***FORMULARE***

***Formularul – 1 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 2 Centralizator de preţuri***

***Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 4 Declarație privind sănătatea si securitatea în muncă***

***Formularul – 5 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanţi/ ofertanţi asociaţi/ subcontractanţi/terţi susţinători***

***FORMULARUL nr. 1***

OFERTANTUL

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(denumirea/numele)*

**FORMULAR DE OFERTĂ**

Către ....................................................................................................

 *(denumirea autorității contractante și adresa completă)*

 Domnilor,

 1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_ , *(denumirea/numele ofertantului)* ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm *,,*……………………………………………………………………………………….…pentru suma de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lei, *(suma în litere și în cifre)* la care se adaugă taxa pe valoarea adaugată în valoare de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lei *(suma în litere și în cifre)*

 2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem serviciile și să terminăm prestarea acestora în conformitate cu specificaţiile din caietul de sarcini în \_\_\_\_\_\_\_ *(perioada în litere si în cifre)*.

 3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zile, respectiv până la data de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(durata în litere si în cifre) (ziua/luna/anul)* și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

 4. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică această ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

 5. Întelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, în calitate de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, legal autorizat sa semnez

 *(semnatura)*

oferta pentru și în numele \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 *(denumirea/numele ofertantului)*

***FORMULARUL nr. 2***

*Operator Economic*

*..........................*

*(denumirea)*

***CENTRALIZATOR DE PREŢURI***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt.** | **Denumirea serviciului** | **UM** | **Cantitatea solicitată****U.M** | **Preț unitar RON fără TVA** | **Preț total RON****fără TVA** | **Valoare TVA** | **Preț total RON****cu TVA** |
| **0** | **1** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7=6\*%** | **8=6+7** |
|  | Servicii de cazare cu mic dejun inclus 20 pers x 4 nopți (10 camere duble x 4 nopți) | camera/noapte | 40 | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* |
|  | Servicii de servire masă (prânz și cină) meniu 9% - 20 pers/zi x 5 zile | pers | 100 | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* |
|  | Servicii de servire masă (prânz și cină) meniu 19% - 20 pers/zi x 5 zile | pers | 100 | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* |
|  | **TOTAL**  |  |  |  | ***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 şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data .....................................................*

***FORMULARUL nr.3***

OFERTANTUL

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(denumirea/numele)*

**PROPUNERE TEHNICĂ**

***Servicii de cazare cu mic dejun inclus 4 nopti si servire masa 5 zile, în Mun. Galați, pentru 20 de persoane***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NR.****CRT.** | Cerinţe autoritate contractantă | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|  | **Servicii de cazare cu mic dejun inclus 4 nopti si servire masa 5 zile, în Mun. Galați, pentru 20 de persoane.** Evenimentul va avea loc în perioada 27-31 mai 2024. | *se completează de către ofertant* |
| 1 | **Servicii de cazare cu mic dejun inclus, in Mun. Galati**Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 27-31 mai 2024.Necesar cazare: * 10 camere duble x 4 nopti

Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati.Serviciile de masă (mic-dejun) vor fi asigurate in sistem bufet complet si în concordanţă cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică in care se vor asigura si serviciile de cazare.Locatie: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura in cadrul unei structuri de primire turistica de tip hotel clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice nationale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare si alimentatie publica, a licentelor si brevetelor de turism.***Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a structurii de primire turistica la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.***Localizare hotel: Municipiul Galati, distanţă rutiera (auto) de maxim 2 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 111, corp K), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea la unitatea de cazare de la sediul autoritatii contractante.***Indeplinirea cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) de maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi pe sensul: Galati, hotelul ce face obiectul ofertei – str. Domnească nr. 111, corp K, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicatiei Google Maps (***[***https://www.google.com/maps***](https://www.google.com/maps)***) si prezentarea traseului rutier (auto) solicitat in format fizic A4 (print screen).***Capacitate de cazare hotel: minim 50 camere, pentru a putea asigura necesarul de cazare al tuturor participantilor la eveniment, in cadrul aceleiasi locatii de cazare, inclusiv pentru invitatii care isi vor rezerva si plati individual serviciile de cazare.***Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 50 camere se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus in oferta, respectiv fisa privind incadrarea nominala a spatiilor de cazare pe categorii.***Facilitati minime solicitate in camere:* aer conditionat pentru fiecare camera, cu control individual al temperaturii si umiditatii;
* televizor LED;
* televiziune digitala;
* telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale;
* internet wi-fi - gratuit;
* minibar - gratuit;
* facilitati de preparare a cafelei si ceaiului in camera - gratuit;
* uscator par;
* cabina de dus in toate camerele.

