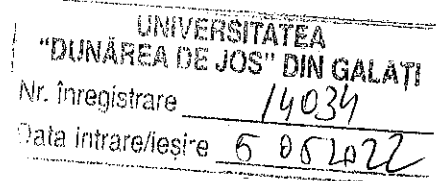


ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



INVITAȚIE



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **Servicii de servire masă și coffee-break pentru workshop-urile „Formarea continuă, baza educației permanente a personalului didactic” și „Transferul tehnologic, evoluția economiei de piață”,** și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236419177
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: **Servicii de servire masă și coffee-break pentru workshop-urile „Formarea continuă, baza educației permanente a personalului didactic” și „Transferul tehnologic, evoluția economiei de piață”,** 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_proprie_pentru_achizitie_servicii_anexa_2.pdf
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: DA.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **20952 lei**, defalcat astfel:
LOT 1 = 10476 lei fără TVA
LOT 2 = 10476 lei fără TVA
8. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut.
9. Cod CPV: 55300000-3, 55520000-1.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: **Servicii de servire masă și coffee-break pentru workshop-urile „Formarea continuă, baza educației permanente a personalului didactic” și „Transferul tehnologic, evoluția economiei de piață”.**

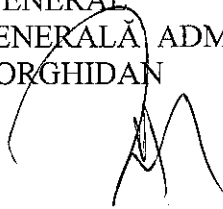
12. Data limită de depunere a ofertelor: 11.05.2022, ora 14⁰⁰
13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail georgiana.ungureanu@ugal.ro.
14. Limba de redactare a ofertei: Română
15. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile de la prestarea serviciilor, 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: Georgiana Ioja, tel. 0336130115, e-mail: georgiana.ungureanu@ugal.ro
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail georgiana.ungureanu@ugal.ro

RECTOR,

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



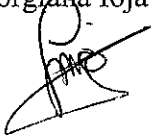
DIRECTOR GENERAL
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,
Ing. Romeo HORGHIDAN



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



ÎNTOCMIT,
Ec. Georgiana Ioja



FORMULARE

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

Formularul – 2 Formular de ofertă (proponerea 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 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 „Dunărea de Jos” din Galați.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii „Dunărea 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.	Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU	PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social
5.	Conf. dr. ing. Ciprian VLAD	PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
6.	Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR	PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
7.	Conf.univ.dr. Ana ȘTEFĂNESCU	PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic
8.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9.	Ing. Romeu HORGHIDAN	Director Direcția Generală Administrativă
10.	ec. Maricica FELEA	Director Interimar Direcția Economica
11.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
13.	Dragoș Alexandru OPREANU	Director Direcția Juridică și Resurse Umane
14.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
15.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
16.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
17.	Aurelia-Daniela MODIGA	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
18.	Neculai SAVA	Administrator financiar
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Laura Luminița BUCUR	Administrator financiar
21.	Ec. Georgiana IOJA	Administrator financiar
22.	Magdalena MANOILESCU	Administrator de patrimoniu
23.	Conf.dr.ing. Cristian MUNTENIȚĂ	Director Departament de formare continuă și transfer tehnologic
24.	Adm. Patrim. Bogdan Dumitrache BRATOVEANU	Administrator de patrimoniu Departament de formare continuă și transfer tehnologic
25.	Secretar Daniela Natalia JIPA	Secretară Departament de formare continuă și transfer tehnologic
26.	Ec. Magdalena MUNTEANU	Administrator financiar Departament de formare continuă și transfer tehnologic

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**

Servicii de servire masă și coffee-break pentru workshop-urile „Formarea continuă, baza educației permanente a personalului didactic” și „Transferul tehnologic, evoluția economiei de piață”

LOT 1 – Servicii de servire masă și coffee break în cadrul workshopul „Formarea continuă, baza educației permanente a personalului didactic”

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
0	1	2	3	4	5	6=4*5
1	Servicii de catering	8571	persoană	100	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
2	Servicii de coffee break	1905	persoană	100	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
	TOTAL	10476				<i>se completează de către ofertant</i>

LOT 2 – Servicii de servire masă și coffee break în cadrul workshopul „Transferul tehnologic, evoluția economiei de piață”

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
0	1	2	3	4	5	6=4*5
1	Servicii de catering	8571	persoană	100	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
2	Servicii de coffee break	1905	persoană	100	<i>se completează de către ofertant</i>	<i>se completează de către ofertant</i>
	TOTAL	10476				<i>se completează de către ofertant</i>

Se va oferta fiecare lot în parte.

Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul lotului și nici oferte alternative.

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

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

.....

