

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE

UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI
No. înregistrare: 500004
Data înregistrării: 28.11.2011

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă în Municipiul Galați”**, 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: 0236130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: **„Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă în Municipiul Galați”**, 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://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura Operationala proprie pentru achizitie servicii a nexa 2.pdf](https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura%20Operationala%20proprie%20pentru%20achizitie%20servicii%20a%20nexe%202.pdf)
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **30450 lei fără TVA.**
8. Criteriu de atribuire: **cel mai bun raport calitate-preț.**
9. Cod CPV: 55110000-4, 55300000-3.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: **„Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă în Municipiul Galați”**
12. Data limită de depunere a ofertelor: 07.12.2022, ora 14:00
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 magdalena.manoilescu@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 fondurile instituției, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.

16. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei

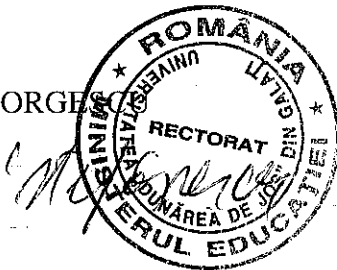
17. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.

18. Persoana de contact: Magdalena Manoilescu, tel. 0336130115, e-mail:
magdalena.manoilescu@ugal.ro

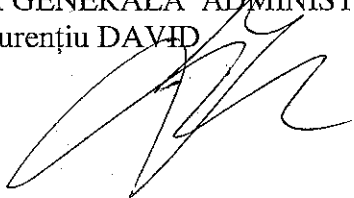
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail magdalena.manoilescu@ugal.ro

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Puiu-Luțian GEORGHIE



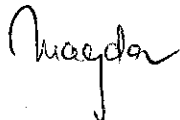
DIRECTOR GENERAL INTERIMAR
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,
Cristian Laurențiu DAVID



DIRECTOR INTERIMAR
DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI MONITORIZARE CONTRACTE,
Ec. Marian DĂNĂILĂ



ÎNTOCMIT,
Ing. Magdalena Manoilescu





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

CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de Servicii de cazare cu mic dejun inclus și masă în Municipiul Galați

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

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

1. Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziționarea de **Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă în Municipiul Galați, România** aferent organizării „*Forumului interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional. România - Republica Moldova – Ucraina*” pentru participanții la eveniment.

III. Contextul realizării acestei achiziții de servicii

Denumirea activității: Organizarea evenimentului științific „*Forum interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional. România - Republica Moldova – Ucraina*”, în perioada 11-16 decembrie 2022.

IV. 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”.
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 (se va completa formularul

nr. 1). 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.

V. SPECIFICAȚII TEHNICE

Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă în Municipiul Galați, România pentru participanții la „Forumul interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional. România - Republica Moldova – Ucraina”

5.1. Cazare în zilele de 11 și 15 decembrie 2022, 2 nopți

Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Municipiul Galați, România pentru participanții la „Forumul interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional. România - Republica Moldova – Ucraina” în zilele de 11 și 15 decembrie-2022.

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE
1.	Servicii de cazare cameră dublă în regim single cu mic dejun inclus	55110000-4	50 camere x 2 nopți

Perioada: 2 nopți, în perioadele **11-12 decembrie 2022** (1 noapte) și **15-16 decembrie 2022** (1 noapte)

Necesar cazare: 50 camere duble în regim single

Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați

Locație asigurare servicii: hotel clasificat 3 stele. Se va prezenta certificatul de clasificare însoțit de fișa de clasificare.

Localizare hotel: Municipiul Galați, distanța de maxim 2 km față de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea la unitatea de cazare de la sediul autorității contractante.

Capacitate unitate de cazare: minim 50 de camere duble în regim single

Facilități minime în camere:

- ✓ aer condiționat pentru fiecare cameră, cu control individual al temperaturii și umidității;
- ✓ televizor LED;
- ✓ televiziune prin satelit;
- ✓ telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale;
- ✓ internet wi-fi gratuit;
- ✓ minibar;
- ✓ uscător par;
- ✓ cabina de duș în toate camerele;
- ✓ pat matrimonial (dimensiune minimă 160 x 200 cm).

