

ROMÂNIA  
MINISTERUL EDUCAȚIEI  
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE

UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI
Nr. înregistrare 14848
Data intrării/ieșirii 24.6.2021

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de închiriere săli și servire masa în cadrul conferinței de lansare a proiectului Sistem integrat pentru cercetarea și monitorizarea complexă a mediului în aria fluviului Dunărea, REXDAN, 127065 în data de 09.07.2021 pentru un număr de 70 participanți”**, 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 închiriere săli și servire masa în cadrul conferinței de lansare a proiectului Sistem integrat pentru cercetarea și monitorizarea complexă a mediului în aria fluviului Dunărea, REXDAN, 127065 în data de 09.07.2021 pentru un număr de 70 participanți”**, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **procedură proprie**.
4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la [https://www.ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura\\_Operationala\\_propie\\_pentru\\_achizitie\\_servicii\\_anexa\\_2.pdf](https://www.ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura_Operationala_propie_pentru_achizitie_servicii_anexa_2.pdf)
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **10945.50 lei fără TVA**.
8. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
9. Cod CPV: 55100000-1, 55300000-3, 70310000-7.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: **„Servicii de închiriere săli și servire masa în cadrul conferinței de lansare a proiectului Sistem integrat pentru cercetarea și monitorizarea complexă a mediului în aria fluviului Dunărea, REXDAN, 127065 în data de 09.07.2021 pentru un număr de 70 participanți”**.

12. Data limită de depunere a ofertelor: 29.06.2021 ora 14<sup>00</sup>
13. 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 [madalina.stanculea@ugal.ro](mailto:madalina.stanculea@ugal.ro).
14. Limba de redactare a ofertei: Română
15. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile de la prestarea serviciilor, din fonduri proprii ale Universității, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.
16. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei
17. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
18. Persoana de contact: Madalina Stanculea, tel. 0336130115, e-mail: [madalina.stanculea@ugal.ro](mailto:madalina.stanculea@ugal.ro)
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail [madalina.stanculea@ugal.ro](mailto:madalina.stanculea@ugal.ro)

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Puiu-Lucian GEORGESCU



DIRECTOR GENERAL

DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,

Ing. Romeu HORGHIDAN

DIRECTOR INTERIMAR

DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI MONITORIZARE CONTRACTE,

Ec. Marian DĂNĂILĂ

ÎNTOCMIT,

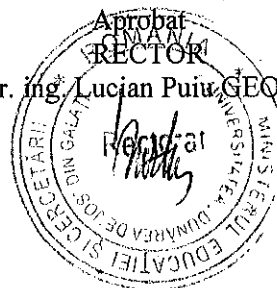
Ec. Madalina Stanculea



**ROMÂNIA**  
**MINISTERUL EDUCAȚIEI**  
**UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI**



Prof. univ. dr. ing. **Lucian Puiu GEORGESCU**



**CAIET DE SARCINI**

**1. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI**

Universitatea Dunărea de Jos din Galați își propune achiziționarea de *Servicii de închiriere săli și servirea mesei în cadrul conferinței de lansare a proiectului Sistem integrat pentru cercetarea și monitorizarea complexă a mediului în aria fluviului Dunărea, REXDAN, 127065 în data de 09.07.2021 pentru un număr de 70 participanți.*

Denumire proiect: „Sistem integrat pentru cercetarea și monitorizarea complexă a mediului în aria fluviului Dunărea, REXDAN”

Proiect nr.: Cod SMIS 2014+: 127065

Contract nr. 309 / 10.07.2020

Apel: POC/448/1/1/Mari infrastructuri de CD

Sursa de finanțare: Programul Operațional Competitivitate 2014-2020

Axa prioritară: 1. Cercetare, dezvoltare tehnologică și inovare (CDI) în sprijinul competitivității economice și dezvoltării afacerilor

Prioritatea de investiții: P1a: Consolidarea cercetării și inovării (C&I), a infrastructurii și a capacităților de dezvoltare a excelenței în domeniul C&I, precum și promovarea centrelor de competență, în special a celor de interes european

Obiectiv Specific: OS1.1. Creșterea capacității științifice în domeniile de specializare inteligentă și sănătate

Acțiune: 1.1.1 Mari infrastructuri de CD

Domeniul de intervenție - 058 Infrastructuri de cercetare și inovare (publice).

