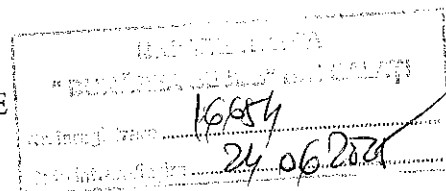


INVITAȚIE



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „Servicii de servire masă și coffee break pentru 180 de persoane”, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească Nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236419177, 0336130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: „Servicii de servire masă și coffee break pentru 180 de persoane”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: procedură proprie
4. Pentru depunerea ofertei se vor completa formularele atașate prezentei invitații.
5. Împărțirea pe lot-uri: nu
6. Valoarea estimată totală fără TVA: 18165 lei.
7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
8. Cod CPV: 55300000-3, 55520000-1
9. Tip contract: prestare de servicii
10. Obiectul contractului: Servicii de servire masă și coffee break pentru 180 de persoane.
11. Data limită de depunere a ofertelor: 26.06.2025 ora 14⁰⁰.
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 mail georgiana.ungureanu@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: Georgiana Ioja, tel. 0336130115, e-mail: georgiana.ungureanu@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: georgiana.ungureanu@ugal.ro

Rector,

Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU



Director Interimar General Administrativ,

Ec. Carmen – Gabriela SÎRBU

Director Interimar, Direcția Achiziții

Publice și Tehnic

Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,

Ec. Georgiana IOJA





Aprobat,
Rector,

Prof. univ. dr. ing. **hab. Marian Barbu**



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de „Servicii de servire masă și coffee break pentru 180 de persoane”

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

INFORMAȚII GENERALE

Solicitantul: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este cea mai mare și cea mai importantă instituție de învățământ superior de stat din sud estul României (cca. 12.000 de studenți studiază în 14 facultăți). În urma acreditării periodice ARACIS, a fost declarată ca având „grad de încredere ridicat” în 2008, 2013 și 2018.

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de Servicii de servire masă și coffee break pentru 180 de persoane, pentru o perioadă de 1 zi, în data de 30 iunie 2025, necesare organizării workshop-urilor privind consultarea studenților absolvenți și mediului de afaceri cu privire la actualizarea curriculei în urma modificării standardelor ARACIS.

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/detalii 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.



Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minime. 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 minime din caietul de sarcini.

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii de coffee break 180 persoane x 1 zi	55300000-3
2.	Servicii de servire masă 180 persoane x 1 zi	55300000-3

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. SERVICII DE COFFEE BREAK

Perioada: 1 zi, în data de 30 iunie 2025

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

Locație: Prestatorul va asigura servirea coffee break-ului la sediul propriu, în cadrul a minim 6 săli de conferință pe care le va pune la dispoziția Achizitorului în cele 1 zi, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (str. Gării nr. 61-63), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Indeplinirea cerinței esențiale 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 în oferta.

Indeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea complexului hotelier în care se vor asigura serviciile de coffee break în raza a maxim 1,5 km fata de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați, pe sensul: Galați, clădirea ce face obiectul contractului - Str. Gării nr. 61-63, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (<https://www.google.com/maps>) și prezentarea traseului rutier (auto) în format fizic A4 (print screen).





Capacitatea totală a celor minim 6 săli de conferință solicitate cu titlu gratuit: minim 180 de locuri în total, respectiv minim 30 de locuri în aranjament classroom / sală * 6 săli

Dotări tehnico-organizatorice solicitate în cadrul fiecărei săli de conferință: suprafața minimă de 50 mp, lumină naturală; garderoba; spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la intrarea în sălile de conferință; izolare fonică a salilor; aer condiționat cu control individual al temperaturii și umidității; ecran de proiecție; flip-chart + consumabile; videoproector; 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 pupitr speaker.

