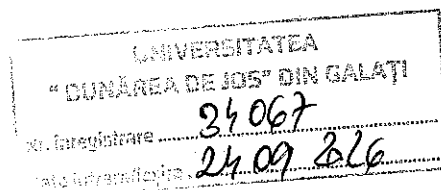


I N V I T A Ț I E



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „Servicii de coffee break si servire masă pentru conferința de închidere a proiectului CNFIS-FDI-2026-F-1257 în data de 21 octombrie 2026”, 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 coffee break si servire masă pentru conferința de închidere a proiectului CNFIS-FDI-2026-F-1257, în data de 21 octombrie 2026”, 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: *9908 lei*
7. Criteriu de atribuire: *prețul cel mai scăzut.*
8. Cod CPV: *55520000-1*
9. Tip contract: *servicii*
10. Obiectul contractului: „Servicii de coffee break si servire masă pentru conferința de închidere a proiectului CNFIS-FDI-2026-F-1257, în data de 21 octombrie 2026”,
11. Data limită de depunere a ofertelor: *29.09.2026, ora 14:00*
12. Adresa la care se transmit ofertele: *Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească Nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail monica.lungu@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 fondurile proiectului CNFIS-FDI-2026-F-1257, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.*
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: *lei*
16. Persoana de contact: *Monica Lungu, tel. 0336130115, e-mail: monica.lungu@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: monica.lungu@ugal.ro

Rector,

Prof. univ. dr. ing. habil. **Mărian BARBU**



Director, Direcția Achiziții

Publice și Tehnic

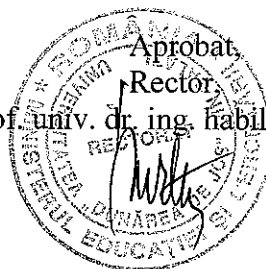
Ing. Virginia TĂCHITĂ

Întocmit,

Ec. Monica LUNGU



Aprobat,
Rector,
Prof. univ. dr. ing. habil. Marian Barbu



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de **Servicii de coffee break si servire masa pentru conferinta de inchidere a proiectului CNFIS-FDI-2026-F-1257** în data de **21 octombrie 2026**

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 coffee break si servire masă pentru participanții la conferinta de inchidere a proiectului **CNFIS-FDI-2026-F-1257**, în data de 21 octombrie 2026.

III. CERINȚE OBLIGATORII

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

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

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

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

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

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



Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

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

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

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii coffee break 100 persoane x 1 zi	55520000-1
2.	Servicii de servire masă (prânz și cină) 100 persoane x 1 zi	55300000-3

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. Servicii coffee break

Perioada: 21 octombrie 2026

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

Numar participanti: 100 persoane / zi

Locatia de servire: Prestatorul va asigura servirea coffee break-ului la sediul propriu, in cadrul unei săli de conferință pe care o va pune la dispoziția Achizitorului pe parcursul intregii zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasata intr-un complex hotelier clasificat 3 (trei) stele si situat la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2 km față de Campusul Științei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), care sa permita accesul cu ușurinta si cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a structurii de primire turistica la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.

Pentru demonstrarea îndeplinirii cerinței esențiale privind distanța rutiera (auto) și de mers pe jos de maxim 2 km fata de Campusul Științei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), ofertantul va prezenta print screen din aplicatia Google Maps (<https://www.google.com/maps>), realizat atat pe modul „directii rutiere” („driving directions”), cat si pe modul „directii pietonale” („walking directions”), care sa indice traseele si distantele in kilometri pe ruta: complexul hotelier care face obiectul ofertei -



Campusul Științei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domneasca nr. 111).

Capacitate sala de conferință solicitată cu titlu gratuit: 1 sală cu suprafață minimă de 150 mp și capacitate de 100 de locuri, dotată cu 2 (două) cai de acces, pentru a se păstra fluxul de intrare-iesire a participanților, iar accesul în sală să se poată face direct din zona pietonală, din imediată apropiere a stațiilor de transport în comun, pentru a facilita accesul tuturor participanților.

Dotări tehnico-organizatorice solicitate în cadrul sălii de conferință: 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; videoproiector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile și 2 microfoane fixe + asistentă tehnică; internet WI-FI și LAN network, cu linie de back-up; prezidiu și pupitru speaker.

Tip servicii: 1 coffee break /persoană/zi

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica solicitată pentru coffee break/zi:

- amenajare 4 zone de buffet cu mese și fete de masă;
- mese cocktail – minim 25 buc. și fete de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espressoare profesionale automate multifuncționale „Bean-to-Cup” – minim 4 espressoare;
- 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 - minim 8 persoane.

Structura meniu coffee break/persoană/zi:

- specialități cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam) - 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 carbogazoase și necarbogazoase (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 8 sortimente)
- fructe proaspete, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)



2. Servicii de servire masa (pranz si cina)

Perioada: 21 octombrie 2026.

Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului

Numar participanti: 100 persoane / zi

Tip servicii/zi: pranz + cina + cafea, ceai, apa, racoritoare si patiserie disponibile pe toata durata evenimentului

Tip servire: meniu bufet

Structura meniu bufet 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
- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

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

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 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
- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat



Pe perioada evenimentului, 21 octombrie 2026, ofertantul va asigura, pe întreaga durată a evenimentului, acces continuu pentru un număr de 100 participanți la: specialități de cafea, ceai, apă plată și apă minerală carbogazoasă, băuturi răcoritoare și sucuri din fructe (opțiuni fără zahăr adăugat), precum și produse de patiserie sărată și dulce (opțiuni cu conținut redus de zahăr).

Locația de servire a meselor (prânz și cină): în restaurantul clasificat 3 stele din cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura sala de conferințe și serviciile de coffee break, situat la o distanță atât rutieră (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2 km față de Campusul Științei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea de la complexul hotelier la sediul autorității contractante, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Îndeplinirea cerinței esențiale de clasificare a unității de alimentație publică la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unității de alimentație publică propuse în oferta.

Capacitate restaurant: minim 100 de locuri

Îndeplinirea cerinței esențiale privind capacitatea de minim 100 locuri în cadrul unității de alimentație publică propuse în oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fișei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unității de alimentație.

Logistica solicitată / zi :

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese și fețe de masă;
- mese cocktail – minim 25 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fețe de masă și scaune pentru toți invitații;
- platouri inox / sticlă/ porțelan și cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 32 buc.;
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din porțelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea și cani de ceai din porțelan;
- espressoare profesionale automate multifuncționale „Bean-to-Cup” – minim 4 espressoare;
- spatule, servetele și alte consumabile;
- personal calificat – minim 10 persoane.

Meniuri solicitate pentru servire masă/zi:

Masă de prânz

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Mini tarte cu crema de brânză, roșii confiate și microgreens

Rulada de curcan cu spanac și crema fină

Tartine cu somon afumat, lamaie și capere



Vol-au-vent cu ciuperci și smântână
Bruschete cu roșii cherry, busuioc și ulei de măsline extravirgin
Mini wraps cu pui și legume grill

PREPARATE VEGETARIENE

Quiche Lorraine vegetariană (branza + legume)
Falafel cu sos de iaurt și mentă
Legume la gratar cu dressing ușor
Orez basmati cu turmeric și legume

PREPARATE DE BAZA CALDE

Piept de curcan suculent cu sos de ciuperci
Muschi de porc marinat cu ierburi și usturoi copt
File de salau cu sos de lamaie și capere

GARNITURI

Cartofi gratin dauphinois
Orez salbatic mix
Legume sote în unt

SALATE

Salata Caesar cu parmezan
Salata grecească autentică
Mix salată verde cu dressing light

DESERT

Cheesecake cu fructe de pădure
Mousse de ciocolată belgiană
Mini eclere și tarte fine

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- pere
- afine
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde

PAINE:

Specialități panificație
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerală carbogazoasă / plată



Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

Masa de cină

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV

Platou branzeturi maturate (brie, gouda, cheddar) cu fructe si nuci
Prosciutto cu melon
Frigarui caprese (mozzarella + rosii + busuioc)
Mini burgeri gourmet cu sos home-made
Tartine cu crema de avocado si rosii uscate

PREPARATE VEGETARIENE

Lasagna vegetariana
Legume wok cu sos de soia light
Wellington vegan cu hribi
Steak de țelină coaptă în crustă de sare cu sos demi-glace vegan

PREPARATE DE BAZA CALDE

Muschi de porc in sos de piper verde
Pulpe de curcan dezodate cu ierburi de Provence
File de somon la gratar cu lamaie

GARNITURI

Cartofi wedges cu ierburi
Orez cu legume
Legume grill

SALATE

Salata de cruditati
Salata de cartofi cu mustar Dijon
Salata verde

DESERT

Tiramisu cu fructe de padure
Amareti chocolate
Tarta cu lamaie si beza

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- kiwi
- kaki
- nectarine
- mango
- ananas



- carambola
- physalis

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada

Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)

Ceai (minim 4 sortimente)

Meniurile sunt orientative si pot fi propuse variante echivalente de catre ofertant, cu respectarea nivelului calitativ solicitat.

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 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 coffee break si serviciile de servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in incinta unei structuri de primire turistica de tip hotel, clasificata 3 (trei) stele si situata la o distanță atât rutiera (auto), cât și de mers pe jos, de maxim 2 km față de sediul Campusului Științei din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciului.



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

- **Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, 5621 – catering, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia).**
- **Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.**

V. TERMEN DE PRESTARE – 21 octombrie 2026 .

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. 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. 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) 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.

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.

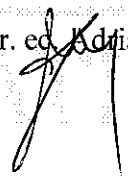
Prezentul caiet de sarcini respectă prevederile din cererea de finanțare și din contractul de finanțare CNFIS-FDI-2026-F-1257.

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. ec.  Adrian MICU

