



I N V I T A Ț I E

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 Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de laborator: de la Concepte Teoretice la Aplicații Practice Servicii de servire masă și coffee-break pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmace în cadrul proiectului GI 9528/2023*”, 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
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: „*Servicii de servire masă și coffee-break pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de laborator: de la Concepte Teoretice la Aplicații Practice Servicii de servire masă și coffee-break pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmace în cadrul proiectului GI 9528/2023*”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: *achiziție directă.*
4. Pentru depunerea ofertei se vor completa formularele atașate prezentei invitații.
5. Împărțirea pe lot-uri: *nu*
6. Valoarea estimată totală *fără TVA: 25729.50 lei fără TVA.*
7. Criteriu de atribuire: *prețul cel mai scăzut.*
8. Cod CPV: *55300000-3, 55520000-1.*
9. Tip contract: *servicii.*
10. Obiectul contractului: „*Servicii de servire masă și coffee-break pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de laborator: de la Concepte Teoretice la Aplicații Practice Servicii de servire masă și coffee-break pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmace în cadrul*



proiectului GI 9528/2023”.

11. Data limită de depunere a ofertelor: 26.06.2023, ora 14
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 dorina.puscasu@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, din fonduri de cercetare, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
16. Persoana de contact: Dorina, tel. 0336130115, e-mail: dorina.puscasu@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 și este clasată pe primul loc, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
18. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236/419.177 sau la adresa de e-mail: dorina.puscasu@ugal.ro

Rector,
Prof. univ. dr. ing. Puiu Lucian GEORGHESCU



Director General,
Direcția Generală Administrativă
Cristian Laurențiu DAVID

Director Interimar,
Direcția Achiziției Publice și Monitorizare Contracte
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,
Ing. Dorina PUȘCASU



Aprobat
Rector
Prof. univ.dr. ing. Puiu Lucian GEORGESCU

CAIET DE SARCINI

Achiziție - Servicii de servire masă și coffee-break pentru *Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de laborator: de la Concepte Teoretice la Aplicații Practice*

I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați.

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

În vederea organizării activităților, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, intenționează să achiziționeze servicii de servire masă și coffee-break pentru 3 zile în perioada 6-8 octombrie 2023, pentru 85 persoane/zi, în cadrul *Conferinței Naționale de Analize Medico-Farmaceutice de laborator: de la Concepte Teoretice la Aplicații Practice*

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 cita „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 Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>. Oferta va fi redactată în limba română.

III. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii de coffee-break	55520000-1
2.	Servicii de servirea masa	55300000-3

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. Servicii de coffee break

Perioada: **6-8 octombrie 2023 (3 zile)** – orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

Numar participanti: **85 persoane/zi**

Locatii: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, în cadrul a 5 săli de conferință pe care le va pune la dispoziția Achizitorului în cele 2 zile, cu titlul 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 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.

Îndeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea complexului hotelier în care se vor asigura sălile de conferință și serviciile de coffee break în raza a maxim 2 km față de sediul



Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul Galați, clădirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, 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).

Serviciile de servire masă și coffee-break vor fi prestate în săli de conferință puse la dispoziția achizitorului cu titlul gratuit in cele 2 zile, astfel:

- **1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de 85 de locuri**, 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
- **4 sali cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de minim 25 de locuri**

Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul fiecareia dintre cele 5 sali de conferință: lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in salile de conferință; 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.

Tip servire coffee break: bufet tip cocktail

Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 5 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 20 buc. și fete de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 5 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 5 buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 3 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 carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- nectaruri din fructe, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 8 sortimente)
- fructe, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)



2. Servicii de servire masa

Perioada: **6-8 octombrie 2023 (3 zile)** – orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment

Numar participanti: **85 persoane/zi**

Desfășurator servicii de servire masa:

ZIUA 1:

Masa de pranz

Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Sala Senatului

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platuri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- esresoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniul 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, 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 1:

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
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)

Cina

Locatie: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de coffee break, situat la o distanță de maxim 1 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47)

Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, 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 85 de locuri la mese

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 100 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie

Tip servire: set-menu

Logistica solicitata:

- 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

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

- antre cald, 450 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.