Număr participanți: 180 persoane/zi

Număr servicii: 1 coffee break/persoană/zi

Tip servire coffee break: bufet tip cocktail

Logistica solicitată/coffee break/zi:

- amenajare minim 6 zone de buffet cu mese și fețe de masă;
- mese cocktail – minim 30 buc. și fețe de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 6 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6 buc.;
- farfurii gustări, desert și fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea și cani ceai din porțelan;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu solicitată/coffee break/persoană/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, sticlă 330 ml;
- apă minerală plată, sticlă 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 (cu conținut de zahăr mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 10 sortimente);
- fructe, 300 g;
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vită, somon, ton, legume, 350 g (minim 15 sortimente).

2. SERVICII DE SERVIRE MASĂ

Perioada: 1 zi, în data de 30 iunie 2025

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

Număr participanți: 180 persoane / zi





Tip servicii: pranz + cina /persoana/zi

Tip servire: pranz meniu bufet + cina set-meniu

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

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

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

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

Locatie de servire masa: unitati de alimentatie publica clasificate minim 3 stele, amplasate unele langa altele in cadrul aceleiasi cladiri in care se vor asigura salile de conferinta si situate la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (Str. Gării nr. 61-63), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a unitatilor de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unitatilor de alimentatie publica propuse in oferta.

Capacitatea totala a unitatilor de alimentatie publica: minim 180 de locuri

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 180 locuri în cadrul unitatilor de alimentatie publica propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fiselor anexa la certificatele de clasificare privind clasificarea unitatilor de alimentatie.

Logistica solicitata pentru mesele de pranz:

- amenajare minim 6 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 30 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 30 buc.;





- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 6 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Logistica solicitata pentru mesele de cina:

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

Meniuri solicitate pentru servire masa/persoana/zi:

Masa de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

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





Muschi de porc rumenit cu otet balsamic și ceapa caramelizată
Sote de creveti black tiger cu roșii cherry și ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primăvera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu roșii cherry și miere de albine
File de porc cu alune și muguri de fasole

GARNITURI:

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

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's și fructe roșii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta





Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

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

Nectaruri din fructe

Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine

Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit

cafea, ciocolata

Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

Antre cold

Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di sepie, limes

Main course

Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si nucsoara

Desert

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

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata

Fresh din fructe

Nu se acceptă:

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

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

Prestatorul va asigura serviciile de servire coffee-break la sediul propriu, în cadrul a minim 6 săli de conferință, puse la dispoziție cu titlu gratuit pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Gării nr. 61-63). Serviciile de servire masa vor fi asigurate la sediul propriu, în incinta unor unitati de alimentatie publica clasificate minim 3 stele amplasate unele langa altele in cadrul aceleiasi cladiri in care se vor asigura salile de conferinta si situate la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Gării nr.





61-63), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toată logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciului.

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

- *Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igiena și Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse în 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 în oferta.*

V. TERMEN DE PRESTARE – 1 zi, în data de 30 iunie 2025.

VI. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.

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

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

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

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

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

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

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

VII. 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[^]1) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentației au fost definite explicit atât clauzele contractuale, cât și caracteristicile tehnice minime obligatorii ale produselor, drept pentru care se dorește doar punctarea prețului.





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

VIII. 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**).

IX. VALABILITATEA OFERTEI

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

NOTĂ:

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

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

Întocmit,
Prof.dr. Mihaela Carmen MUNTEAN



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

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 „Servicii de servire masă și coffee break pentru 180 de persoane” pentru suma de _____ lei, (suma în litere și în cifre) la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de _____ lei (suma în litere și în cifre)

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

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

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

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

Data ____/____/____

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

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

Operator Economic

.....
(denumirea)**CENTRALIZATOR DE PREȚURI****Servicii de servire masă și coffee break pentru 180 de persoane**

Nr crt	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA
0	1	2	3	4	5=3*4
1	Servicii de masă eveniment	pers	180	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
2	Servicii de coffee break	pers	180	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
	TOTAL			<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

