***FORMULARE***

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

***Formularul – 2 Centralizator de preţuri***

***Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 4 Declarație privind sănătatea si securitatea în muncă***

***Formularul – 5 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanţi/ ofertanţi asociaţi/ subcontractanţi/terţi susţinători***

***FORMULARUL nr. 1***

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 adaugată 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 specificaţiile din caietul de sarcini în \_\_\_\_\_\_\_ *(perioada în litere si în cifre)*.

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zile, respectiv până la data de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(durata în litere si 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. Întelegem 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 sa semnez

*(semnatura)*

oferta pentru și în numele \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*(denumirea/numele ofertantului)*

***FORMULARUL nr. 2***

*Operator Economic*

*..........................*

*(denumirea)*

***CENTRALIZATOR DE PREŢURI***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
|  | Privind achiziția de Servicii catering - servire masă pentru 30 de persoane/zi, în perioada 29-30 iunie 2024 pentru workshop-ul “Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-000085513 (WP5 - Local laboratories)” | pers | 60 | *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 şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data .....................................................*

***FORMULARUL nr.3***

OFERTANTUL

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(denumirea/numele)*

**PROPUNERE TEHNICĂ**

**Servicii catering - servire masă pentru 30 de persoane/zi, în perioada 29-30 iunie 2024 pentru workshop-ul “Erasmus DEBATE 2022-1-ES01-KA220-HED-000085513 (WP5 - Local laboratories)”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NR.**  **CRT.** | Cerinţe autoritate contractantă | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|  |  | *se completează de către ofertant* |
| 1 | Perioada: 2 zile, în perioada 29-30 iunie 2024  Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.  Locatie: Prestatorul va asigura 1 sala de conferinţe dotata cu spatiu exclusiv pentru organizarea activitatilor de catering si amenajat cu mese de cocktail, pe care o va pune la dispoziția Achizitorului, cu titlu gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasata ȋn cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanţă rutiera (auto) de maxim 2 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.  Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a complexului hotelier la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.  Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea complexului hotelier in care se va asigura, cu titlu gratuit, sala de conferinte in raza a maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domneasca nr. 111, corp K), pe sensul: Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 111 corp K, 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).  Capacitatea salii de conferinta solicitate cu titlu gratuit: suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 30 locuri in format classroom, cu spatiu exclusiv pentru organizarea activitatilor de catering si amenajat cu mese de cocktail, dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilor  Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul salii de conferinta: lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in salile de conferinta; izolare fonica a salii; grupuri sanitare proprii pentru participantii la eveniment; aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; ecran de proiecţie; 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.  Numar participanti: 30 persoane / zi  Numar servicii: 1 pranz / persoana / zi  Tip servire: bufet suedez  Logistica solicitata in spatiul exclusiv dedicat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinte/masa:  - amenajare 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;  - mese cocktail – minim 10 buc. şi feţe de masa;  - 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 si cani ceai din portelan;  - espresoare electrice – minim 2 buc.;  - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim2 buc.;  - spatule, servetele si alte consumabile;  - personal calificat.  Structura meniu solicitata pentru masa de 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, 150 g  - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g  - garnituri, 250 g  - deserturi (cu continut de zahar sub 10g la 100g de produs), 150 g  - fructe, 150 g  - paine, 100 g  - apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml  - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar) si fresh-uri din fructe , 500 ml  - cafea espresso, 100 ml  Meniu solicitat pentru masa de pranz din data de 29 iunie 2024:  ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:  Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa  Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly  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 (nuci, telina verde Apio, telina radacina mere, struguri, salata Iceberg, lamaie, dressing de maioneza cu smantana)  Salata Greceasca  Salata Caesar  Salata cu fructe de mare  DESERT:  Minitarte cu crema mascarpone  Mousse cu crema de whiskey si fructe rosii  Brownie cu ciocolata si zmeura  Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran  ASORTIMENT DE FRUCTE:  - struguri  - banane  - kiwi  - nectarine  - pepene galben  - physalis  PAINE:  Specialitati panificatie  Paine la tava bagheta  Paine la tava cu cereale bagheta  BAUTURI:  Apa minerala carbogazoasa / plata  Bauturi racoritoare carbogazoase (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar)  Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar)  Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata  Meniu solicitat pentru masa de pranz din data de 30 iunie 2024:  ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:  Minitarte cu somon si capere  Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline  Tarte cu crema de crab  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 Wellinghton (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci, ceapa si cascaval, invelit in foietaj)  Minifrigarui de pui cu ananas  GARNITURI:  Orez cu masline  Ciuperci cu sos pesto si branza  Legume la gratar  Sote de legume mediteraneene  SALATE:  Salata de somon si valeriana  Salata Greceasca  Salata Caesar  Salata cu fructe de mare  DESERT:  Crema catalana  Tarta de prune cu ciocolata si cognac  Souffle de ciocolata  Pere marinate in vin rosu cu piure de castane  ASORTIMENT DE FRUCTE:  - struguri  - caise  - cirese  - nectarine  - pepene galben  - physalis  PAINE:  Specialitati panificatie  Paine la tava bagheta  Paine la tava cu cereale bagheta  BAUTURI:  Apa minerala carbogazoasa / plata  Bauturi racoritoare carbogazoase (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar)  Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe (cu arome naturale si fara adaosuri de zahar)  Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata  ***Nu se accepta:***  ***• băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;***  ***• alimente cu zahăr adăugat, al căror conţinut total de zahăr este de minimum 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul şi biscuiţii***  ***Zahăr adăugat = se înţelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă şi siropuri, cum ar fi sirop de malţ, sirop de fructe, sirop de malţ de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arţar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată şi 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 şi dulceaţă. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înţelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior.***  **TERMEN DE PRESTARE –** în perioada 29-30 iunie 2024 (2 zile), conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului. | ***se completează de către ofertant*** |
| 2 | * ***Ofertantul trebuie să deţină Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele de Igiena 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 deţină Autorizaţie Sanitară Veterinară şi pentru Siguranţa 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 şi Siguranţă 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 Siguranţei Alimentului).*** * ***În contextul Dezvoltării Durabile, protecţia mediului a devenit parte integrantă a managementului organizaţiilor. Astfel, in contextul Consumului şi Producţiei Durabile, a Planului de acţiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să îşi îmbunătăţească continuu performanţa de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producţie, reducerea impactului asupra mediului şi utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementarii unui sistem de management de mediu operațional conform cerinţelor 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 înregistrarii 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 confirmarii inregistrarii in baza de date SGR)*** | ***se completează de către ofertant*** |