Facilitati minime solicitate in hotel: * Spatiu de depozitare al bagajelor;
* Spalatorie;
* Room service;
* Trezirea clientilor la ora solicitata;
* Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati;
* Parcare pazita/supravegheata video;
* Check-in - începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
* Hotelul/hotelurile trebuie sa dispuna de bar de zi/cafenea clasificat 3 (trei) stele si restaurant clasificat 3 (trei) stele si să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanţă cu perioada aferentă cazării, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte.

***Indeplinirea cerintei esentiale privind unitatile de alimentatie publica din cadrul hotelului propus se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, insotite de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.**** Hotelul trebuie sa dispuna de sali de conferinta izolate fonic si cu lumina naturala, dotate cu: aparate de aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii, ecrane de proiecţie, flip-chart-uri si consumabile aferente, videoproiectoare, laptopuri, sonorizare cu microfoane, internet WI-FI cu linie de back up si LAN network, prezidiu si pupitru speaker.
* Pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, hotelul va pune la dispoziția Achizitorului pe perioada a 5 zile, cu titlu gratuit, o sala de conferinte cu suprafata minimă de 150 mp si dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilor.

Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul salii de conferinta: lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinta; izolare fonica a salii; aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; ecran de proiecţie; flip-chart + consumabile; videoproiector; laptop; sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica; internet WI-FI si LAN network, cu linie de back-up; prezidiu si pupitru speaker. | ***se completează de către ofertant*** |
| 2 | **Servicii de servire masa (pranz si cina)**Perioada: 5 zile, în perioada 27-31 mai 2024 - intervalele orare vor fi stabilite si comunicate de Beneficiar cu minim 48 de ore înaintea evenimentului.Locatie de servire: restaurant clasificat 3 stele, situat ȋn cadrul aceluiasi complex hotelier, clasificat 3 stele, in care se vor asigura serviciile de cazare, amplasat la o distanţă rutiera (auto) de maxim 2 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.Indeplinirea cerintei esentiale privind clasificarea restaurantului la 3 stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare.Indeplinirea cerintei esentiale privind amplasarea restaurantului in raza a maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (Str. Domneasca nr. 111, corp K), pe sensul: Galati, cladirea ce face obiectul ofertei – str. Domnească nr. 111, corp K, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicatiei Google Maps (https://www.google.com/maps ) si prezentarea traseului rutier (auto) solicitat in format fizic A4 (print screen).Capacitate restaurant: minim 20 de locuri la meseIndeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 20 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatieTip servicii: 1 pranz + 1 cina / zi x 20 persoane x 5 zileTip servire mese: bufet suedezLogistica solicitata/masa/zi:- amenajare zona de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 10 buc. şi feţe de masă;- mese rotunde cu fete de masa şi scaune pentru toti invitatii;- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 10 buc.;- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;- tacamuri din inox;- pahare din sticla;- cesti cafea din portelan;- espresoare electrice – minim 2 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;- spatule, servetele si alte consumabile;- personal calificat.Structura meniuri solicitate pentru pranz/persoana/zi si pentru cina/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g - asortiment de preparate vegetariene, 150 g - bar de salate aperitiv, 150 g - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g- garnituri, 250 g - deserturi, 150 g - fructe, 150 g - paine, 100 g- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml- cafea espresso, 100 mlMeniu solicitat pentru mesele de pranz:ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa Tuna cucumbertVol-au-vent cu ricotta si ardei coptiVol-au-vent cu gorgonzola, mar si aluneVol-au-vent cu ciuperci si verdeturiRulada de curcan in crusta cocanta de aluneBeetroot & cream cheeseCup halloumi & red pepper skewersSomon in crusta de alge cu chivasCrostini cu roast beef, piper aromat si sparanghelASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherryBruschetta cu legumeClatite cu spanac si ciuperciCrochete din cartofi cu susanCiuperci umpluteCartof umplut cu legumePREPARATE DE BAZA CALDE:Piept de curcan cu sos parmezanSote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperciRisotto cu sfecla, parmezan si confit de rataMuschi de vita primaveraFile de salau lemon pfefferPiept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albineFile de porc cu alune si muguri de fasoleGARNITURI:Legume wok aromate cu ghimbirRisotto cu sfecla si parmezanLegume la gratarCartofi gratinati dafneSALATESalata Waldorf (telina verde Apio, telina radacina mere, struguri, salata Iceberg, lamaie, dressing de maioneza cu