Servicii de servire masă și coffee break pentru 180 de persoane

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1. SERVICII DE COFFEE BREAK Perioada: 1 zi, în data de 30 iunie 2025 Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înaintea evenimentului. Locatie: Prestatorul va asigura servirea coffee break-ului la sediul propriu, în cadrul a minim 6 săli de conferință pe care le va pune la dispoziția Achizitorului în cele 1 zi, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (str. Gării nr. 61-63), 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 vor asigura serviciile de coffee break in raza a maxim 1,5 km fata de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați, pe sensul: Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Gării nr. 61-63, 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 totala a celor minim 6 sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit: minim 180 de locuri in total, respectiv minim 30 de locuri in aranjament classroom / sala * 6 sali Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul fiecărei sali de conferinta: suprafata minima de 50 mp, lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
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. Numar participanti: 180 persoane/zi Numar servicii: 1 coffee break/persoana/zi Tip servire coffee break: bufet tip cocktail Logistica solicitata/coffee break/zi: - amenajare minim 6 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 30 buc. și fețe de masă; - platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox; - espressoare electrice – minim 6 buc.; - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6 buc.; - farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticlă; - cesti cafea si cani ceai din portelan; - spatule, servetele si alte consumabile; - personal calificat. Structura meniu solicitata/coffee break/persoana/zi: - cafea espresso si cappuccino - nelimitat; - ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat; - zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat; - apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml; - apă minerală plată, sticla 330 ml; - 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 (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 10 sortimente); - fructe, 300 g; - minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 15 sortimente).	
2. SERVICII DE SERVIRE MASA Perioada: 1 zi, în data de 30 iunie 2025 Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înaintea evenimentului. Numar participanti: 180 persoane / zi Tip servicii: pranz + cina /persoana/zi Tip servire: pranz meniu bufet + cina set-meniu Structura meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime): - asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g - asortiment de preparate vegetariene, 150 g	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
- bar de salate aperitiv, 200 g - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g - garnituri, 250 g - deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - fructe, 250 g - paine, 100 g - apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml - bauturi racoritoare si nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml - cafea espresso si cappuccino, nelimitat - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat Structura set-meniu cina /persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime): - starter/antre, 350 g - fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g - desert (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g - apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml - fresh din fructe, 500 ml Locatie de servire masa: unitati de alimentatie publica clasificate minim 3 stele, amplasate unele langa altele in cadrul aceleiasi cladiri in care se vor asigura salile de conferinta si situate la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (Str. Gării nr. 61-63), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a unitatilor de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unitatilor de alimentatie publica propuse in oferta. Capacitatea totala a unitatilor de alimentatie publica: minim 180 de locuri Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 180 locuri în cadrul unitatilor de alimentatie publica propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fiselor anexa la certificatele de clasificare privind clasificarea unitatiilor de alimentatie. Logistica solicitata pentru mesele de pranz: - amenajare minim 6 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 30 buc. și fețe de masă; - mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii; - platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox; - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 30 buc.; - farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan; - tacamuri din inox; - pahare din sticla; - cesti cafea din portelan; - espresoare electrice – minim 6 buc.;	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6 buc.; - spatule, servetele si alte consumabile; - personal calificat. Logistica solicitata pentru mesele de cina: - mese si scaune pentru toti participantii - farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan - tacamuri din inox - pahare din sticla - servetele si alte consumabile - personal calificat Meniuri solicitate pentru servire masa/persoana/zi: Masa de prânz ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly Tuna cucumbert Unt cu caviar de somon Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune) Beetroot & cream cheese Cup halloumi & red pepper skewers Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci 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: Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci Tuscan chicken Marocan chicken Muschi de vita primavera File de salau lemon pfeffer Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine File de porc cu alune si muguri de fasole GARNITURI: Taietei asiatici cu legume Orez prajit Legume la gratar Cartofi gratinati dafne SALATE: Salata Waldorf Salata Greceasca	