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

.....

Adresa de e-mail

.....

Telefon / Fax

.....

Data

.....

OFERTANTUL

(denumirea/numele)**PROPUNERE TEHNICĂ**

Servicii de servire masă și coffee-break pentru workshop-urile „Formarea continuă, baza educației permanente a personalului didactic” și „Transferul tehnologic, evoluția economiei de piață”

LOT 1 – Servicii de servire masă și coffee break în cadrul workshopul „Formarea continuă, baza educației permanente a personalului didactic”

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1	<p>1.1. Servicii de servire masă Data și ora de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 7 zile înainte Număr persoane: 100 Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Sala Senatului Tip servire: bufet cu locuri la mese</p> <p>Structura meniu și cantități produse / persoană / zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - asortiment de gustari aperitiv, 200 g - asortiment de preparate vegetariene, 100 g - preparate de baza calde, din carne si peste, 200 g - garnituri, 200 g - salate, 150 g - desert, 100 g - fructe, 150 g - paine, 50 g - apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml - bauturi racoritoare si nectaruri din fructe, 300 ml - cafea / lapte condensat, 100 ml <p>ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly Tuna cucumbert Unt cu caviar de somon Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune) Beetroot & cream cheese</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci
Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel
ASORTIMENT PREPARATE
VEGETARIENE:
Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry
Bruschetta cu legume
Clatite cu spanac si ciuperci
Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume
PREPARATE DE BAZA CALDE:
Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine
File de porc cu alune si muguri de fasole
GARNITURI:
Taietei asiatici cu legume
Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi gratinati dafne
SALATE:
Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati
DESERT:
Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana
ASORTIMENT DE FRUCTE:
- struguri
- banane
- caise
- nectarine
- portocale
- capsuni
- pepene galben
- pepene verde
PAINE:
Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta
BAUTURI:
Apa minerala carbogazoasa / plata

	<p>Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda, 7-up, Mountain Dew) Nectaruri din fructe Santal Cafea / lapte condensat</p> <p>Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor.</p> <p>Logistica solicitată:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare zona buffet cu mese și fete de masă - 10 mese rotunde cu capacitate de minim 10 persoane/masă - 100 scaune tip restaurant - fete de masă și ancore - platouri inox / sticlă/ portelan și clești inox, - chafingdish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde, - farfurii gustare, fel de bază și desert din portelan, - tacamuri din inox, - pahare din sticlă, - 3 dispensere din inox (electrice) pentru bauturi calde (cafea), - cesti cafea din portelan, - spatule, servetele, alte consumabile, - personal calificat, care va asigura servirea mesei, va asigura debarasarea etc, - respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. 	
2	<p>1.2. Servicii coffee break</p> <p>Data și ora de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 7 zile înainte</p> <p>Număr persoane: 100</p> <p>Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Sala Senatului</p> <p>Tip servire: bufet tip cocktail</p> <p>Structura meniu coffee break/persoană/zi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cafea espresso, 100 ml; - ceai, 200 ml (minim 4 sortimente); - zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lamaie feliată, miere de albine – nelimitat; - apă minerală carbogazoasă și plată, 0,5 l ; - bauturi racoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 330 ml; - produse de patiserie dulci și sărate, 150 g (minim 6 sortimente); - fructe asortate, 200 g. 	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

	<p>Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor.</p> <p>Logistica solicitată:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare buffet cu mese și fete de masă, - 20 buc. mese de cocktail cu fete de masă - platouri inox / sticlă/ porțelan și clești inox, - farfurii desert și fructe din porțelan, - tacamuri din inox, - pahare din sticlă, - 3 espressoare electrice pentru cafea, - 2 dispensere din inox (electrice) pentru băuturi calde (ceai), - cești cafea și cani ceai din porțelan, - spatule, servetele, alte consumabile, - personal calificat, care va asigura servirea mesei, va asigura debarasarea etc, - respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. 	
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	Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.	<i>se completează de către ofertant</i>
6	<p><u>RECEPȚIA SERVICIILOR</u></p> <p>Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:</p>	<i>se completează de către ofertant</i>

	<p>- Factură fiscală; - Proces verbal de prestare a serviciilor. - Lista de prezenta</p>	
7	<p>MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ Contractantul va emite factura pentru serviciile prestate, la finalul prestării serviciilor. Factura va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificată de Autoritatea Contractantă. Factura va fi emisă după semnarea de către Autoritatea Contractantă a Procesului verbal de prestare a serviciilor. Procesul verbal de prestare a serviciilor va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății. Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de maxim 30 zile de la data emiterii facturii fiscale în original și a tuturor documentelor justificative. Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să deschidă un cont la trezoreria statului. Nu se acceptă actualizarea prețului contractului.</p>	<i>se completează de către ofertant</i>
8	<p>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.</p>	<i>se completează de către ofertant</i>