**2. CERINȚE GENERALE**

Caietul de Sarcini – face parte din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe bază cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

În acest sens orice ofertă prezentată va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică și de calitate se înscrie în limitele cerințelor din Caietul de Sarcini. Ofertarea cu caracteristici care nu răspund 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.

**Toate caracteristicile tehnice solicitate în caietul de sarcini sunt obligatorii. Nerespectarea în totalitate a acestor caracteristici tehnice va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.**

**3. CONDIȚII DE PARTICIPARE**

Situația personală a ofertantului:

Nivel(uri) specific(e) minim(e) necesar(e) (după caz):

Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:

**Cerinta nr. 1**

Declarație privind neîncadrarea în următoarele situații care ar putea duce la apariția unui conflict de interese:

a) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor

**Modalitate de îndeplinire:**

Cerința se considera îndeplinită prin

de participare/ofertelor a persoanelor care dețin părți sociale, părți de interes, acțiuni din capitalul subscris al unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători sau subcontractanți propuși ori a persoanelor care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;

b) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane care este soț/soție, rudă sau afin, până la gradul al doilea inclusiv, cu persoane care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;

c) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane despre care se constată sau cu privire la care există indicii rezonabile/informații concrete că poate avea, direct ori indirect, un interes personal, financiar, economic sau de altă natură, ori se află într-o altă situație de natură să îi afecteze independența și imparțialitatea pe parcursul procesului de evaluare;

d) 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 contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

e) 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 contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

În sensul dispozițiilor de la lit. d), prin acționar sau asociat semnificativ se înțelege persoana care exercită drepturi aferente unor acțiuni care, cumulate, reprezintă cel puțin 10% din capitalul social sau îi conferă deținătorului cel puțin 10% din totalul drepturilor de vot în adunarea generală.

**Informatii despre conducerea executiva:**

Prof. univ. dr. ing. Puiu Lucian GEORGESCU – RECTOR

Prof. dr. habil. Nicoleta BĂRBUȚĂ-MIȘU - PRORECTOR  
responsabil cu managementul financiar și strategiile  
administrative

Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ - PRORECTOR cu activitatea

completarea **Formularului nr. 1.**

Ofertanții, terți susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile care ar putea duce la apariția unui conflict de interese.

didactică și asigurarea calității

Prof. univ. dr. ec. ing. habil. Silvius STANCIU - PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social

Conf. dr. ing. Ciprian VLAD - PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții

Asist. drd. Alexandru Nechifor - PRORECTOR responsabil cu strategii și relații interinstituționale

Dragoș - Alexandru OPREANU - PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic

**Informații despre persoanele care semnează documente emise în legătură sau pentru procedura de atribuire:**

Ing. Romeu HORGHIDAN – având funcția de Director Direcția Generală Administrativă

Neculai SAVA – având funcția de Director Interimar Direcția Economică

Prof. dr. habil. Cătălina ITICESCU – având funcția de Profesor în cadrul Facultății de Științe și Mediu

Ec. Marian DĂNĂILĂ – având funcția de Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte

Ec. Maricica FELEA – având funcția de Sef Serviciu - Serviciul Financiar

Emilia Daniela ȚIPLEA – având funcția de Sef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate

Margareta DĂNĂILĂ – având funcția de Administrator financiar

Aurelia-Daniela MODIGA – având funcția de Administrator financiar

Doina SABABEI – având funcția de Administrator financiar

Oana CHICOȘ – având funcția de Consilier juridic

Elena-Marinela OPREA – având funcția de Consilier juridic

Andreea ALEXA – având funcția de Consilier juridic

Ec. Daniela Mădălina STÂNCULEA – Administrator de patrimoniu

Ec. Monica LUNGU – Administrator financiar

Ing. Mihaela BRATU – Administrator de patrimoniu

Conf. Univ.dr. Mihaela Baroni – având funcția de Conf.

Univ.dr. Ing. în cadrul Facultății de Științe și Mediu

Conf. univ. dr. Antoanela Marta MARDAR - având funcția de

Conf. Univ.dr. în cadrul Facultății de Litere

**Capacitatea de exercitare a activității profesionale**

Nivel specific minim necesar:

Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:

**Cerinta nr. 1**

Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).