Facilități minime în hotel:

- ✓ Săli de conferințe – minim 3 săli, respectiv 1 sală cu suprafață de min. 150 mp, care să aibă capacități de min. 50 de locuri și 2 săli cu suprafața minimă de 70 mp fiecare și capacități de minim 25 de locuri fiecare.

Facilități organizatorice săli de conferință:

- lumină naturală
- garderobă
- spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la intrarea în sala de conferințe, pentru primirea și înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii
- sălile să fie izolate fonic, astfel încât participanții să nu fie deranjați de alte activități care au loc în aceeași clădire sau în imediata apropiere
- spațiu exclusiv pentru organizarea și servirea pauzelor de cafea
- personal pentru amenajarea sălii și a tuturor elementelor de logistică
- event manager – disponibil în permanență să răspundă solicitărilor beneficiarului și să asigure desfășurarea optimă a evenimentului, inclusiv asigurarea condițiilor

Facilități tehnice săli de conferință:

- aer condiționat cu control individual al temperaturii și umidității
 - ecran de proiecție
 - flip-chart + consumabile
 - videoproiector
 - laptop
 - sonorizare
 - internet WI-FI cu linie de back up și LAN network
 - prezidiu și pupitru speaker
- ✓ Restaurant clasificat 3 stele care să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferentă cazării, dar să ofere și opțiuni de servire a mesei în regim a la carte sau în concordanță cu cerințele prezentului caiet de sarcini.
- Se va prezenta certificatul de clasificare al restaurantului, însoțit de fișa de clasificare.
- ✓ Spațiu de depozitare al bagajelor;
 - ✓ Spălătorie;
 - ✓ Room service;
 - ✓ Trezirea clienților la ora solicitată;
 - ✓ Facilități de acces pentru persoane cu dizabilități;
 - ✓ Chek-in - începând cu ora 12.00, chek-out ora 14.00

Gestionarea serviciilor de cazare oferite de către prestator constau în următoarele activități:

- a) Rezervarea camerelor pentru persoanele cazate.
- b) Elaborarea diagramelor de cazare, semnarea și ștampilarea lor de către unitatea de cazare.

c) Instruirea - contractantul va instrui persoanele cazate, în momentul cazării precum și ulterior începerii evenimentelor, în ceea ce privește serviciile care se decontează și regulile care trebuie urmate în unitatea de cazare. Achizitorul nu va fi responsabil pentru consumul și/sau plata unor servicii suplimentare de către persoanele cazate (cum ar fi serviciile de mini-bar) sau pentru daunele produse de către aceștia, acestea urmând a fi discutate (inclusiv recuperarea costurilor) de către prestator direct cu persoanele cazate.

Achizitorul își rezervă dreptul de a nu accepta o propunere care oferă cazare la o structură de primire turistică cu funcțiuni de cazare care nu respectă specificațiile prezentului caiet de sarcini și unde consideră că accesul persoanelor cazate nu se poate face cu ușurință sau în condiții de siguranță către restaurantul în care se servește masa.

În situația oricărei modificări, achizitorul se obligă să anunțe cu cel puțin 48 de ore înainte.

5.2. Servicii de servire masă în zilele de 11 și 16 decembrie 2022, 50 de persoane x 2 servicii de servire masă în Municipiul Galați, România pentru participanții la „Forumul interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional. România - Republica Moldova – Ucraina”

Servicii de servire masă în Municipiul Galați, România pentru participanții la „Forumul interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional. România - Republica Moldova – Ucraina”.

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV	CANTITATE
1.	Servicii de servire masă	55300000-3	50 persoane x 2 serv.

Datele evenimentului: 11 și 16 decembrie 2022 (2 zile)

Număr participanți: 50 persoane/zi

Locația: restaurant clasificat la 3 stele, situat în cadrul aceluiași complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare și sălile de conferințe, clasificat la 3 stele, aflat la o distanță de maxim 2 km față de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111)

Capacitate restaurant: minim 50 de locuri la mese

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitată:

- amenajare buffet cu mese și fețe de masă
- mese și scaune pentru toți participanții
- platurii inox / sticla / porțelan și clești inox
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din porțelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticlă
- cești cafea din porțelan
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea)
- spatule, servetele și alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu prânz/persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe bază de brânzeturi, carne și pește, 250 g

- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 150 g
- preparate de bază calde din carne de pasăre, porc, vită și pește, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- pâine, 100 g
- apă minerală carbogazoasă / plată, 500 ml
- băuturi răcoritoare, nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea, 100 ml

Meniu 11 decembrie 2022:

ASORTIMENT GUSTĂRI APERITIV:

- Minitarte cu somon și capere
- Rulouri de ardei copt cu brânză de capră și măsline
- Tarte cu cremă de crab
- Clătite cu somon și brânză
- Terină cu fistic
- Miniempanadas cu cașcaval
- Minitarte cu cremă de măsline și anchois
- Vitello tonnato
- Bruschete cu pastă de pește afumat
- Canapele cu roastbeef și sparanghel
- Prosciutto melon

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

- Brânză tofu cu foiță de castravete și roșii cherry
- Bruschettă cu legume
- Clătite cu spanac și ciuperci
- Crochete din cartofi cu susan
- Ciuperci umplute
- Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZĂ CALDE:

- Mușchi de vită florentin cu vinete
- Somon cu spanac gratinat
- Calamari pane cu sos de roșii aromat
- Piept de rață marinat cu nucă de cocos
- Ruladă de curcan cu roșii uscate și brânza brie
- Turkey Wellington (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci, ceapă și cașcaval, învelit în foietaj)
- Minifrigărui de pui cu ananas

GARNITURI:

- Orez cu măsline
- Ciuperci cu sos pesto și brânză
- Legume la grătar

Sote de legume mediteraneene

SALATE:

- Salata de somon și valeriană
- Salată Grecească
- Salată Caesar
- Salată cu fructe de mare

DESERT:

- Crema catalana
- Tarta de prune cu ciocolată și cognac
- Souffle de ciocolată
- Pere marinate în vin roșu cu piure de castane

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri albi și roșii
- nectarine
- prune
- pere
- pepene galben
- physalis

PAINE:

- Specialități panificație
- Pâine la tavă baghetă
- Pâine la tavă cu cereale baghetă

BAUTURI:

- Apă minerală carbogazoasă / plată
- Băuturi răcoritoare carbogazoase
- Nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe
- Cafea espresso servită cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolată

Meniu 16 decembrie 2022:

ASORTIMENT GUSTĂRI APERITIV:

- Blini cu gorgonzola și dulceață de ceapă
- Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
- Tuna cucumbert
- Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti
- Vol-au-vent cu gorgonzola, măr și alune
- Vol-au-vent cu ciuperci și verdețuri
- Rulada de curcan în crustă cocantă de alune
- Beetroot & cream cheese
- Cup halloumi & red pepper skewers
- Somon în crusta de alge cu chivas

Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Brânză tofu cu foiță de castravete și roșii cherry
Bruschetta cu legume
Clătite cu spanac și ciuperci
Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZĂ CALDE:

Piept de curcan cu sos parmezan
Sote de creveți „black tiger” cu roșii cherry și ciuperci
Risotto cu sfeclă, parmezan și confit de rață
Mușchi de vită primăvera
File de șalău lemon pfeffer
Piept de rață caramelizat cu roșii cherry și miere de albine
File de porc cu alune și muguri de fasole

GARNITURI:

Legume wok aromate cu ghimbir
Risotto cu sfeclă și parmezan
Legume la grătar
Cartofi gratinați dafne

SALATE:

Salata Waldorf (nuci, țelină verde Apio, țeliăa rădăcina mere, struguri, salată Iceberg, lămâie, dressing de maioneză cu smântână)
Salată Grecească
Salată Caesar
Salată cu fructe de mare

DESERT:

Minitarte cu cremă mascarpone
Mousse cu crema de whiskey și fructe roșii
Brownie cu ciocolată și zmeură
Pere marinate în vin roșu cu dulceață de șofran

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri albi și roșii
- banane
- kiwi
- nectarine
- căpșuni
- mandarine

PÂINE:

Specialități panificație

Pâine la tavă baghetă

Pâine la tavă cu cereale baghetă

BĂUTURI:

Apă minerală carbogazoasă / plată

Băuturi răcoritoare carbogazoase

Nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe

Cafea espresso servită cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolată

- **Ofertantul va asigura toate serviciile, respectiv cazare și servire masă la sediul propriu, în cadrul aceluiași complex hotelier, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.**
- **Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor și pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).**
- **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).**

VI. TERMEN DE PRESTARE – în datele stabilite de către achizitor, conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini și din calendarul atașat. Orele de servire a mesei vor fi stabilite de comun acord cu operatorul economic care va fi declarat câștigător.