smantana) Salata GreceascaSalata CaesarSalata cu fructe de mareDESERT:Minitarte cu crema mascarponeMousse cu crema de whiskey si fructe rosii Brownie cu ciocolata si zmeuraPere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran ASORTIMENT DE FRUCTE:- struguri- banane- kiwi- nectarine- pepene galben- physalisPAINE:Specialitati panificatiePaine la tava baghetaPaine la tava cu cereale baghetaBAUTURI:Apa minerala carbogazoasa / plataBauturi racoritoare carbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata Meniu solicitat pentru mesele de cina:ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:Minitarte cu somon si capereRulouri de ardei copt cu branza de capra si maslineClatite cu somon si branzaTerina cu fisticMiniempanadas cu cascavalMinitarte cu crema de masline si anchoisVitello tonnatoBruschete cu pasta de peste afumatCanapele cu roastbeef si sparanghelProsciutto melonASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherryBruschetta cu legumeClatite cu spanac si ciuperciCrochete din cartofi cu susanCiuperci umpluteCartof umplut cu legumePREPARATE DE BAZA CALDE:Muschi de vita florentin cu vineteSomon cu spanac gratinatCalamari pane cu sos de rosii aromatPiept de rata marinat cu nuca de cocosRulada de curcan cu rosii uscate si branza brieTurkey Wellinghton (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci, ceapa si cascaval, invelit in foietaj)Minifrigarui de pui cu ananasGARNITURI:Orez cu maslineCiuperci cu sos pesto si branzaLegume la gratarSote de legume mediteraneeneSALATE:Salata de somon si valerianaSalata GreceascaSalata CaesarSalata cu fructe de mareDESERT:Crema catalanaTarta de prune cu ciocolata si cognacSouffle de ciocolataPere marinate in vin rosu cu piure de castane ASORTIMENT DE FRUCTE:- struguri- caise- cirese- nectarine- pepene galben- physalisPAINE:Specialitati panificatiePaine la tava baghetaPaine la tava cu cereale baghetaBAUTURI:Apa minerala carbogazoasa / plataBauturi racoritoare carbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructeCafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolataAchizitorul solicita ca executarea serviciilor de cazare si servire masa sa fie efectuata de prestatorul identificat in oferta. Nu se accepta inlocuirea prestatorului identificat in oferta sau afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice. | ***se completează de către ofertant*** |
| 3 | Prestatorul va asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus si serviciile de servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in cadrul unui complexului hotelier clasificat 3 stele situat la o distanţă rutiera (auto) de maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (Str. Domneasca nr. 111, corp K), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor. |  |
| 4 | Ofertantul trebuie să deţină Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele de Igiena si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta. | ***se completează de către ofertant*** |
| 5 | Ofertantul trebuie să deţină Autorizaţie Sanitară Veterinară şi pentru Siguranţa Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta. | ***se completează de către ofertant*** |
| 6 | Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă şi siguranţă 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 Siguranţei Alimentului). | ***se completează de către ofertant*** |
| 7 | În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, in contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producþie, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementarii unui sistem de management de mediu operațional conform cerinþelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului | ***se completează de către ofertant*** |
| 8 | Ofertantul va face dovada înregistrarii în baza de date a Sistemului de Garanție-Returnare (SGR), conform Hotărârii de Guvern nr. 1074/2021 (se va prezenta copia conform cu originalul a confirmarii inregistrarii in baza de date SGR) | ***se completează de către ofertant*** |
| 9 | **TERMEN DE PRESTARE –** În perioada 27-31 mai 2024, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului. | ***se completează de către ofertant*** |
| 10 | **MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI**1. 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.
2. Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepţia şi înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoţită de dovada prestării serviciilor.
 | ***se completează de către ofertant*** |
| 11 | **RECEPȚIA SERVICIILOR**Recepţia se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:- Factură fiscală;- Proces-verbal de prestare a serviciilor;- Diagrama de cazare;- Lista de prezență. | ***se completează de către ofertant*** |
| 12 | **CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII** Prestatorul trebuie să respecte cerinţele legale de securitate şi sănătate în muncă respectiv de protecţie a mediului prevăzute de legislaţia în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecinţele nerespectării acestei legislaţii. | ***se va completea Formularul DECLARATIE PRIVIND SĂNATATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ*** |
| 13 | **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. | ***se completează de către ofertant*** |

