

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 21502
Data intrării/ieșirii 22 05 2024

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „*Servicii de servire masă (pranz + cina) pentru 25 de persoane pentru 3 zile si servicii de coffee break pentru 25 de persoane pentru 3 zile*”, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: *Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați*
Cod de identificare: *3127522*
Adresa: *Str. Domnească nr. 47, Galați, România*
Telefon: *0236419177, 0336130115*
Fax: *0236419177*
2. Denumire invitație: „*Servicii de servire masă (pranz + cina) pentru 25 de persoane pentru 3 zile si servicii de coffee break pentru 25 de persoane pentru 3 zile*”, 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: *7569 lei*
7. Criteriu de atribuire: *prețul cel mai scăzut*
8. Cod CPV: *55520000-1*
9. Tip contract: *servicii*
10. Obiectul contractului: „*Servicii de servire masă (pranz + cina) pentru 25 de persoane pentru 3 zile si servicii de coffee break pentru 25 de persoane pentru 3 zile*”.
11. Data limită de depunere a ofertelor: *22.05.2024 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: *Mihai Aurelian Irimia, tel. 0336130115, e-mail: mihai.irimia@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: mihai.irimia@ugal.ro

Rector,
Prof. univ. dr. ing. **Habil. Marian Barbu**


DIRECTOR GENERAL ADJUNCT ADMINISTRATIV
DIRECTIA GENERALA ADMINISTRATIVA
Carmen Gabriela SIRBU

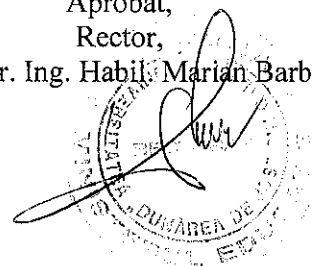
Șef Interimar,
Serviciul Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
Ec. **Marian DĂNĂILĂ**

Întocmit,
Ec. **Mihai Aurelian IRIMIA**

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



Aprobat,
Rector,
Prof. Dr. Ing. Habil. Marian Barbu



CAIET DE SARCINI

**Privind achiziția de Servicii coffee break si servire masă pentru 25 de persoane, în perioada
28-30 mai 2024**

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

1. Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziționarea de **Servicii de coffee break si servire masă (pranz si cina)** aferente organizării unui meeting în cadrul proiectului cu titlul *LeaderSHIP - Learning European Alliance for Digital, Environmental and Resilient Shipbuilding*, în perioada 28-30 mai 2024 (3 zile), pentru 25 de participanți/zi.

III. CERINȚE OBLIGATORII

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

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

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

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

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



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

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

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Servicii de coffee break si servire masă pentru 25 de persoane/zi, în perioada 28-30 mai 2024, pentru participanții la meeting-ul organizat în cadrul proiectului cu titlul *LeaderSHIP - Learning European Alliance for Digital, Environmental and Resilient Shipbuilding*.

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE
1.	Servicii de coffee break	55520000-1	25 persoane x 3 zile
2.	Servicii de servire masă (pranz si cina)	55300000-3	25 persoane x 3 zile

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. SERVICII COFFEE BREAK

Perioada: 3 zile, în perioada 28-30 mai 2024 - intervale orare: vor fi stabilite si comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.

Numar participanti: 25 pers./zi

Locatie de servire coffee break: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, în cadrul unei săli de conferinta pe care o va pune la dispoziția Achizitorului in cele 3 zile, cu titlu gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasata în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță rutiera (auto) de maxim 3 km de sediul Facultatii de Arhitectura Navala din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare la minim 3 stele a complexului hotelier din care face parte sala de conferinta pusa la dispozitie de ofertant, cu titlu gratuit, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare a complexului hotelier propus in oferta.



Indeplinirea cerinței esențiale privind distanța rutiera (auto) de maxim 3 km fata de sediul Facultății de Arhitectura Navala din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul: Galați, Str. Domnească nr. 111 - clădirea ce face obiectul ofertei, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicației Google Maps (<https://www.google.com/maps>) și prezentarea traseului rutier (auto) solicitat în format fizic A4 (print screen).

Capacitate sala de conferință solicitată cu titlu gratuit în cele 3 zile: suprafața minimă de 125 mp și capacitate de minim 25 de locuri format classroom, dotată cu două cai de acces, pentru a se păstra fluxul de intrare-iesire a participanților, iar accesul în sala să se poată face direct din zona pietonală pentru a facilita accesul participanților

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

Numar servicii: 1 coffee break/persoana/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitată / coffee break / zi:

- amenajare 2 zone de buffet cu mese și fețe de masă;
- mese cocktail – minim 8 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- esresoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- farfurii gustari, desert și fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea și cani ceai din portelan;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break solicitat / persoana / zi:

- cafea espresso și cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, 1 sticlă x 330 ml;
- apă minerală plată, 2 sticle x 330 ml;
- bauturi racoritoare (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate), 300 ml;
- nectaruri din fructe (fără conținut de zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate), 300 ml;
- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 8 sortimente);
- fructe, 300 g (minim 5 sortimente);
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 8 sortimente).