VII. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

- a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului.
- b) Plata pentru serviciile prestate 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.

VIII. RECEPȚIA SERVICIILOR SI MODALITATEA DE PLATĂ

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni și prezentarea documentelor justificative de către contractant, achizitorului, pentru fiecare etapă în parte.

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.

Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, 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, pentru fiecare etapă în parte.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste de prezență;
- proces verbal de prestare a serviciilor;
- diagramă de cazare
- 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.

IX. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire cel mai bun raport calitate-preț va folosi următorii factori de evaluare:

1. Prețul Ofertei

2. Componenta tehnică

Pentru „Componenta tehnică” a fost stabilit un subfactor, respectiv:

2.1. Distanța fata de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunarea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 111

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Prețul Ofertei	Componenta financiară	90 % Punctaj maxim factor: 90
<p>Punctajul pentru factorul de evaluare „Prețul Ofertei”, cu o valoare de 90 de puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 90% din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:</p> <p>a) Pentru Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut – 90 puncte;</p> <p>b) Pentru restul Ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:</p> $P_{pret(n)} = \text{Preț}(\min) / \text{Preț}(n) \times 90, \text{ unde:}$ <p>$P_{pret(n)}$: punctajul obținut de către Oferta admisibilă aflată sub evaluare;</p> <p>$\text{Preț}(\min)$: cel mai scăzut dintre prețurile Ofertelor admisibile;</p> <p>$\text{Preț}(n)$: prețul Ofertei admisibile aflată sub evaluare.</p>		
Distanța fata de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunarea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 111	Componenta tehnică	10 % Punctaj maxim factor: 10
<p>Punctajul pentru factorul de evaluare << Distanța fata de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunarea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 111 >>, cu o valoare de 10 de puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 10% din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:</p> <p>Numarul maxim de km de distanța fata de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universitatii</p>		

„Dunarea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 111, este de 2 km. Orice oferta cu o distanță mai mică de 2 km va fi punctată astfel:

a). Pentru oferta admisibilă cu cea mai mică distanță față de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunarea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 111 – 10 puncte;

b). Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:

$P D(n) = D \text{ minimă} / D(n) \times 10$, unde:

$P D(n)$: punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare, pentru factorul de evaluare tehnică „D”

$D \text{ minimă}$: distanța minimă față de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunarea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 111, D pentru oferta n aflată sub evaluare;

$D(n)$: distanța față de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunarea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 111 D ale ofertelor admisibile aflate sub evaluare

Notă: Ofertele care îndeplinesc cerințele minime ale caietului de sarcini nu vor primi punctaj (oferta este conformă) iar ofertele care nu respectă cerințele minime ale caietului de sarcini vor fi declarate neconforme.

Punctajul total: Preț (maximum 90 puncte) + Componenta tehnică (maximum 10 puncte) = maximum 100 puncte

Clasamentul Ofertelor va fi determinat pe baza **punctajului total**. Pe baza metodei de calcul de mai sus, Ofertantul care are cel mai mare punctaj total va fi declarat câștigător.

X. 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**).

XI. 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 respectiv.

Întocmit,

Conf. dr. ing. Maricica Stoica



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

Operator Economic

.....
(denumirea)**CENTRALIZATOR DE PREȚURI**

Nr. crt.	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	3	4	5	6=4*5%	7=6+5%
1	Servicii de cazare 50 camere în cameră dublă în regim single cu mic dejun inclus x 2 noapți în perioadele 11-12 decembrie 2022 (1 noapte) și 15-16 decembrie 2022 (1 noapte)	cameră/ 1 noapte	100	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii de servire masă 50 persoane x 2 servicii în zilele de 11 și 16 decembrie 2022	pers	100	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

*Se va oferta întreg pachetul.**Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul pachetului și nici oferte alternative.*