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data ....................................................*

***FORMULARUL nr.4***

##  declaratie privind SĂNATATEA ȘI SECURITATEA ÎN muncĂ

*Subsemnatul, ........................... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al ……………………….. (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să prestez .............................* *pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.*

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

*Totodată, declar că am luat la cunoştinţă de prevederile art 326 « Falsul în Declaraţii » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituţii de stat ori unei alte unităţi în vederea producerii unei consecinţe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declaraţia făcuta serveşte pentru producerea acelei consecinţe, se pedepseşte cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »*

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data .....................................................*

***FORMULARUL nr.5***

**DECLARAȚIE**

 **privind conflictul de interese**

**pentru ofertanţi/ ofertanţi asociaţi/ subcontractanţi/terţi susţinători**

Subsemnatul,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(nume și prenume),* domiciliat (a) in ........ (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 şi sediul/adresa ofertantului)*, în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terţ susţinător( după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziţie publică având ca obiect **…………………………………………………….** la data de .................. (zi/lună/an), organizată de …………………………, declar pe proprie răspundere, sub sancţiunea excluderii din procedură şi sub sancţiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la acestă procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art.60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

- *situația în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terțul susținător are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;*

*- situația în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.*

Subsemnatul declar că informaţiile furnizate sunt complete şi corecte în fiecare detaliu şi înţeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării şi confirmării declaraţiilor, 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 acţionarilor/asociaţilor /membrilor consiliului de administraţie/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii “Dunarea de Jos” din Galati.

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului ......................................................*

*Capacitate de semnătură ......................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data ....................................................*

Lista acţionari/asociaţi /membri în consiliul de administraţie/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii “Dunarea de Jos” din Galati:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nr. Crt. | Numele şi Prenumele | Funcţia în cadrul ofertantului |
|  | Prof. univ. dr. ing. habil. Daniela-Laura BURUIANĂ | Rector Interimar |
|  | Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU | Director C.S.U.D. |
|  | Carmen-Gabriela SÎRBU | Director General Adjunct Administrativ Direcția Generală Administrativă |
|  | Ec. Aurelia-Daniela MODIGA  | Director Interimar Directia Economica |
|  | Ec. Mariana BĂLBĂRĂU | Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar |
|  | Ec. Marian DĂNĂILĂ | Șef Serviciu interimar Serviciul Achiziții Publice și Monitorizare Contracte |
|  | Costică COȘTOI | Director Interimar Direcția Juridică și Resurse Umane |
|  | Alina-Genoveva MAZURU | Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate |
|  | Elena-Marinela OPREA | Consilier juridic |
|  | Andreea ALEXA | Consilier juridic |
|  | Adrian DUMITRAȘCU | Consilier juridic |
|  | Cristian Laurențiu DAVID | Consilier juridic |
|  | Neculai SAVA | Administrator financiar |
|  | Margareta DĂNĂILĂ | Administrator financiar |
|  | Magdalena Manoilescu | Administrator patrimoniu |
|  | Bianca Adina Maftei | Administrator patrimoniu |
|  | Gina Aurora Necula | Decan – Facultatea Transfrontalieră |
|  | Georgiana Ciobotaru | Lect. univ. dr. în cadrul Departamentului de Științe Socio-Umane |
|  | Alexandra Monica Toma | Director - Departamentul de Științe Socio-Umane |
|  | Mihaela Ifrim | Lector dr. în cadrul Departamentului de Literatură, Lingvistică și Jurnalism |
|  | Daniela Lupașcu | Asistent drd. În cadrul Departamentului de Științe Socio-Umane |

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....................................................*

*Numele şi prenumele semnatarului ......................................................*

*Capacitate de semnătură ......................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită) .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data .....................................................*