2. SERVICII DE SERVIRE MASA

Perioada: 3 zile, în perioada 28-30 mai 2024 – orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment.

Numar participanti: 25 pers./zi

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

Îndeplinirea cerinței esențiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.

Îndeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea restaurantului în raza a maxim 3 km fata de sediul Facultatii de Arhitectura Navala din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domnească nr. 111), pe sensul: Galați, Str. Domnească nr. 111 - clădirea ce face obiectul ofertei, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).

Capacitate restaurant: minim 25 de locuri la mese

Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea minima de 25 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentare

Tip servicii: ZIUA 1 – 28 mai 2024: 1 pranz + 1 cina / 25 persoane

ZIUA 2 – 29 mai 2024: 1 pranz + 1 cina / 25 persoane

ZIUA 3 – 30 mai 2024: 1 pranz + 1 cina / 25 persoane

Tip servire mese: bufet suedez

Logistica solicitata/masa/zi:

- amenajare 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 8 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platuri inox / sticla/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 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 și 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 și fructe roșii
Brownie cu ciocolata și zmeura
Pere marinate în vin roșu 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) și 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 și capere
Rulouri de ardei copt cu branza de capra și 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 coffee break 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 coffee break si servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in cadrul unui complexului hotelier clasificat 3 stele situat la o distanță rutiera (auto) de maxim 3 km fata de sediul Facultatii de Arhitectura Navala din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor.

Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor si de protectie a mediului:

- ***Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele de Igiена si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.***
- ***Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.***



- *Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de Igienă și Siguranță a Alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).*
- *În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, în contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu și să aibă un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. În acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului)*
- *Ofertantul va face dovada înregistrării în baza de date a Sistemului de Garanție-Returnare (SGR), conform Hotărârii de Guvern nr. 1074/2021 (se va prezenta copia conform cu originalul a confirmării înregistrării în baza de date SGR)*

V. TERMEN DE PRESTARE – 28-30 mai 2024 (3 zile), conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.

VI. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

- a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului, care va furniza materialele necesare realizării serviciilor.
- b) Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maximum 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.

VII. RECEPȚIA SERVICIILOR

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

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

VIII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Autoritatea/entitatea contractantă atribuie contractul de servicii ofertantului care îndeplinește toate criteriile și cerințele solicitate în cadrul documentației și a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, pe baza criteriului de atribuire **prețul cel mai scăzut**, conform prevederilor art. 187 alin (3[^]) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentației au fost definite explicit atât clauzele contractuale, cât și caracteristicile tehnice minime obligatorii ale produselor, drept pentru care se **dorește doar punctarea prețului**.

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



IX. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru **serviciile efectiv prestate și confirmate**. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie. Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.

Plata se va face în termen de maximum 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

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

X. CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII

Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații (se va completa Formularul **DECLARAȚIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ**)

XI. VALABILITATEA OFERTEI

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

NOTĂ:

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

Întocmit,

Conf. dr.ing Gabriel Popescu

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 prestămpentru 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*9 și 19%	8=6+7
1.	Servicii de coffe break pentru 25 persoane/3 zile TVA 9%	pers	75	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2.	Servicii de coffe break pentru 25 persoane/3 zile TVA 19%	pers	75	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3.	Servicii de servire masa (pranz + cina) 25 persoane pentru 3 zile TVA 9%	pers	75	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
4.	Servicii de servire masa (pranz + cina) 25 persoane pentru 3 zile TVA 19%	pers	75	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 servire masă (pranz + cina) pentru 25 de persoane pentru 3 zile si servicii de coffee break pentru 25 de persoane pentru 3 zile

N R. C R T.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
		<i>se completează de către ofertant</i>
1	<p>Servicii de coffee break si servire masă pentru 25 de persoane/zi, în perioada 28-30 mai 2024, pentru participanții la meeting-ul organizat în cadrul proiectului cu titlul <i>LeaderSHIP - Learning European Alliance for Digital, Environmental and Resilient Shipbuilding.</i></p>	<i>se completează de către ofertant</i>
2	<p>Perioada: 3 zile, în perioada 28-30 mai 2024 - intervale orare: vor fi stabilite si comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.</p> <p>Numar participanti: 25 pers./zi</p> <p>Locatie de servire coffee break: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, in cadrul unei săli de conferinta pe care o va pune la dispoziția Achizitorului in cele 3 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasata în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță rutiera (auto) de maxim 3 km de sediul Facultatii de Arhitectura Navala din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare la minim 3 stele a complexului hotelier din care face parte sala de conferinta pusa la dispozitie de ofertant, cu titlu gratuit, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare a complexului hotelier propus in oferta.</i></p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) de maxim 3 km fata de sediul Facultatii de Arhitectura Navala din</i></p>	<i>se completează de către ofertant</i>