**Modalitate de îndeplinire:**

Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea autorizației sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabile la data limită de depunere a ofertei.

## DESCRIEREA SERVICIILOR

## 1. SERVICII INCHIRIERE SALI DE CONFERINTA

Contractul de achiziții de servicii de închiriere sali de conferinta in data de 09.07.2021 urmatoarele servicii:

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	Valoare maxima totala lei fără TVA
1.	Servicii organizare evenimente (inchiriere sali, logistica), 3 sali x1 zi	70310000-7	3613.00 lei

Data: 9 iulie 2021

Numar sali de conferinta: 3

Capacitate sali:

- 1 sala cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de 70 de locuri cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19
- 2 sali cu suprafata minima de 70 mp si capacitate de 35 de locuri cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Localizare sali de conferinta: salile de conferinta vor fi asigurate de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 3 km de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu a Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 111).

Facilitati organizatorice sali de conferinta:

- lumina naturala
- garderoba
- spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii
- salile sa fie izolate fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjați de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere
- spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea
- personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica
- event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului, inclusiv asigurarea conditiilor si respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Facilitati tehnice sali de conferinta:

- aer conditionat
- ecran de proiectie
- flip-chart + consumabile
- videoproiector
- laptop
- sonorizare
- internet WI-FI si LAN network
- prezidii si pupitru speaker

Amenajarea salilor si a tuturor elementelor mentionate mai sus vor fi realizate cu o zi inainte si vor fi verificate de beneficiar.

## 2. SERVICII DE SERVIRE MASA

Contractul de achiziții de servicii de servire masa pranz va acoperi pentru un numar de 70 de persoane in data de 09.07.2021 urmatoarele servicii:

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	Valoare maxima totala lei fără TVA
1.	Servicii de servire masă – pranz și cină 70 persoane x 1 zi	55300000-3	5999.70
2.	Welcome coffee și coffe break 70 persoane x 1 zi	55520000-1	1332.80

### 1. Welcome coffee

Data: 9 iulie 2021

Numar participanti: 70 persoane

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu salile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 3 km de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu a Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 111).

Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de minim 70 locuri

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese de cocktail
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- farfurii desert si fructe din portelan
- pahare din sticla
- cesti cafea si cani ceai din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu welcome coffee/persoana:

- cafea espresso, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)
- fructe, 200 g

### 2. Masa de pranz

Data: 9 iulie 2021

Numar participanti: 70 persoane

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeași cladire cu salile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 3 km de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu a Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 111).

Capacitate restaurant: minim 70 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Ofertantul trebuie să dețină Autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente), valabilă la data limită de depunere a ofertei;

Tip servire: bufet suedez

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese si scaune
- platuri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- cesti cafea din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

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

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea, 100 ml

Meniu masa de pranz:

**ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:**

- Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
- Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
- Tuna cucumber
- Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
- Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
- Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
- Rulada de curcan in crusta cocanta de alune



Beetroot & cream cheese  
Cup halloumi & red pepper skewers  
Somon in crusta de alge cu chivas  
Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry  
Bruschetta cu legume  
Clatite cu spanac si ciuperci  
Crochete din cartofi cu susan  
Ciuperci umplute  
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmesan  
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci  
Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata  
Muschi de vita primavera  
File de salau lemon Pfeffer  
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine  
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir  
Risotto cu sfecla si parmesan  
Legume la gratar  
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf  
Salata Greceasca  
Salata Caesar  
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone  
Mousse cu Bailey's si fructe rosii  
Vulcano  
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri  
- banana  
- kiwi  
- nectarine  
- pepene galben  
- physalis

**PAINES:**

Specialitati panificatie  
Paine la tava bagheta  
Paine la tava cu cereale bagheta

**BAUTURI:**

Apa minerala carbogazoasa / plata  
Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda, 7-up, Mountain Dew)  
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe  
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

**3. Coffee break**

Data: 9 iulie 2021

Numar participanti: 70 persoane

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeași cladire cu salile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 3 km de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu a Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 111).