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)**PROPUNERE TEHNICĂ**

Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Galați, România, aferent organizării „Forumului interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional. România - Republica Moldova – Ucraina”

NR. CRT	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
	Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Galați, România, pentru participanții la „Forumul interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional. România - Republica Moldova – Ucraina”, în perioada 11-16 decembrie 2022.	se completează de către ofertant
1.	<p>1. Servicii de cazare cu mic dejun inclus în Galați, România, în zilele de 11 și 15 decembrie 2022 pentru 50 participanți la „Forumul interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional. România - Republica Moldova – Ucraina”.</p> <p>Perioada: 2 nopți, în perioadele 11-12 decembrie 2022 (1 noapte) și 15-16 decembrie 2022 (1 noapte)</p> <p>Necesar cazare: 50 camere duble în regim single</p> <p>Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați</p> <p>Locație asigurare servicii: hotel clasificat 3 stele. Se va prezenta certificatul de clasificare însoțit de fișa de clasificare.</p> <p>Localizare hotel: Municipiul Galați, distanța de maxim 2 km față de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111), care să permită accesul cu ușurință - deplasarea la unitatea de cazare de la sediul autorității contractante.</p> <p>Capacitate unitate de cazare: minim 50 de camere duble în regim single</p> <p>Facilități minime în camere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ aer condiționat pentru fiecare cameră, cu control individual al temperaturii și umidității; ✓ televizor LED; ✓ televiziune prin satelit; ✓ telefon cu acces direct la liniile naționale și internaționale; ✓ internet wi-fi gratuit; ✓ minibar; ✓ uscător par; ✓ cabina de duș în toate camerele; ✓ pat matrimonial (dimensiune minimă 160 x 200 cm). <p>Facilități minime în hotel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Săli de conferințe – minim 3 săli, respectiv 1 sală cu suprafață de min. 150 mp, care să aibă capacitate de min. 50 de locuri și 2 săli cu suprafața minimă de 70 mp fiecare și capacitate de minim 25 de locuri fiecare. <p>Facilități organizatorice săli de conferință:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lumină naturală - garderobă - spațiu secretariat dotat cu masă și scaune, la intrarea în sala de conferințe, pentru primirea și înregistrarea participanților 	se completează de către ofertant

	<p>informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii</p> <ul style="list-style-type: none"> - sălile sa fie izolate fonic, astfel încât participanții să nu fie deranjați de alte activități care au loc în aceeași clădire sau în imediata apropiere - spațiu exclusiv pentru organizarea și servirea pauzelor de cafea - personal pentru amenajarea sălii și a tuturor elementelor de logistică - event manager – disponibil în permanență să răspundă solicitărilor beneficiarului și să asigure desfășurarea optimă a evenimentului, inclusiv asigurarea condițiilor <p>Facilități tehnice săli de conferință:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aer condiționat cu control individual al temperaturii și umidității - ecran de proiecție - flip-chart + consumabile - videoproiector - laptop - sonorizare - internet WI-FI cu linie de back up și LAN network - prezidiu și pupitru speaker <ul style="list-style-type: none"> ✓ Restaurant clasificat 3 stele care să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferentă cazării, dar să ofere și opțiuni de servire a mesei în regim a la carte sau în concordanță cu cerințele prezentului caiet de sarcini. <p>Se va prezenta certificatul de clasificare al restaurantului, însoțit de fișa de clasificare.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Spațiu de depozitare al bagajelor; ✓ Spălătorie; ✓ Room service; ✓ Trezirea clienților la ora solicitată; ✓ Facilități de acces pentru persoane cu dizabilități; ✓ Chek-in - începând cu ora 12.00, chek-out ora 14.00 <p>Gestionarea serviciilor de cazare oferite de către prestator constau în următoarele activități:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Rezervarea camerelor pentru persoanele cazate. b) Elaborarea diagramelor de cazare, semnarea și ștampilarea lor de către unitatea de cazare. c) Instruirea - contractantul va instrui persoanele cazate, în momentul cazării precum și ulterior începerii evenimentelor, în ceea ce privește serviciile care se decontează și regulile care trebuie urmate în unitatea de cazare. Achizitorul nu va fi responsabil pentru consumul și/sau plata unor servicii suplimentare de către persoanele cazate (cum ar fi serviciile de mini-bar) sau pentru daunele produse de către aceștia, acestea urmând a fi discutate (inclusiv recuperarea costurilor) de către prestator direct cu persoanele cazate. <p>Achizitorul își rezervă dreptul de a nu accepta o propunere care oferă cazare la o structură de primire turistică cu funcțiuni de cazare care nu respectă specificațiile prezentului caiet de sarcini și unde consideră că accesul persoanelor cazate nu se poate face cu ușurință sau în condiții de siguranță către restaurantul în care se servește masa. În situația oricărei modificări, achizitorul se obligă să anunțe cu cel puțin 48 de ore înainte.</p>	
2	<p>2. Servicii de servire masă în zilele de 11 și 16 decembrie 2022, 50 de persoane x 2 servicii de servire masă în Municipiul Galați, România pentru participanții la „Forumul interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic internațional. România - Republica Moldova – Ucraina”</p> <p>Datele evenimentului: 11 și 16 decembrie 2022 (2 zile)</p> <p>Număr participanți: 50 persoane/zi</p> <p>Locația: restaurant clasificat la 3 stele, situat în cadrul aceleiași</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