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data ....................................................*

***FORMULARUL nr.4***

## declaratie privind SĂNATATEA ȘI SECURITATEA ÎN muncĂ

*Subsemnatul, ........................... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al ……………………….. (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să prestez .............................* *pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.*

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

*Totodată, declar că am luat la cunoştinţă de prevederile art 326 « Falsul în Declaraţii » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituţii de stat ori unei alte unităţi în vederea producerii unei consecinţe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declaraţia făcuta serveşte pentru producerea acelei consecinţe, se pedepseşte cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »*

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data .....................................................*

***FORMULARUL nr.5***

**DECLARAȚIE**

**privind conflictul de interese**

**pentru ofertanţi/ ofertanţi asociaţi/ subcontractanţi/terţi susţinători**

Subsemnatul,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(nume și prenume),* domiciliat (a) in ........ (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 şi sediul/adresa ofertantului)*, în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terţ susţinător( după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziţie publică având ca obiect **…………………………………………………….** la data de .................. (zi/lună/an), organizată de …………………………, declar pe proprie răspundere, sub sancţiunea excluderii din procedură şi sub sancţiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la acestă 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 informaţiile furnizate sunt complete şi corecte în fiecare detaliu şi înţeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării şi confirmării declaraţiilor, 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 acţionarilor/asociaţilor /membrilor consiliului de administraţie/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii “Dunarea de Jos” din Galati.

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului ......................................................*

*Capacitate de semnătură ......................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data ....................................................*

Lista acţionari/asociaţi /membri în consiliul de administraţie/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii “Dunarea de Jos” din Galati:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Nr. Crt.*** | ***Numele şi Prenumele*** | ***Funcţia în cadrul ofertantului*** |
| *1* | *Prof. univ. dr. ing. habil. Marian Barbu* | *Rector* |
| *2* | *Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ* | *Prorector pentru activitaea 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 BALTĂ* | *Prorector pentru relația cu studentții 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* | *Sef Interimar Serviciu Achizitii Publice si 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. Balanica Dragomir Mariana Camelia* | *Director Interimar Departamentul de Stiinte Aplicate* |
| *24* | *Sl. Dr. ing. Cioromele Gabriela Alina* | *Director Interimar, Departamentul de Mediu, Inginerie Aplicata si Agricultura* |
| *25* | *Ec. Munteanu Magdalena* | *Departamentul de Formare Continuă și Transfer Tehnologic* |
| *26* | *Ing. Dr. Coada Marian Tiberiu* | *Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură* |

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului ......................................................*

*Capacitate de semnătură ......................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data .....................................................*