



## I N V I T A Ț I E

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „**Servicii de închiriere sală și sonorizare, coffee break și servire masă în cadrul Proiectului Pocu 153299 Proinvent**”, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați  
Cod de identificare: 3127522  
Adresa: Str. Domnească nr. 47, Galați, România  
Telefon: 0236419177  
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: „**Servicii de închiriere sală și sonorizare, coffee break și servire masă în cadrul Proiectului Pocu 153299 Proinvent**”, 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](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: nu
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **34860 lei fără TVA.**
8. Criteriu de atribuire: **cel mai bun raport calitate-preț.**
9. Cod CPV: 55520000-1, 70310000-7.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: „**Servicii de închiriere sală și sonorizare, coffee break și servire masă în cadrul Proiectului Pocu 153299 Proinvent**”.
12. Data limită de depunere a ofertelor: 24.03.2023, 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 [dorina.puscasu@ugal.ro](mailto:dorina.puscasu@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 proiectului Pocu 153299 Proinvent, 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: Dorina Pușcașu, tel. 0336130115, e-mail: [dorina.puscasu@ugal.ro](mailto:dorina.puscasu@ugal.ro).  
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail [dorina.puscasu@ugal.ro](mailto:dorina.puscasu@ugal.ro).

Rector,  
Prof. univ. dr. ing. Prutu Lucian GEORGESCU



Director General,  
Direcția Generală Administrativă  
Cristian Laurențiu DAVID

Director Interimar,  
Direcția Achiziției Publice și Monitorizare Contracte  
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,  
Ing. Dorina PUȘCAȘU



### CAIET DE SARCINI

privind achiziția de Servicii de închiriere sală și sonorizare, coffee break și servire masă  
în cadrul Proiectului Pocu 153299 Proinvent

#### I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, organizează workshop-uri în perioada martie - iulie 2023 (corespunzătoare activităților A3.2, A7.3, A8.1, A8.2) în cadrul Proiectului Pocu 153299 Proinvent, MySMIS 153299.

#### II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

În vederea organizării workshop-urilor (corespunzătoare activităților A3.2, A7.3, A8.1, A8.2) în cadrul Proiectului Pocu 153299 Proinvent, MySMIS 153299, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, intenționează să achiziționeze Servicii de închiriere sală și sonorizare, coffee break și servire masa în perioada martie - iulie 2023.

#### III. CERINȚE OBLIGATORII

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



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. DESCRIEREA SERVICIILOR**

##### **1. SERVICII ÎNCHIRIERE SALĂ ȘI SONORIZARE**

<b>Nr. Crt</b>	<b>DENUMIRE SERVICIU</b>	<b>COD CPV</b>
1.	Servicii închiriere sala si sonorizare	70310000-7

Numar sali de conferinta: 1

Capacitate sală:

- 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 65 de locuri, 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

Localizarea salii de conferinta: sala de conferinta va fi asigurată de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km de sediul Facultatii de Stiinta si Ingineria Alimentelor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domneasca nr. 111.

Facilitati organizatorice sali de conferinta:

- lumina naturala;
- garderoba;
- spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si inregistrarea participantilor informarea si indrumarea acestora, precum si inmanarea materialelor reuniunii;
- sala sa fie izolata fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjati de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere;
- spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea;
- personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica;
- event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului.

Facilitati tehnice sală de conferinta:

- aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii;
- ecran de proiectie;
- flip-chart + consumabile;
- videoproiector;
- laptop;
- sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica;
- internet WI-FI cu linie de back-up si LAN network;
- prezidiu si pupitru speaker.



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

## 2. SERVICII DE SERVIRE MASA

Nr. crt	DENUMIRE SERVICIU	COD CPV
1.	Servicii de catering (coffee break) - 65 persoane x 5 servicii	55520000-1
2.	Servicii de catering (servire masa) - 65 persoane x 5 servicii	55300000-3

### 2.1. Servicii de catering (coffee break)

Numar participanti: 65 persoane x 5 servicii

Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 65 locuri, din cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km de sediul Facultatii de Stiinta si Ingineria Alimentelor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domneasca nr. 111.

