓ **Servicii de servire masă (prânz) persoană/zi**

Perioada: *între 10.06 - 15.11.2022*

Locație: *Sf. Gheorghe, Tulcea*

Tip servire: *bufet suedez.*

Logistica asigurată:

- amenajare buffet cu mese și fețe de masă,
- fețe de masă și mese tip cocktail,
- platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox,
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde,
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din porțelan,
- tacâmuri din inox,
- pahare din sticlă,
- cești cafea din porțelan,
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea),
- spatule, servetele și alte consumabile,
- personal calificat.

Structura meniu prânz /persoană/zi:

- Ciorbe și supe – 200g/persoana (min 2 sortimente, min 1 sortiment pe baza de carne pui, peste sau vita, min 1 sortiment vegetarian)
- Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150g/persoană (minim 3 sortimente);
- Preparate vegetariene 100g/persoană
- Salate – 100g/persoană (minim 2 sortimente);
- Garnituri 150g/persoana (minim 2 sortimente)
- Desert – 150g/persoană (minim 2 sortimente);
- Pâine – 50g/persoană;
- Apă minerală carbogazoasă/plată – 500ml/persoană.

✓ **Servicii de servire masă (cină) persoană/zi**

Perioada: *între 10.06 - 15.11.2022*

Locație: *sediul propriu, aflat la o distanță de maxim 1 Km de Stațiunea Didactică și de Cercetare, str.II nr.78 din localitatea Sf. Gheorghe, județul Tulcea cu respectarea normelor și reglementările în vigoare privind restricțiilor generate de pandemia SARS-CoV-2, COVID-19, precum și personalul necesar realizării serviciilor contractate (servire masa, asigurare debarasari, etc)*

Tip servire: *bufet suedez*

Logistica asigurată:

- amenajare buffet cu mese și fețe de masă,
- fețe de masă și mese tip cocktail,
- platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox,
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde,
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din porțelan,
- tacâmuri din inox,
- pahare din sticlă,
- cești cafea din porțelan,
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea),
- spatule, servetele și alte consumabile,
- personal calificat.

Structura meniu cină /persoană/zi:

- Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150g/persoană (minim 2 sortimente);
- Preparate vegetariene 100g/persoană
- Salate – 100g/persoană (minim 3 sortimente);
- Garnituri 150g/persoana (minim 3 sortimente)
- Desert – 150g/persoană (minim 5 sortimente);
- Pâine – 50g/persoană;
- Apă minerală carbogazoasă/plată – 500ml/persoană.

Cantitățile specificate sunt gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor.

Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor.

Data, numărul de persoane și ora desfășurării serviciilor de servire masă vor fi comunicate contractantului cu minimum 5 zile calendaristice înainte de eveniment.

4. RECEPȚIA SERVICIILOR

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

- Factură fiscală;
- Proces verbal de prestare a serviciilor.

5. 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.

Facturile emise de contractant, vor evidenția următoarele informații, conform ofertei financiare prezentate:

Cheltuieli pentru servicii de servire masă.

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea de ambele părți, fără obiecțiuni, a proceselor verbale, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.

Plata se face în maxim 30 de zile de la data finalizării evenimentului.

Va fi achitată contravaloarea serviciilor efectiv prestate, pe baza numărului de participanți și a listei.

- Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:
 - liste de prezență;
 - proces verbal de prestare a serviciilor;
 - Alte documente relevante.

6. 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.

7. PREVEDERI CONTRACTUALE

Atribuirea contractului se va face utilizand criteriul de atribuire prețul cel mai scăzut.

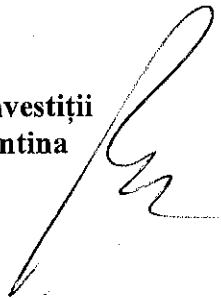
Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. *Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.*

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

**Director de proiect
Opreanu Dragoș Alexandru**



**Întocmit,
Expert tehnic-investiții
Sternatis Valentina**



MODELE DE FORMULARE

Lista formularelor:

Formularul – 1 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului;

Formularul – 2 Formular de oferta (propunere financiara) pentru atribuirea contractului;

Formularul – 3 Centralizator de prețuri;

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă;

Operator Economic

.....
(denumirea)**PROPUNERE TEHNICĂ**

NR CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	OFERTĂ CONTRACTANT
	<p>Servicii de servire masă (prânz și cina) în perioada 10.06-15.11.2022 pentru maxim 30 persoane x 4 zile</p> <p>Contractantul va asigura servirea mesei la sediul propriu, aflat la o distanță de maxim 1 Km de Stațiunea Didactică și de Cercetare, str. II nr. 78 din localitatea Sf. Gheorghe, județul Tulcea cu respectarea normelor și reglementările în vigoare, precum și personalul necesar realizării serviciilor contractate (servire masa, asigurare debarasări,etc.).</p> <p>Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).</p> <p>✓ Servicii de servire masă (prânz) persoană/zi Perioada: <i>între 10.06 - 15.11.2022</i> Locație: <i>Sf. Gheorghe, Tulcea</i> Tip servire: <i>bufet suedez.</i> Logistica asigurată:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare buffet cu mese și fețe de masă, - fețe de masă și mese tip cocktail, - platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox, - chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde, - farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din porțelan, - tacâmuri din inox, - pahare din sticlă, - cești cafea din porțelan, - dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea), - spatule, servetele și alte consumabile, - personal calificat. 	<p><i>Descriere tehnică detaliată a serviciilor oferite, precum și alte informații considerate semnificative, în vederea verificării corespondenței propunerii tehnice cu specificațiile tehnice prevăzute în caietul de sarcini.</i></p> <p>SE COMPLETEAZĂ DE CĂTRE CONTRACTANT CUM RESPECTĂ CERINȚELE TEHNICE MINIMALE SOLICITATE ÎN CAIETUL DE SARCINI</p>