LOT 2 – Servicii de servire masă și coffee break în cadrul workshopul „Transferul tehnologic, evoluția economiei de piață”

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1	<p>1.1. Servicii de servire masă Data și ora de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 7 zile înainte Număr persoane: 100 Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Sala Senatului Tip servire: bufet cu locuri la mese</p> <p>Structura meniu și cantități produse / persoană / zi: - asortiment de gustari aperitiv, 200 g - asortiment de preparate vegetariene, 100 g - preparate de baza calde, din carne și peste, 200 g - garnituri, 200 g</p>	<i>se completează de către ofertant</i>

- salate, 150 g
- desert, 100 g
- fructe, 150 g
- paine, 50 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare si nectaruri din fructe, 300 ml
- cafea / lapte condensat, 100 ml

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

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

ASORTIMENT PREPARATE

VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

- Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
- Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
- Tuscan chicken
- Marocan chicken
- Muschi de vita primavera
- File de salau lemon pfeffer
- Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine
- File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

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

SALATE:

- Salata Waldorf
- Salata Greceasca
- Salata Caesar

Salata de cruditati

DESERT:

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

ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda,
7-up, Mountain Dew)
Nectaruri din fructe Santal
Cafea / lapte condensat

**Ofertantul va asigura toată logistica și
personalul necesare desfășurării
evenimentelor.**

Logistica solicitata:

- amenajare zona buffet cu mese si fete de masa
- 10 mese rotunde cu capacitate de minim 10 persoane/masa
- 100 scaune tip restaurant
- fete de masa si ancare
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox,
- chafingdish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde,
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan,
- tacamuri din inox,
- pahare din sticla,
- 3 dispensere din inox (electrice) pentru bauturi calde (cafea),
- cesti cafea din portelan,
- spatule, servetele, alte consumabile,
- personal calificat, care va asigura servirea mesei, va asigura debarasarea etc,
- respectarea normelor sanitare si prevederilor legale in vigoare la momentul desfasurarii evenimentului.

2	<p>1.2. Servicii coffee break Data și ora de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 7 zile înainte Număr persoane: 100 Locul de prestare: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați – Sala Senatului Tip servire: bufet tip cocktail</p> <p>Structura meniu coffee break/persoană/zi: - cafea espresso, 100 ml; - ceai, 200 ml (minim 4 sortimente); - zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliată, miere de albine – nelimitat; - apa minerală carbogazoasă și apă plată, 0,5 l ; - bauturi racoritoare carbogazoase și necarbogazoase, 330 ml; - produse de patiserie dulci și sărate, 150 g (minim 6 sortimente); - fructe asortate, 200 g.</p> <p>Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor. Logistica solicitată: - amenajare buffet cu mese și fete de masă, - 20 buc. mese de cocktail cu fete de masă - platouri inox / sticlă/ portelan și clești inox, - farfurii desert și fructe din portelan, - tacamuri din inox, - pahare din sticlă, - 3 espresoare electrice pentru cafea, - 2 dispensere din inox (electrice) pentru bauturi calde (ceai), - cesti cafea și cani ceai din portelan, - spatule, servetele, alte consumabile, - personal calificat, care va asigura servirea mesei, va asigura debarasarea etc, - respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p>	<i>se completează de către ofertant</i>
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	<i>se completează de către ofertant</i>

	certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).	
5	Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.	<i>se completează de către ofertant</i>
6	<u>RECEPȚIA SERVICIILOR</u> Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente: - Factură fiscală; - Proces verbal de prestare a serviciilor. - Lista de prezenta	<i>se completează de către ofertant</i>
7	<u>MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ</u> Contractantul va emite factura pentru serviciile prestate, la finalul prestării serviciilor. Factura va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificată de Autoritatea Contractantă. Factura va fi emisă după semnarea de către Autoritatea Contractantă a Procesului verbal de prestare a serviciilor. Procesul verbal de prestare a serviciilor va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății. Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de maxim 30 zile de la data emiterii facturii fiscale în original și a tuturor documentelor justificative. Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să deschidă un cont la trezoreria statului. Nu se acceptă actualizarea prețului contractului.	<i>se completează de către ofertant</i>
8	<u>VALABILITATEA OFERTEI</u> 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.	<i>se completează de către ofertant</i>

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului
Numele și prenumele semnatarului

.....
.....