Meniu solicitat pentru cina – ziua 1:

Antre cald

Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio și nero di sepia, limes - 150/100/200/50 g

Main course

Antricot de vita cu sos de hribi și dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir și nucsoara - 450 g

Desert

Mousse din ciocolata neagra belgiana și ciocolata alba belgiana, cu mascarpone și fructe de pădure proaspete – 200 g

Bauturi

Apa minerală carbogazoasă și plată – 500 ml

Limonada cu limes, miere de albine și menta - 500 ml

ZIUA 2:

Masa de pranz

Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Sala Senatului

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitată:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese și fețe de masă;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fețe de masă și scaune pentru toți invitații;
- platouri inox / sticlă/ portelan și clești inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu pranz/persoana/zi (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de branzeturi, carne și pește, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita și pește, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- pâine, 100 g
- apa minerală carbogazoasă și plată, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso și cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 2:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu somon și capere

Rulada de fazan în crustă cocată de alune



Rafaelo de gorgonzola cu nuci
Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii
Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie
Terina de porc cu fistic
Bruschetta cu rosii si anchois
Somon in crusta de alge cu caviar si chivas
Smochine in prosciutto

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Rondele cu spanac
Clatite cu telina
Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute
Ardei gras cu fasole batuta
Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal
Legume la gratar
Orez cu legume
Snitel telina

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
Rulouri de vita cu ardei si bacon
Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata
Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde
Caracitita St. Lucia
Porchetta
Salmone Wellington
Rulouri din salau cu zucchini

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfecla si parmezan
Broccoli cu bacon si porumb
Cous cous cu sofran si seminte de dovleac

SALATE:

Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri
Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)
Salata Cuisine
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Amareti chocolate
Vulcano
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran
Minitarte cu crema mascarpone

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- kiwi
- struguri
- banane
- nectarine



- pere
- mere
- carambola
- physalis

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)

Cina

Locatie: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de coffee break, situat la o distanță de maxim 1 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47)

Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, 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 100 de locuri la mese

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 100 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie

Tip servire: set-menu

Logistica solicitata:

- 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

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

- antre, 300 g



- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina – ziua 2:

Antre

Terina de piept de rata cu migdale, salata asortata si dressing de mango - 150/150 g

Main course

Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor,acompaniate cu cartofi taranesti si salata de varza – 450 g

Desert

Black forest cake – 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata – 500 ml

Limonada cu limes, miere de albine si menta - 500 ml

ZIUA 3:

Masa de pranz

Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Sala Senatului

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platuri inox / sticla/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- esresoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

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, 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 3:

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
Crostinii 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
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)

Cina

Locatie: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de coffee break, situat la o distanță de maxim 1 km de sediul Universității “Dunarea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47)

Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Universității “Dunarea de Jos” din Galați pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, 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 85 de locuri la mese

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 100 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie

Tip servire: set-menu

Logistica solicitata:

- 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



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

- starter, 350 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina – ziua 3:

Antre cald

Cotlet de porc cu cascaval si prosciutto cu salata mixta, miez de nuca si cruton picant 350 g

Main course

File Butterfish cu broccoli, coponida dulce-picanta si sos Bearnaise 450 g

Desert

Raspberry cake 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml

Limonada cu limes, miere de albine si menta 500 ml

Prestatorul va asigura serviciile de coffee break si serviciile de servire masa cina la sediul propriu, in cadrul restaurantului clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47). Serviciile de servire masa de pranz vor fi asigurate in sistem catering, la sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47), 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 conformității cu normele de Igiena și Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile 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 locațiile 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, in 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 si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului***



prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. In 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).

V. TERMEN DE PRESTARE – 6-8 octombrie 2023 (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 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 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;
- alte documente relevante.

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 (3¹) (d) 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.

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**).