	<p><i>sediul Facultatii de Arhitectura Navala din cadrul Universității "Dunărea de Jos" din Galați pe sensul: Galați, Str. Domnească nr. 111 - cladirea ce face obiectul ofertei, 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 sala de conferinta solicitata cu titlu gratuit in cele 3 zile: suprafata minima de 125 mp si capacitate de minim 25 de locuri format classroom, 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</p> <p>Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul salii de conferinta: lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in salile de conferinta; izolare fonica a salilor; 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.</p>	
3	<p>Numar servicii: 1 coffee break/persoana/zi Tip servire: bufet tip cocktail Logistica solicitata / coffee break / zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare 2 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 8 buc. și fețe de masă; - platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox; - espressoare electrice – minim 2 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.; - farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticlă; - cesti cafea si cani ceai din portelan; - spatule, servetele si alte consumabile; - personal calificat. <p>Structura meniu coffee break solicitat / persoana / zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cafea espresso si cappuccino - nelimitat; - ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat; 	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat; - apă minerală carbogazoasă, 1 sticla x 330 ml; - apă minerală plată, 2 sticle x 330 ml; - bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml; - nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml; - produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 8 sortimente); - fructe, 300 g (minim 5 sortimente); - minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 8 sortimente). 	
4	<p style="text-align: center;">1. SERVICII DE SERVIRE MASA</p> <p>Perioada: 3 zile, în perioada 28-30 mai 2024 – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment.</p> <p>Numar participanti: 25 pers./zi</p> <p>Locatie de servire: restaurant clasificat 3 stele, situat in aceeasi cladire cu sala de conferinta pusa la dispozitie de ofertant, din cadrul unui complex hotelier clasificat 3 stele, aflat la o distanta rutiera (auto) de maxim 3 km fata de sediul Facultatii de Arhitectura Navala din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domnească nr. 111)</p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.</i></p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 3 km fata de sediul Facultatii de Arhitectura Navala din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Domnească nr. 111), pe sensul: Galati, Str. Domnească nr. 111 - cladirea ce face obiectul ofertei, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (https://www.google.com/maps) si prezentarea traseului rutier (auto) in format fizic A4 (print screen).</i></p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

Capacitate restaurant: minim 25 de locuri la mese
Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 25 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copieii, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie

Tip servicii: ZIUA 1 – 28 mai 2024: 1 pranz + 1 cina / 25 persoane

ZIUA 2 – 29 mai 2024: 1 pranz + 1 cina / 25 persoane

ZIUA 3 – 30 mai 2024: 1 pranz + 1 cina / 25 persoane

Tip servire mese: bufet suedez

Logistica solicitata/masa/zi:

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

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

Miniempana

das 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

	<p>PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta</p> <p>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</p>	
5	<i>Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiена si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta.</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
6	<i>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>	<i>se completează de către ofertant</i>
7	<i>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>	<i>se completează de către ofertant</i>
8	<i>Ofertantul va face dovada înregistrării în baza de date a Sistemului de Garanție-Returnare (SGR), conform Hotărârii de Guvern nr. 1074/2021 (se va prezenta copia conform cu originalul a confirmării înregistrării in baza de date SGR)</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
9	TERMEN DE PRESTARE – 28-30 mai 2024 (3 zile), conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.	<i>se completează de către ofertant</i>
10	Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații (se va completa Formularul DECLARATIE PRIVIND	<i>se va completa Formularul DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ</i>

SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ	
--	--

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 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. 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 Universitatii "Dunarea de Jos" din Galati.

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 "Dunarea de Jos" din Galați:

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1	Prof. univ. dr. ing. habil. Marian Barbu	Rector
2	Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	Prorector pentru activitatea didactică
3	Conf. Dr. Ing. Cezar BICHESCU	Prorector pentru resurse financiare
4	Prof. Univ. Dr. Adrian MICU	Prorector pentru cercetare, inovare și mediul de afaceri
5	Conf. Dr. Ing. Ștefan BALȚĂ	Prorector pentru relația cu studenții și fonduri europene
6	Prof. Dr. Arthur TULUȘ	Prorector pentru relații publice
7	Prof. Dr. George SCHIN	Prorector pentru managementul resurselor umane
8	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9	Carmen-Gabriela SÎRBU	Director Adjunct Direcția Generală Administrativă
10	Marian Danaila	Șef Interimar Serviciu Achizitii Publice și Monitorizare Contracte
11	Costică COȘTOI	Director Interimar, Compartiment Juridic și Resurse Umane
12	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar - Direcția Economică
13	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
14	Andreea ALEXA	Consilier juridic
15	Cristian Laurențiu DAVID	Consilier juridic
16	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
17	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
18	Neculai SAVA	Administrator financiar
19	Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
20	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
21	Ec. Cristinel OANĂ	Administrator patrimoniu
22	Ec. Mihai Aurelian IRIMIA	Administrator financiar
23	Conf. dr. ing. Gabriel POPESCU	Facultatea de Arhitectura Navala
24	Sl. Dr. ing. Alina MODIGA	Facultatea de Arhitectura Navala
25	Sl. Dr. ing. Manuela NECHITA	Facultatea de Arhitectura Navala
26	Sl. Dr. Radu BOȘOANCĂ	Facultatea de Arhitectura Navala

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