Structura meniu prânz /persoană/zi:

- Ciorbe si supe – 200g/persoana (min 2 sortimente, min 1 sortiment pe baza de carne pui, peste sau vita, min 1 sortiment vegetarian)
- Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150g/persoană (minim 3 sortimente);
- Preparate vegetariene 100g/persoană
- Salate – 100g/persoană (minim 2 sortimente);
- Garnituri 150g/persoana (minim 2 sortimente)
- Desert – 150g/persoană (minim 2 sortimente);
- Pâine – 50g/persoană;
- Apă minerală carbogazoasă/plată – 500ml/persoană.

✓ **Servicii de servire masă (cină) persoană/zi**

Perioada: *între 10.06 - 15.11.2022*

Locație: *sediul propriu, aflat la o distanță de maxim 1 Km de Stațiunea Didactică și de Cercetare, str.II nr.78 din localitatea Sf. Gheorghe, județul Tulcea cu respectarea normelor si reglementarile in vigoare privind restrictiilor generate de pandemia SARS-CoV-2, COVID-19, precum și personalul necesar realizării serviciilor contractate (servire masa, asigurare debarasari, etc)*

Tip servire: *bufet suedez*

Logistica asigurată:

- amenajare buffet cu mese și fețe de masă,
- fețe de masă și mese tip cocktail,
- platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox,
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde,
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din porțelan,
- tacâmuri din inox,
- pahare din sticlă,
- cești cafea din porțelan,
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea),
- spatule, servetele și alte consumabile,
- personal calificat.

Structura meniu cină /persoană/zi:

- Preparate de bază calde din carne de pui, porc, vită, pește – 150g/persoană (minim 2 sortimente);
- Preparate vegetariene 100g/persoană
- Salate – 100g/persoană (minim 3 sortimente);
- Garnituri 150g/persoana (minim 3 sortimente)
- Desert – 150g/persoană (minim 5 sortimente);
- Pâine – 50g/persoană;
- Apă minerală carbogazoasă/plată – 500ml/persoană

Cantitățile specificate sunt gramaje finite, după procesarea termică a preparatelor. Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor.

Data, numărul de persoane și ora desfășurării serviciilor de servire masă vor fi comunicate contractantului cu minimum 5 zile calendaristice înainte de eveniment.

1. RECEPȚIA SERVICIILOR

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

- Factură fiscală;
- Proces verbal de prestare a serviciilor.

2. 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.

Facturile emise de contractant, vor evidenția următoarele informații, conform ofertei financiare prezentate:

Cheltuieli pentru servicii de servire masă.

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea de ambele părți, fără obiecțiuni, a proceselor verbale, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.

Plata se face în maxim 30 de zile de la data finalizării evenimentului.

Va fi achitată contravaloarea serviciilor efectiv prestate, pe baza numărului de participanți și a listei.

	<ul style="list-style-type: none"> • Documentele justificative care trebuie să însoțească factura: <ul style="list-style-type: none"> - liste de prezență; - proces verbal de prestare a serviciilor; - Alte documente relevante. 	
--	--	--

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Adresa de e-mail

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Operator Economic

.....
(denumirea)**FORMULAR DE OFERTĂ**

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnatul/ subsemnata, 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 (suma în litere și în cifre pentru unul sau mai multe lot-uri de produse), plătită în RON, după recepția serviciilor, 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) zile calendaristice.
3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de _____ zile, (durata în litere și cifre), respectiv până la data de _____ (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 sunteți obligați să acceptați oferta cu prețul cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data ____ / ____ / ____

_____, în calitate de _____, legal autorizat să semnez
(semnătura)Oferta pentru și în numele _____
(denumirea/ numele ofertantului)

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

<i>Nr. Lot</i>	<i>Denumirea serviciului</i>	<i>Cantitate/UM</i>	<i>Pret unitar RON fara TVA</i>	<i>Pret total RON fara TVA</i>	<i>Taxa pe valoarea adaugata RON</i>
<i>0</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4=2*3</i>	<i>5=4*5% sau 19%</i>
<i>1</i>	<i>Servicii de servire masă prânz pentru perioada 10.06-15.11.2022. (30 persoane x 4 zile)</i>	<i>120 serv</i>			
	<i>Servicii de servire masă cină pentru perioada 10.06-15.11.2022. (30 persoane x 4 zile)</i>	<i>120 serv</i>			
	TOTAL				

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant.....

Adresa de e-mail

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Operator Economic

.....
(denumirea)**DECLARATIE PRIVIND SANATATEA SI SECURITATEA IN MUNCA**

Subsemnatul (nume si prenume), reprezentant imputernicit al(denumirea operatorului economic), declar pe propria raspundere ca ma anagajez sa prestez serviciilr pe parcursul indeplinirii contractului, in conformitate cu regulile obligatorii referitoare la conditiile de munca si de protectie a muncii, care sunt in vigoare in Romania.

De asemenea, declar pe propria raspundere ca la elaborare ofertei am tinut cont de obligatiile referitoare la conditiile de munca si de protectie a muncii, si am inclus costul pentru indeplinirea acestor obligatii.

Totodată, declar ca am luat la cunoștință de prevederile art 326 « Falsul în Declarații » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcuta 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 făcuta 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

Adresa de e-mail

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data