Capacitate de semnatura

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 angajez 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

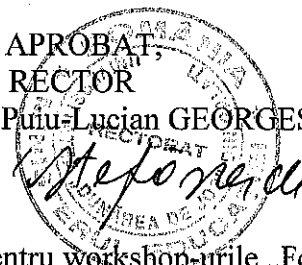
Telefon / Fax

Data



APROBAT
RECTOR

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



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de **Servicii de servire masă și coffee-break** pentru workshop-urile „Formarea continuă, baza educației permanente a personalului didactic” și „Transferul tehnologic, evoluția economiei de piață”

I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Departamentul de formare continuă și transfer tehnologic.

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

În vederea organizării activităților, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, intenționează să achiziționeze **Servicii de servire masă și coffee-break în perioada mai 2022 și octombrie 2022 pentru 100 persoane/zi, în cadrul workshop-urile „Formarea continuă, baza educației permanente a personalului didactic” și „Transferul tehnologic, evoluția economiei de piață”.**

III. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi / cerințe/detalii din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.
2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.
3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va cita „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>.

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

LOT 1 – Servicii de servire masă și coffee break în cadrul workshopul „Formarea continuă, baza educației permanente a personalului didactic”

1.1. Servicii de servire masă

Data și ora de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 7 zile înainte

Număr persoane: 100

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

Tip servire: bufet cu locuri la mese

Structura meniu și cantități produse / persoană / zi:

- asortiment de gustari aperitiv, 200 g
- asortiment de preparate vegetariene, 100 g
- preparate de baza calde, din carne si peste, 200 g
- garnituri, 200 g
- salate, 150 g
- desert, 100 g
- fructe, 150 g
- paine, 50 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare si nectaruri din fructe, 300 ml
- cafea / lapte condensat, 100 ml

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa

Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly

Tuna cucumbert

Unt cu caviar de somon

Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti

Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune

Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi

Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)

Beetroot & cream cheese

Cup halloumi & red pepper skewers

Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci

Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry

Bruschetta cu legume

Clatite cu spanac si ciuperci

Crochete din cartofi cu susan

Ciuperci umplute

Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

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

GARNITURI:

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

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

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

ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda, 7-up, Mountain Dew)
Nectaruri din fructe Santal
Cafea / lapte condensat

Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor.

- Logistica solicitata: - amenajare zona buffet cu mese si fete de masa
- 10 mese rotunde cu capacitate de minim 10 persoane/masa
 - 100 scaune tip restaurant
 - fete de masa si ancare
 - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox,
 - chafingdish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde,
 - farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan,
 - tacamuri din inox,
 - pahare din sticla,
 - 3 dispensere din inox (electrice) pentru bauturi calde (cafea),
 - cesti cafea din portelan,
 - spatule, servetele, alte consumabile,
 - personal calificat, care va asigura servirea mesei, va asigura debarasarea etc,
 - respectarea normelor sanitare si prevederilor legale in vigoare la momentul desfasurarii evenimentului.

1.2. Servicii coffee break

Data și ora de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 7 zile inainte

Număr persoane: 100

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

Tip servire: bufet tip cocktail

Structura meniu coffee break/persoană/zi:

- cafea espresso, 100 ml;
- ceai, 200 ml (minim 4 sortimente);
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine – nelimitat;
- apa minerala carbogazoasa si plata, 0,5 l ;
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 330 ml;
- produse de patiserie dulci si sarate, 150 g (minim 6 sortimente);
- fructe asortate, 200 g.

Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor.

- Logistica solicitata: - amenajare buffet cu mese si fete de masa,
- 20 buc. mese de cocktail cu fete de masa
 - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox,
 - farfurii desert si fructe din portelan,
 - tacamuri din inox,
 - pahare din sticla,
 - 3 espressoare electrice pentru cafea,
 - 2 dispensere din inox (electrice) pentru bauturi calde (ceai),
 - cesti cafea si cani ceai din portelan,
 - spatule, servetele, alte consumabile,
 - personal calificat, care va asigura servirea mesei, va asigura debarasarea etc,
 - respectarea normelor sanitare si prevederilor legale in vigoare la momentul desfasurarii 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).**

► **Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.**

LOT 2 – Servicii de servire masă și coffee break în cadrul workshopul „Transferul tehnologic, evoluția economiei de piață”

2.1. Servicii de servire masă

Data și ora de desfășurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 7 zile înainte

Număr persoane: 100

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

Tip servire: bufet cu locuri la mese

Structura meniu și cantități produse / persoană / zi:

- asortiment de gustari aperitiv, 200 g
- asortiment de preparate vegetariene, 100 g
- preparate de baza calde, din carne si peste, 200 g
- garnituri, 200 g
- salate, 150 g
- desert, 100 g
- fructe, 150 g
- paine, 50 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare si nectaruri din fructe, 300 ml
- cafea / lapte condensat, 100 ml

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly
Tuna cucumbert
Unt cu caviar de somon
Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune
Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi
Rolls cheés fruit (capsuni, caise, prune)

Beetroot & cream cheese
Cup halloumi & red pepper skewers
Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci
Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata
Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci
Tuscan chicken
Marocan chicken
Muschi de vita primavera
File de salau lemon pfeffer
Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine
File de porc cu alune si muguri de fasole

GARNITURI:

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

SALATE:

Salata Waldorf
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata de cruditati

DESERT:

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

ASORTIMENT DE FRUCTE:

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

- pepene verde

PAINE:

Specialitati panificatie

Paine la tava bagheta

Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata

Bauturi racoritoare carbogazoase (Pepsi, Mirinda, 7-up, Mountain Dew)

Nectaruri din fructe Santal

Cafea / lapte condensat

Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor.

- Logistica solicitata:
- amenajare zona buffet cu mese si fete de masa
 - 10 mese rotunde cu capacitate de minim 10 persoane/masa
 - 100 scaune tip restaurant
 - fete de masa si ancare
 - platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox,
 - chafingdish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde,
 - farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan,
 - tacamuri din inox,
 - pahare din sticla,
 - 3 dispensere din inox (electrice) pentru bauturi calde (cafea),
 - cesti cafea din portelan,
 - spatule, servetele, alte consumabile,
 - personal calificat, care va asigura servirea mesei, va asigura debarasarea etc,
 - respectarea normelor sanitare si prevederilor legale in vigoare la momentul desfasurarii evenimentului.

2.2. Servicii coffee break

Data și ora de desfasurare vor fi comunicate de Beneficiar cu minim 7 zile inainte

Număr persoane: 100

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

Tip servire: bufet tip cocktail

Structura meniu coffee break/persoană/zi:

- cafea espresso, 100 ml;
- ceai, 200 ml (minim 4 sortimente);
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine – nelimitat;
- apa minerala carbogazoasa si plata, 0,5 l ;
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 330 ml;
- produse de patiserie dulci si sarate, 150 g (minim 6 sortimente);
- fructe asortate, 200 g.

Ofertantul va asigura toată logistica și personalul necesare desfășurării evenimentelor.

Logistica solicitata: - amenajare buffet cu mese si fete de masa,

- 20 buc. mese de cocktail cu fete de masa
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox,
- farfurii desert si fructe din portelan,
- tacamuri din inox,
- pahare din sticla,
- 3 espresoare electrice pentru cafea,
- 2 dispensere din inox (electrice) pentru bauturi calde (ceai),
- cesti cafea si cani ceai din portelan,
- spatule, servetele, alte consumabile,
- personal calificat, care va asigura servirea mesei, va asigura debarasarea etc,
- respectarea normelor sanitare si prevederilor legale in vigoare la momentul desfasurarii 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).**

► **Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.**

V. TERMEN DE PRESTARE – 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 castigator.

VI. MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI

- a) Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului, care va furniza materialele necesare realizării serviciilor.
- 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.

VII. RECEPȚIA SERVICIILOR

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

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

VIII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Autoritatea/entitatea contractantă atribuie contractul de servicii ofertantului care îndeplinește toate criteriile și cerințele solicitate în cadrul documentației și a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, pe baza criteriului de atribuire **prețul cel mai scăzut**, conform prevederilor art. 187 (3) (a) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achizițiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentației au fost definite explicit atât clauzele contractuale cât și caracteristicile tehnice minime obligatorii ale produselor, drept pentru care **se dorește doar punctarea prețului**.

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

IX. MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ

Contractantul va emite factura pentru serviciile prestate, la finalul prestării serviciilor. Factura va avea menționat numărul contractului, datele de emiteri și de scadență ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificată de Autoritatea Contractantă. Factura va fi emisă după semnarea de către Autoritatea Contractantă a Procesului verbal de prestare a serviciilor. Procesul verbal de prestare a serviciilor va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de maxim 30 zile de la data emiterii facturii fiscale în original și a tuturor documentelor justificative.

Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să deschidă un cont la trezoreria statului. Nu se acceptă actualizarea prețului contractului.

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/compartimentul autorității contractante ce procedează la întocmirea/completarea/actualizarea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv.

Întocmit,

Conf. dr. ing. Cristian MUNTENIȚĂ