complex hotelier în care se vor asigura serviciile de cazare și sălile de conferințe, clasificat la 3 stele, aflat la o distanță de maxim 2 km față de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați (str. Domnească nr. 111)

Capacitate restaurant: minim 50 de locuri la mese

Tip servire: bufet suedez

Logistica solicitată:

- amenajare buffet cu mese și fețe de masă
- mese și scaune pentru toți participanții
- platuri inox / sticla / porțelan și clești inox
- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde
- farfurii gustare, fel de bază, desert și fructe din porțelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticlă
- cești cafea din porțelan
- dispensere din inox pentru băuturi calde (cafea)
- spatule, servetele și alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu prânz/persoană (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe bază de brânzeturi, carne și pește, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 150 g
- preparate de bază calde din carne de pasăre, porc, vită și pește, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- pâine, 100 g
- apă minerală carbogazoasă / plată, 500 ml
- băuturi răcoritoare, nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea, 100 ml

Meniu 11 decembrie 2022:

ASORTIMENT GUSTĂRI APERITIV:

Minitarte cu somon și capere
Rulouri de ardei copt cu brânză de capră și măsline
Tarte cu cremă de crab
Clătite cu somon și brânză
Terină cu fistic
Miniempanadas cu cașcaval
Minitarte cu cremă de măsline și anchois
Vitello tonnato
Bruschete cu pastă de pește afumat
Canapele cu roastbeef și sparanghel
Prosciutto melon

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Brânză tofu cu foiță de castravete și roșii cherry
Bruschettă cu legume
Clătite cu spanac și ciuperci
Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZĂ CALDE:

Mușchi de vită florentin cu vinete
Somon cu spanac gratinat
Calamari pane cu sos de roșii aromat
Piept de rață marinat cu nucă de cocos
Ruladă de curcan cu roșii uscate și brânza brie

Turkey Wellington (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci, ceapă și cașcaval, învelit în foietaj)

Mînifrigărui de pui cu ananas

GARNITURI:

Orez cu măsline

Ciuperci cu sos pesto și brînză

Legume la grătar

Sote de legume mediteraneene

SALATE:

Salata de somon și valeriană

Salată Grecească

Salată Caesar

Salată cu fructe de mare

DESERT:

Crema catalana

Tarta de prune cu ciocolată și cognac

Souffle de ciocolată

Pere marinate în vin roșu cu piure de castane

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri albi și roșii

- nectarine

- prune

- pere

- pepene galben

- physalis

PAINE:

Specialități panificație

Pâine la tavă baghetă

Pâine la tavă cu cereale baghetă

BAUTURI:

Apă minerală carbogazoasă / plată

Băuturi răcoritoare carbogazoase

Nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe

Cafea espresso servită cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolată

Meniu 16 decembrie 2022:

ASORTIMENT GUSTĂRI APERITIV:

Blini cu gorgonzola și dulceață de ceapă

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

Tuna cucumbert

Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti

Vol-au-vent cu gorgonzola, măr și alune

Vol-au-vent cu ciuperci și verdețuri

Rulada de curcan în crustă cocantă de alune

Beetroot & cream cheese

Cup halloumi & red pepper skewers

Somon în crusta de alge cu chivas

Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Brînză tofu cu foiță de castravete și roșii cherry