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

- amenajare 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 10 buc. și fete de masă;
- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;
- espresoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- farfurii gustari, desert si fructe- din porțelan;
- tacâmuri din inox;
- pahare din sticlă;
- cesti cafea si cani ceai din portelan;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

Structura meniu coffee break/persoana:

- cafea espresso si cappuccino - nelimitat;
- ceai (minim 3 sortimente) - nelimitat;
- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;
- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml
- apă minerală plată, sticla 330 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- nectaruri din fructe, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 6 sortimente)
- fructe, 300 g



- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 8 sortimente)

## 2.2. Servicii de catering (servire masa)

Numar participanti: 65 persoane x 5 servicii

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu sala de conferinte, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km de sediul Facultatii de Stiinta si Ingineria Alimentelor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domneasca nr. 111.

Capacitate restaurant: minim 65 de locuri la mese.

Tip servire: bufet suedez

Logistica asigurata:

- amenajare 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 10 buc. și fețe de masă;
- mese de servire cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti 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
- esresoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

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

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

Meniu:



ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa  
Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly  
Tuna cucumber  
Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti  
Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune  
Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi  
Rulada de curcan in crusta crocanta de alune  
Beetroot & cream cheese  
Cup halloumi & red pepper skewers  
Somon in crusta de alge cu chivas  
Croastini cu roast beef, piper aromat si sparanghel

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

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

PREPARATE DE BAZA CALDE:

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

GARNITURI:

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

SALATE:

Salata Waldorf  
Salata Greceasca  
Salata Caesar  
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone  
Mousse cu Bailey's si fructe rosii  
Vulcano



Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri albi si rosii
- capsuni
- nectarine
- prune
- pere
- pepene galben
- physalis

PAINE:

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

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa si plata  
Bauturi racoritoare carbogazoase (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Schweppes)  
Nectaruri din fructe  
Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine  
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata

- Ofertantul va asigura toate serviciile, respectiv sala de conferinte si 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 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).
- În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, în 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 producție, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. În acest sens, ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor 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)





#### **V. TERMENE DE PRESTARE:**

- În data de **31 martie 2023**, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 2 zile înaintea evenimentului;
- **Aprilie 2023**, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Data exactă va fi anunțată cu minim 5 zile înaintea evenimentului iar orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 2 zile înaintea evenimentului;
- **Mai 2023**, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Data exactă va fi anunțată cu minim 5 zile înaintea evenimentului iar orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 2 zile înaintea evenimentului;
- **Iunie 2023**, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Data exactă va fi anunțată cu minim 5 zile înaintea evenimentului iar orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 2 zile înaintea evenimentului;
- **Iulie 2023**, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Data exactă va fi anunțată cu minim 5 zile înaintea evenimentului iar orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 2 zile înaintea evenimentului.

#### **VI. 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.

#### **VII. PROPUNEREA FINANCIARA**

Se vor respecta următoarele impuneri:

**Propunere financiară:**

Nr. lot	DENUMIRE SERVICIU	Valoare maximă totală lei fără TVA
1.	Servicii închiriere sala si sonorizare	2100 lei
2.	Servicii de catering (coffee break) - 65 persoane x 5 servicii	5947.50 lei
3.	Servicii de catering (servire masa) - 65 persoane x 5 servicii	26812.50 lei
<b>Total lei fără TVA</b>		<b>34860 lei</b>

#### **Notă:**

Ofertantul se obligă să respecte, în cel mai mic detaliu, costurile maxime prevăzute pentru fiecare tip de cheltuială, conform prevederilor tabelului mai sus-menționat.

#### **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;
- 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

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic se aplica criteriul de atribuire “cel mai bun raport calitate-pret” pe baza factorilor de evaluare. Oferta financiara va avea o pondere de 70%, iar oferta tehnica va avea o pondere de 30% din punctajul total. Clasamentul ofertelor admisibile se stabilesc prin ordonarea descrescatoare a punctajelor obtinute de ofertele admisibile, oferta castigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu punctajul cel mai mare.

*Notă: Toate cerințele din caietul de sarcini sunt considerate minime și obligatorii. Ofertele care îndeplinesc toate cerințele minime ale caietului de sarcini vor primi punctaj (oferta este conformă și admisibilă), iar ofertele care nu îndeplinesc una sau mai multe dintre cerințele minime ale caietului de sarcini vor fi declarate neconforme și nu vor primi punctaj.*

Evaluarea ofertelor prezentate se va realiza în funcție de următorii factori de evaluare a ofertelor:

	Factori de evaluare	Punctaj
A.	PUNCTAJ FINANCIAR	70 puncte
B.	PUNCTAJ TEHNIC:	30 puncte
	Distanța de maxim 1,5 km față de sediul Facultății de Știința și Ingineria Alimentației din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 111	
Punctajul ofertei	Pf (punctaj financiar) + Pt (punctaj tehnic)	100 de puncte

### A. Evaluarea propunerii financiare:

- Pf (punctaj financiar), maxim 70 puncte

Pentru pretul cel mai mic se va acorda punctajul maxim, respectiv 70 puncte

Pentru celelalte oferte admisibile aflate sub evaluare, punctajul se va acorda invers proportional.