VIII. 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:

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

Întocmit,
Prof.dr. Oana-Maria Dragostin

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 semneze
(semnatura)

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

Operator Economic

 (denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr. crt.	Denumirea serviciului	Valoare estimată totală RON fără TVA	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	2	3	4	5	6	7=6*%	8=6+7
1	Servicii de servire masă pentru conferință, 85 de persoane X 3 zile	21052.80	pers	255 (85 de persoane X 3 zile)	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Coffee break, 85 de persoane X 3 zile	4676.70	pers	255 (85 de persoane X 3 zile)	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL fara TVA	25729.50				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.

Oferta financiară va fi prezentată, respectându-se prețul maximal pentru fiecare poziție din cadrul pachetului.

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/humele)

PROPUNERE TEHNICĂ

„Servicii de servire masă și cazare – Dezvoltarea spațiului european al educației, FSS 2023, acțiunea 120/4.2”

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT									
	<p>Servicii de servire masă și coffee-break pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmaceutice de laborator: de la Concepte Teoretice la Aplicații Practice Servicii de servire masă și coffee-break pentru Conferința Națională de Analize Medico-Farmace în cadrul proiectului GI 9528/2023</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>									
	<p>SPECIFICAȚII TEHNICE</p> <table border="1" data-bbox="762 1108 906 1883"> <thead> <tr> <th data-bbox="762 1794 820 1883">Nr. crt</th> <th data-bbox="762 1279 820 1794">DENUMIRE SERVICIU</th> <th data-bbox="762 1108 820 1279">COD CPV</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="820 1794 861 1883">1.</td> <td data-bbox="820 1279 861 1794">Servicii de coffee-break</td> <td data-bbox="820 1108 861 1279">5520000-1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="861 1794 906 1883">2.</td> <td data-bbox="861 1279 906 1794">Servicii de servire masa</td> <td data-bbox="861 1108 906 1279">5530000-3</td> </tr> </tbody> </table>	Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	1.	Servicii de coffee-break	5520000-1	2.	Servicii de servire masa	5530000-3	
Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV									
1.	Servicii de coffee-break	5520000-1									
2.	Servicii de servire masa	5530000-3									
	<p>DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:</p> <p>1. Servicii de coffee break Perioada: 6-8 octombrie 2023 (3 zile) – orele de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment Numar participant: 85 persoane/zi Locatii: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, în cadrul a 5 săli de conferință pe care le va pune la dispoziția Achizitorului în cele 2 zile, cu titlul 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 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor</p>										

legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.
Indeplinirea cerinței esențiale de clasificare a complexului hotelier la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copie, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus în oferta.

Indeplinirea cerinței esențiale privind amplasarea complexului hotelier în care se vor asigura salile de conferință și serviciile de coffee break în raza a maxim 2 km față de sediul Universității "Dunărea de Jos" din Galați pe sensul Galați, clădirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, calculată pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicației Google Maps (<https://www.google.com/maps>) și prezentarea traseului rutier (auto) în format fizic A4 (print screen).

Serviciile de servire masă și coffee-break vor fi prestate în săli de conferință puse la dispoziția achizitorului cu titlul gratuit în cele 2 zile, astfel:

- 1 sala cu suprafața minimă de 150 mp și capacitate de 85 de locuri, 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
- 4 sali cu suprafața minimă de 50 mp și capacitate de minim 25 de locuri

Dotari tehnico-organizatorice solicitate în cadrul fiecăreia dintre cele 5 sali de conferință: lumina naturală; garderoba; spațiu secretariat dotat cu masa și scaune, la intrarea în salile de conferință; izolare fonica a salilor; aer condiționat cu control individual al temperaturii și umidității; ecran de protecție; flip-chart + consumabile; videoprojector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile și 2 microfoane fixe + asistența tehnică; internet WI-FI și LAN network, cu linie de back-up; prezidiu și pupitru speaker.