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
Salata Caesar Salata de cruditati DESERT: Minitarte cu crema mascarpone Mousse cu Bailey's si fructe rosii Kiwi mousse Casatta Siciliana ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri - banane - caise - nectarine - portocale - capsuni - pepene galben - pepene verde PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta BAUTURI: Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata Ceai (minim 4 sortimente) Masa de cină Antre cald Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di sepie, limes Main course Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si nucsoara Desert Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana, cu mascarpone si fructe de padure proaspete Bauturi Apa minerala carbogazoasa si plata Fresh din fructe	
Nu se acceptă: ● băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202; ● alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții Zahăr adăugat = se înțelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă și siropuri, cum ar fi sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior.	
Prestatorul va asigura serviciile de servire coffee-break la sediul propriu, în cadrul a minim 6 săli de conferință, puse la dispoziție cu titlu gratuit pentru desfășurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, în cadrul unui complex hotelier, clasificat 3 stele, situat la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Gării nr. 61-63). Serviciile de servire masa vor fi asigurate la sediul propriu, în incinta unor unitati de alimentatie publica clasificate minim 3 stele amplasate unele langa altele in cadrul aceleiasi cladiri in care se vor asigura salile de conferinta si situate la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultății de Economie și Administrarea Afacerilor din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (Str. Gării nr. 61-63), 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 serviciului.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE
Ofertantul trebuie să dețină 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.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE
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.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE
V. TERMEN DE PRESTARE – 1 zi, în data de 30 iunie 2025.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE
VI. MODALITATEA DE PLATĂ Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentele justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie. În facturile emise pentru operațiunile realizate în baza unor contracte de achiziții publice, se înscriu, în mod obligatoriu, codurile CPV corespunzătoare prevăzute în nomenclatorul de referință în domeniul achizițiilor	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
publice, adoptat prin Regulamentul (CE) nr. <u>2.195/2002</u> al Parlamentului European și al Consiliului din 5 noiembrie 2002 privind Vocabularul comun privind achizițiile publice (CPV), nominalizate în anexa la contract. Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului. Plata se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepția și înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoțită de dovada prestării serviciilor. Documentele justificative care trebuie să însoțească factura: - liste de prezență semnate de fiecare participant; - proces verbal de prestare a serviciilor; - alte documente relevante. Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului. Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor oferi toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.	
IX. VALABILITATEA OFERTEI Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.	SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT CUM RESPECTA CERINȚELE

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 SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

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

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

**DECLARAȚIE
privind conflictul de interese**

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Subsemnatul, _____ (nume și prenume), 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 Universității "Dunărea de Jos" din Galați.

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

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați.

Nr. crt.	Numele și prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU	RECTOR
2.	Prof. univ. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	Prorector responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
3.	Prof. univ. dr. Adrian MICU	Prorector responsabil cu cercetarea, dezvoltarea, inovarea, relațiile interuniversitare și mediul de afaceri
4.	Conf. univ. dr. ing. Ștefan BALȚĂ	Prorector responsabil cu parteneriatul cu studenții și accesare fonduri europene
5.	Prof. univ. dr. Arthur Viorel TULUȘ	Prorector responsabil cu internaționalizarea, relațiile publice și parteneriatul cu mediul socio-cultural
6.	Prof. dr. ing. habil. Daniela Laura BURUIANĂ	Prorector
7.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
8.	Ec. Carmen-Gabriela SÎRBU	Director Interimar General Administrativ
9.	Dănuț LEFTER	Director Interimar General Adjunct Administrativ
10.	Costică COȘTOI	Director, Direcția legislație, resurse umane și salarizare
11.	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar -Direcția Economică
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar, Direcția Achiziții Publice și Tehnic
13.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Interimar, Serviciul Financiar
14.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Interimar, Serviciul Contabilitate
15.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
16.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
17.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
18.	Maria-Cristiana COROIU	Consilier juridic
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Neculai SAVA	Administrator financiar
21.	Lorena Gina LUPAȘCU	Administrator financiar
22.	Camelia LUNGU	Administrator financiar
23.	Ec. Georgiana IOJA	Administrator financiar
24.	Liliana DUMITRIU	Administrator financiar
25.	Prof.univ.dr. Mihaela-Carmen Muntean	Profesor
26.	Conf.univ.dr. Ludmila Daniela Manea	Conferențiar
27.	Conf.univ.dr. George Bogdan Dragan	Conferențiar
28.	Prof.univ.dr. Alexandru Capatina	Profesor

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

.....