Locatii: spatiile exclusiv destinate activitatilor de catering din cadrul salilor de conferinta cu suprafata minima de 70 mp si capacitate de minim 35 locuri

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese de cocktail
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- farfurii desert si fructe din portelan
- pahare din sticla
- cesti cafea si cani ceai din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu coffee break/persoana:

- cafea espresso, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)
- fructe, 200 g

#### 4. Cina

Data: 9 iulie 2021

Numar participanti: 70 persoane

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu salile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 3 km de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu a Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 111).

Capacitate restaurant: minim 70 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Ofertantul trebuie să dețină Autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente), valabilă la data limită de depunere a ofertei;

Tip servire: set-menu

Logistica asigurata:

- mese si scaune
- 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 cina:

##### Antre cald

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

##### Main course

Turkey Wellington, acompaniat de sparanghel sotat in unt, dovleac copt in fulgi de fistic si sos de portocale 450 g

##### Desert

Lava cake cu inghetata de vanilie si menta 150/50 g

##### Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml

Limonada cu limes, miere de albine si menta 500 ml

În contextul epidemiologic actual, pandemia de COVID-19, hotelul trebuie să respecte toate măsurile stabilite pentru prevenirea răspândirii și controlul infecțiilor generate de virusul SARS-CoV-2. Hotelul trebuie să fie certificat de o organizație recunoscută și acreditată la nivel național și internațional, cu privire la faptul că procedurile de siguranță și protocoalele de curățenie și dezinfecție sunt adecvate și acestea au fost implementate corect și sunt respectate atât în activitatea de cazare cât și în cea de servire a mesei (restaurant), salile de conferință și în zonele publice ale hotelului. În acest sens, hotelul trebuie să prezinte certificatul care să ateste că standardele sanitare aplicabile în hotel sunt în concordanță cu cerințele locale și internaționale de igienă, sănătate și securitate.

### 1. RECEPȚIA SERVICIILOR

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

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

### 2. PLATA SERVICIILOR

Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. 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.

Universitatea Dunărea de Jos, va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci) zile de la facturare și semnare a procesului verbal de recepție al serviciilor.

### 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 nr. 5)

### PREVEDERI CONTRACTUALE

Atribuirea contractului se va face utilizând criteriul de atribuire prețul cel mai scăzut.


Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să deschidă un cont la trezoreria statului. Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. *Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul lotului.*

*Orele de servire a mesei vor fi stabilite de comun acord cu operatorul economic care va fi declarat castigator.*

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

Întocmit,

Conf. univ. dr. Mihaela Baroni



Conf. univ. dr. Antoanela Mardar



## **FORMULARE**

**Formularul – 1 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători**

**Formularul – 2 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului**

**Formularul – 3 Centralizator de prețuri**

**Formularul – 4 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului**

**Formularul – 5 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă**

## 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 /membriilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din Galati.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele și prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătură .....

**Detalii despre ofertant**

Numele ofertantului .....

Țara de reședință .....

Adresa .....

Adresa de corespondență (dacă este diferită) .....

Telefon / Fax .....

Data .....

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "Dunarea de Jos" din Galați:

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. 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.	Dragoș Alexandru OPREANU	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	Ing. Romeu HORGHIDAN	Director Direcția Generală Administrativă
10	Neculai SAVA	Director Interimar Directia Economica
11	Prof. dr. habil. Cătălina ITICESCU	Profesor în cadrul Facultății de Științe și Mediu
12	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
13	Emilia Daniela ȚIPLEA	Sef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
14	Ec. Maricica FELEA	Sef Serviciu - Serviciul Financiar
15	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
16	Aurelia-Daniela MODIGA	Administrator financiar
17	Doina SABABEI	Administrator financiar
18	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
19	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
20	Andreea ALEXA	Consilier juridic
21	Ec. Mădălina Daniela STÂNCULEA	Administrator de patrimoniu
22	Ec. Monica LUNGU	Administrator financiar
23	Ing. Mihaela BRATU	Administrator de patrimoniu
24	Conf. Univ.dr. Mihaela BARONI	Conf. Univ.dr. Ing. în cadrul Facultății de Științe și

		Mediu
25	Conf. univ. dr. Antoanela Marta MARDAR	Conf. Univ.dr. în cadrul Facultății de Litere