Tip servire coffee break: bufet tip cocktail
Logistica solicitată pentru coffee break/zi:

- amenajare 5 zone de buffet cu mese și fete de masă;
- mese cocktail – minim 20 buc. și fete de masă;
- plătouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare electrice – minim 5 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 5

	<p>buc.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan; - tacâmuri din inox; - pahare din sticlă; - cesti cafea si cani ceai din porțelan; - spatule, servetele si alte consumabile; - personal calificat. <p>Structura meniu coffee break/persoana/zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cafea espresso si cappuccino - nelimitat; - ceai (minim 3 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 carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml - nectaruri din fructe, 300 ml - produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 8 sortimente) - fructe, 300 g - minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente) 	
	<p>2. Servicii de servire masa</p> <p>Perioada: 6-8 octombrie 2023 (3 zile) – orele de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înainte de eveniment</p> <p>Numar participanti: 85 persoane/zi</p> <p>Desfasurator servicii de servire masa:</p> <p><u>ZIUA 1:</u></p> <p>Masa de pranz</p> <p>Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Sala Senatului</p> <p>Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese</p> <p>Logistica solicitata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa; - mese cocktail – minim 15 buc. și fete de masă; - mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii; - platouri inox / sticla/ porțelan si clesti inox; - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.; 	

- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

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, 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 1:

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 aromatisat 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
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

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

ASORTIMENT DE FRUCTE:

	<p>- struguri - banane - caise - nectarine - portocale - capsuni - pepene galben - pepene verde</p> <p>PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta</p> <p>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)</p> <p>Cina Locatie: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de coffee break, situat la o distanță de maxim 1 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47)</p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copieii, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.</i></p> <p><i>Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea site-ului sau aplicatiei Google Maps (https://www.google.com/maps) si prezentarea traseului</i></p>	
--	---	--

rutier (auto) in format fizic A4 (printi screen).

Capacitate restaurant: minim 85 de locuri la mese

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 100 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copieii, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie

Tip servire: set-menu

Logistica solicitata:

- 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

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

- antre cald, 450 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina – ziua 1:

Antre cald

Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di sepia,
limes - 150/100/200/50 g

Main course

Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine,
carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si
nucsoara - 450 g

Desert

Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba
belgiana, cu mascarpone si fructe de padure proaspete – 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata – 500 ml
Limonada cu limes, miere de albine si menta - 500 ml

ZIUA 2:

Masa de pranz

Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Sala Senatului

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- amenajare minim 4 zone de bufet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 1.5 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espressoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

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
- gamituri, 250 g
- deserturi, 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

	<p>Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 2: ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu somon si capere Rulada de fazan in crusta cocanta de alune Rafaelo de gorgonzola cu nuci Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie Terina de porc cu fistic Bruschetta cu rosii si anchois Somon in crusta de alge cu caviar si chivas Smochine in prosciutto</p> <p>ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: Rondele cu spanac Clatite cu telina Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute Ardei gras cu fasole batuta Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal Legume la gratar Orez cu legume Sniitel telina</p> <p>PREPARATE DE BAZA CALDE: Piept de curcan cu sos parmezan Rulouri de vita cu ardei si bacon Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde Caracatita St. Lucia Porchetta Salmone Wellington Rulouri din salau cu zucchini</p> <p>GARNITURI: Legume wok aromate cu ghimbir Risotto cu sfecla si parmezan Broccoli cu bacon si porumb Cous cous cu sofran si seminte de dovleac</p>	
--	--	--

	<p>SALATE: Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratat) Salata Cuisine Salata cu fructe de mare</p> <p>DESERT: Amareti chocolate Vulcano Pere marinate in vin rosu cu dulceața de sofran Minitarte cu crema mascarpone</p> <p>ASORTIMENT DE FRUCTE: - kiwi - struguri - banane - nectarine - pere - mere - carambola - physalis</p> <p>PAINE: Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta</p> <p>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)</p>	
	<p>Cina Locatie: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier</p>	

clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de coffee break, situat la o distanță de maxim 1 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47)

Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, 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 100 de locuri la mese

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 100 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie

Tip servire: set-menu

Logistica solicitata:

- 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

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

- antré, 300 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/piata, 500 ml
- limonada, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu solicitat pentru cina – ziua 2:

Antré

Terina de piept de rata cu migdale, salata asortata si dressing de mango - 150/150 g

Main course

Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor;acompaniate cu cartofi taranesti si salata de varza – 450 g

Desert

Black forest cake – 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata – 500 ml