Bruschetta cu legume

Clătite cu spanac și ciuperci

Crochete din cartofi cu susan

	<p>Ciuperci umplute Cartof umplut cu legume</p> <p>PREPARATE DE BAZĂ CALDE: Piept de curcan cu sos parmezan Sote de creveți black tiger cu roșii cherry și ciuperci Risotto cu sfeclă, parmezan și confit de rață Mușchi de vită primavera File de șalău lemon pfeffer Piept de rață caramelizat cu rosii cherry și miere de albine File de porc cu alune și muguri de fasole</p> <p>GARNITURI: Legume wok aromate cu ghimbir Risotto cu sfeclă și parmezan Legume la grătar Cartofi gratinați dafne</p> <p>SALATE: Salata Waldorf (nuci, țelină verde Apio, țeliă rădăcina mere, struguri, salată Iceberg, lămâie, dressing de maioneză cu smântână) Salată Grecească Salată Caesar Salată cu fructe de mare</p> <p>DESERT: Minitarte cu cremă mascarpone Mousse cu crema de whiskey și fructe roșii Brownie cu ciocolată și zmeură Pere marinate în vin roșu cu dulceață de șofran</p> <p>ASORTIMENT DE FRUCTE: - struguri albi și roșii - banane - kiwi - nectarine - căpșuni - mandarine</p> <p>PÂINE: Specialități panificație Pâine la tavă baghetă Pâine la tavă cu cereale baghetă</p> <p>BĂUTURI: Apă minerală carbogazoasă / plată Băuturi răcoritoare carbogazoase Nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe Cafea espresso servită cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolată</p>	
3	Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor și pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).	<i>se completează de către ofertant</i>
4	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).	<i>se completează de către ofertant</i>

5	<p><u>TERMEN DE PRESTARE</u> – în datele stabilite de către achizitor, conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini și din calendarul atașat. Orele de servire a mesei vor fi stabilite de comun acord cu operatorul economic care va fi declarat câștigător.</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>
6	<p><u>RECEPTIA SERVICIILOR SI MODALITATEA DE PLATA</u></p> <p>Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni și prezentarea documentelor justificative de către contractant, achizitorului, pentru fiecare etapă în parte.</p> <p>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.</p> <p>Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, 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, pentru fiecare etapă în parte.</p> <p>Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - liste de prezență; - proces verbal de prestare a serviciilor; - diagramă de cazare - alte documente relevante. <p>Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului.</p> <p>Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>
7	<p><u>CONDITII IMPUSE PENTRU SECURITATEA SI SANATATEA ÎN MUNCĂ SI PROTECTIA MUNCII</u></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.</p>	<p><i>se va completa Formularul DECLARATIE PRIVIND SANATATEA SI SECURITATEA ÎN MUNCĂ</i></p>
8	<p><u>VALABILITATEA OFERTEI</u></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>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

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

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

Operator Economic

.....
(denumirea)

DECLARAȚIE
privind conflictul de interes
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 afîn 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 afîn 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 semnătura

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)

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 denumirea/numele ofertantului.

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 Laurențiu DAVID	Director Interimar Direcția Generală Administrativă
10.	Ec. Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar Direcția Economică
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.	Alina-Genoveva MAZURU	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
15.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
16.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
17.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
18.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
19.	Neculai SAVA	Administrator financiar
20.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
21.	Magdalena Manoilescu	Administrator patrimoniu
22.	Madalina Mihai	Administrator financiar
23.	Gina Aurora NECULA	Decan în cadrul Facultății Transfrontaliere
24.	Maricica STOICA	Prodecan în cadrul Facultății Transfrontaliere
25.	Alexandra Monica TOMA	Director de departament în cadrul Facultății Transfrontaliere
26.	Marcela PORTASE	Administrator de patrimoniu în cadrul Facultății Transfrontaliere
27.	Giorgiana Ciobotaru	Departamentul de Științe Socio-Umane Facultatea Transfrontalieră
28.	Delia Oprea	Departamentul de Științe Socio-Umane Facultatea Transfrontalieră

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data