*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*





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	Preț total RON cu TVA
0	1	2	3	4	5	6=4*5	7=6 + TVA
1	<b>Servicii organizare evenimente</b> (inchiriere sali, logistica), 3 sali x 1 zi	3613.00	serv	1 serv	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	<b>Welcome coffee si Coffe Break</b> (70 persoane x 1 zi)	1332.80	persoană/zi(2 servicii)	70 persoane	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	<b>Servire masa pranz si cină</b> (70 persoane x 1 zi)	5999.70	persoană/zi(2 servicii)	70 persoane	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	<b>TOTAL</b>	<b>10945.50</b>				se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

*Se va oferta tot pachetul.**Nu se acceptă oferte parțiale în 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/numele)**PROPUNERE TEHNICĂ**

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	<p><b>SERVICIILE INCHIRIERE SALI DE CONFERINTA</b></p> <p>Contractul de achiziții de servicii de închiriere sali de conferinta in data de 09.07.2021 urmatoarele servicii:            Data: 9 iulie 2021            Numar sali de conferinta: 3            Capacitate sali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 sala cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de 70 de locuri cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19</li> <li>- 2 sali cu suprafata minima de 70 mp si capacitate de 35 de locuri cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19</li> </ul>	
1	<p>Localizare sali de conferinta: salile de conferinta vor fi asigurate de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 3 km de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu a Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 111).</p> <p>Facilitati organizatorice sali de conferinta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lumina naturala</li> <li>- garderoba</li> <li>- spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii</li> <li>- salile sa fie izolate fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjati de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere</li> <li>- spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea</li> <li>- personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica</li> <li>- event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului, inclusiv asigurarea conditiilor si respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19</li> </ul> <p>Facilitati tehnice sali de conferinta:</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- aer conditionat</li> <li>- ecran de proiectie</li> <li>- flip-chart + consumabile</li> <li>- videoproiector</li> <li>- laptop</li> <li>- sonorizare</li> <li>- internet WI-FI si LAN network</li> <li>- prezidiu si pupitru speaker</li> </ul> <p>Amenajarea salilor si a tuturor elementelor mentionate mai sus vor fi realizate cu o zi inainte si vor fi verificate de beneficiar.</p>	
	<p><b>SERVICII DE SERVIRE MASA</b></p> <p>Contractul de achizitii de servicii de servire masa pranz va acoperi pentru un numar de 70 de persoane in data de 09.07.2021 urmatoarele servicii:</p> <p><b>1. Welcome coffee</b></p> <p>Data: 9 iulie 2021  Numar participanti: 70 persoane  Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu salile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 3 km de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu a Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 111).  Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de minim 70 locuri  Tip servire: bufet tip cocktail  Logistica asigurata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- amenajare buffet cu mese si fete de masa</li> </ul>	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mese de cocktail <ul style="list-style-type: none"> <li>- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox</li> <li>- farfurii desert si fructe din portelan</li> <li>- pahare din sticla</li> </ul> </li> <li>- cesti cafea si cani ceai din portelan <ul style="list-style-type: none"> <li>- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)</li> <li>- spatule, servetele si alte consumabile</li> <li>- personal calificat</li> </ul> </li> </ul> <p>Structura meniu welcome coffee/persoana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cafea espresso, 100 ml</li> <li>- ceai, 200 ml (3 sortimente)</li> <li>- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat</li> <li>- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml</li> <li>- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml</li> <li>- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)</li> <li>- fructe, 200 g</li> </ul> <p><b>2. Masa de pranz</b></p> <p>Data: 9 iulie 2021  Numar participanti: 70 persoane  Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu salile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 3 km de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu a</p>	<p style="text-align: center;"><i>se completează de către ofertant</i></p>

Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 111).

Capacitate restaurant: minim 70 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Ofertantul trebuie să dețină Autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente), valabilă la data limită de depunere a ofertei;

Tip servire: bufet suedez

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese si scaune
  - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
  - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan
- tacamuri din inox
  - pahare din sticla
- cesti cafea din portelan
  - dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea)
  - spatule, servetele si alte consumabile
  - personal calificat

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

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea, 100 ml

Meniu masa de pranz:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

Tuna cucumber

Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti

Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune

Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi

Rulada de curcan in crusta cocanta de alune

Beetroot & cream cheese

Cup halloumi & red pepper skewers

Somon in crusta de alge cu chivas

Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE  
VEGETARIENE:

- Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry  
Bruschetta cu legume  
Clatite cu spanac si ciuperci  
Crochete din cartofi cu susan  
Ciuperci umplute  
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan  
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si  
ciuperci  
Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata  
Muschi de vita primavera  
File de salau lemon pfeffer  
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si  
miere de albine  
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir  
Risotto cu sfecla si parmezan  
Legume la gratar  
Cartofi gratinati dafne

SALATE:

Salata Waldorf  
Salata Greceasca  
Salata Caesar  
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone  
Mousse cu Bailey's si fructe rosii  
Vulcano  
Pere marinate in vin rosu cu dulceata de  
sofran

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri  
- banana  
- kiwi  
- nectarine  
- pepene galben  
- physalis

PAINE:

Specialitati panificatie  
Paine la tava bagheta  
Paine la tava cu cereale bagheta

**BAUTURI:**

Apa minerala carbogazoasa / plata  
Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda, 7-up, Mountain Dew)  
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe  
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

**3. Coffee break**

Data: 9 iulie 2021

Numar participanti: 70 persoane

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu salile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 3 km de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu a Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 111).

Locatii: spatiile exclusiv destinate activitatilor de catering din cadrul salilor de conferinta cu suprafata minima de 70 mp si capacitate de minim 35 locuri

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese de cocktail
  - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
  - farfurii desert si fructe din portelan
  - pahare din sticla
- cesti cafea si cani ceai din portelan
  - dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu coffee break/persoana:

- cafea espresso, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)
- fructe, 200 g

**4. Cina**

Data: 9 iulie 2021

Numar participanti: 70 persoane

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu salile de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 3 km de sediul Facultatii de Stiinte si Mediu a Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 111).

Capacitate restaurant: minim 70 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Ofertantul trebuie să dețină Autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru

	<p>codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente), valabilă la data limită de depunere a ofertei;</p> <p>Tip servire: set-menu</p> <p>Logistica asigurata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mese si scaune</li> <li>- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan</li> <li>- tacamuri din inox <ul style="list-style-type: none"> <li>- pahare din sticla</li> <li>- servetele si alte consumabile</li> <li>- personal calificat</li> </ul> </li> </ul> <p>Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- antre cald, 450 g</li> <li>- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g</li> <li>- desert, 200 g</li> <li>- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml</li> <li>- limonada, 500 ml</li> </ul> <p>La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.</p> <p>Meniu cina:</p> <p><u>Antre cald</u> Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di sepia, limes 150/100/150 /50 g</p> <p><u>Main course</u> Turkey Wellington, acompaniat de sparanghel sotat in unt, dovleac copt in fulgi de fistic si sos de portocale 450 g</p> <p><u>Desert</u> Lava cake cu inghetata de vanilie si menta 150/50 g</p>	
	<p><u>Bauturi</u></p> <p>Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml</p> <p>Limonada cu limes, miere de albine si menta 500 ml</p>	
3	<p>In contextul epidemiologic actual, pandemia de COVID-19, hotelul trebuie sa respecte toate masurile stabilite pentru prevenirea raspandirii si controlul infectiilor generate de virusul SARS-CoV-2. Hotelul trebuie sa fie certificat de o organizatie recunoscuta si acreditata la nivel national si international, cu privire la faptul ca procedurile de siguranta si protocoalele de curatenie si dezinfectie sunt adecvate si acestea au fost implementate corect si sunt respectate atat in activitatea de cazare cat si in cea de servire a mesei (restaurant), salile de conferinta si in zonele publice ale hotelului. In acest sens, hotelul trebuie sa prezinte certificatul care sa ateste ca standardele sanitare aplicabile in hotel sunt in concordanta cu cerintele locale si internationale de igiena, sanatate si securitate.</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>
4	<p><b>RECEPȚIA SERVICIILOR</b></p> <p>Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Factură fiscală;</li> <li>- Proces verbal de prestare a serviciilor.</li> </ul>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>





## 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 prestez ..... pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.**

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

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele și prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătura .....

**Detalii despre ofertant**

Numele ofertantului .....

Țara de reședință .....

Adresa .....

Adresa de corespondență (dacă este diferită) .....

Adresa de e-mail .....

Telefon / Fax .....

Data .....