Limonada cu limes, miere de albine si menta - 500 ml

ZIUA 3:

Masa de pranz

Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Sala Senatului

Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese

Logistica solicitata:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 15 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platuri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea din portelan;
- espresoare electrice – minim 4 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

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, 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea espresso si cappuccino, 150 ml
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Meniu solicitat pentru masa de pranz – ziua 3:

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 aromatisat 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
- Maroccan 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
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

PAINES:

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)

Cina

Locatie: restaurant clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele in care se vor asigura serviciile de coffee break, situat la o distanță de maxim 1 km de sediul Universității "Dunărea de Jos" din Galați (str. Domnească nr. 47)

Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.

Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Universității "Dunărea de Jos" din Galați pe sensul Galati, cladirea ce face obiectul contractului - Str. Domneasca nr. 47, 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 85 de locuri la mese

Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 100 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 servire: set-menu

Logistica solicitata:

- 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

	<p>Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> - starter, 350 g - fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g - desert, 200 g - apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml - limonada, 500 ml <p>La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene. Meniu solicitat pentru cina – ziua 3:</p> <p><i>Antre cald</i></p> <p>Cotlet de porc cu cascaval si prosciutto cu salata mixta, miez de nuca si cruton picant</p> <p><i>Main course</i></p> <p>File Butterfish cu brocoli, coponida dulce-picanta si sos Bearnaise</p> <p><i>Desert</i></p> <p>Raspberry cake</p> <p><i>Bauturi</i></p> <p>Apa minerala carbogazoasa si plata</p> <p>Limonada cu limes, miere de albine si menta</p> <p>Prestatorul va asigura serviciile de coffee break si serviciile de servire masa cina la sediul propriu, in cadrul restaurantului clasificat 3 stele din cadrul complexului hotelier clasificat 3 stele situat la o distanță de maxim 2 km de sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47). Serviciile de servire masa de pranz vor fi asigurate in sistem catering, la sediul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 47), 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.</p>
<p>Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor si de protectie a mediului:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Oferentul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității</i> 	

cu normele de Igiена si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru localitile 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 localitile propuse in oferta.*
- *Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de Igiенă 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 Politică Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. In 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).*

V. TERMEN DE PRESTARE – 6-8 octombrie 2023 (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 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

	<p>contractant, achizitorului.</p> <p>Piata 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..</p> <p>Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - liste de prezență semnate de fiecare participant; - alte documente relevante. <p>VII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE</p> <p>Autoritatea/enitatea contractantă atribuie contractul de servicii oferentului 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 (3^1) (d) 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.</p> <p>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.</p> <p>VIII. CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII</p> <p>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).</p> <p>VIII. VALABILITATEA OFERTEI</p> <p>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.</p>
--	---

Semnătura oferentului sau a reprezentantului oferentului

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 Universitatii "Dunarea de Jos" din Galati:

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU	Rector
2.	Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU	PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative
3.	Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
4.	Conf. univ. dr. Ana ȘTEFĂNESCU	PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic
5.	Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU	PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social
6.	Conf. dr. ing. Ciprian VLAD	PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
7.	Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR	PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
8.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9.	Cristian-Laurentiu DAVID	Director Interimar Direcția Generală Administrativă
10.	Ec. Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar Direcția Economica
11.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
13.	Costică COȘTOI	Director Interimar Direcția Juridică și Resurse Umane
14.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
15.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
16.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
17.	Adrian DUMITRAȘCU	Șef birou juridic
18.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
19.	Neculai SAVA	Administrator financiar
20.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
21.	Ing. Dorina Pușcașu	Administrator patrimoniu
22.	Ing. Magdalena Manoilescu	Administrator patrimoniu
23.	Prof.dr. Oana DRAGOSTIN	Departamentul Științe Farmaceutice
24.	Conf.dr. Elena Lăcrămioara LISĂ	Departamentul Științe Farmaceutice
25.	Conf.dr. Claudia Simona ȘTEFAN	Departamentul Științe Farmaceutice
26.	Conf.dr. Carmen CHIȚESCU	Departamentul Științe Farmaceutice

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