Punctajul financiar (Pf) = (Pret minim/Pret ofertat) x 70 puncte, în care:

*Pret minim = Pretul cel mai scazut ofertat*

*Pretul ofertat = Pretul ofertei admisibile aflata sub evaluare*

### B. Evaluarea propunerii tehnice:

- Pt (punctaj tehnic), maxim 30 puncte



**Factorul de evaluare:** Distanța față de sediul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 111, maxim 30 puncte

Pentru oferta cu cea mai mică distanță față de sediul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 111, se va acorda punctajul maxim, respectiv 30 puncte

Pentru celelalte oferte admisibile aflate sub evaluare, punctajul se va acorda invers proporțional.

Punctaj Factor Evaluare = (Distanța minimă/Distanța ofertant) x 30 puncte, în care:

*Distanța minimă = Distanța minimă oferită față de sediul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 111*

*Distanța ofertant = Distanța ofertei admisibile aflate sub evaluare față de sediul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 111*

**Stabilirea ofertei castigatoare:**

Pentru fiecare oferta admisibilă în parte se va acorda un punctaj rezultat ca urmare a aplicării algoritmului de calcul precizat mai sus.

Clasamentul ofertelor admisibile se stabilește prin ordonarea descrescătoare a punctajelor totale obținute de ofertele admisibile, oferta castigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu punctajul total cel mai mare.

#### **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.*

*Ofertele de preț nesemnate și neștampilate se consideră că nu sunt asumate de ofertant și vor fi respinse ca neconforme.*

ÎNTOCMIT,

Prof. dr. ing. Răpeanu Gabriela

## **FORMULARE**

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

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

***Formularul – 3 Centralizator de prețuri***

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

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

## DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Subsemnatul, \_\_\_\_\_ (nume și prenume), domiciliat (a) în ..... (adresa de domiciliu), identificat (a) cu act de identitate (CI/pasaport), seria ....., nr. ...., eliberat de ....., la data de ....., CNP ....., reprezentant legal autorizat al \_\_\_\_\_ (denumirea/numele și sediul/adresa ofertantului), în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terț susținător( după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică având ca obiect ..... la data de ..... (zi/lună/an), organizată de ....., declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la această procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art.60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

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

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

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispunem. Înțeleg că în cazul în care aceasta declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Anexat este lista acționarilor/asociaților /membriilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "Dunarea 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 "Dunarea de Jos" din Galati:

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. dr. Ana ȘTEFĂNESCU	PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic
5	Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silviu 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 Laurentiu DAVID	Director Interimar Direcția Generală Administrativă
10	Aurelia-Daniela MODIGA	Director Interimar Direcția Economică
11	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
12	Costică COȘTOI	Director Interimar, Direcția Juridică și Resurse Umane
13	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
14	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
15	Andreea ALEXA	Consilier juridic
16	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
17	Mariana BĂLBĂRĂU	Sef Serviciu Interimar - Serviciul Financiar
18	Alina-Genoveva MAZURU	Sef Serviciu Interimar - Serviciul Contabilitate
19	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20	Neculai SAVA	Administrator financiar
21	Dorina PUȘCAȘU	Administrator de patrimoniu în cadrul Direcției Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
22	Magdalena MANOILESCU	Administrator de patrimoniu
23	prof.dr.ing. Gabriela RÂPEANU	Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
24	conf.dr.filol. Oana Magdalena CENAC	Departamentul de Literatură, Lingvistică și Jurnalism
25	prof.dr.filol. Nicoleta IFRIM	Departamentul de Literatură, Lingvistică și Jurnalism
21	prof.dr.ing. Mihaela BUCIUMEANU	Departamentul de Inginerie Mecanică

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

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 adăugată 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 specificațiile din caietul de sarcini în \_\_\_\_\_ (perioada în litere și în cifre).

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de \_\_\_\_\_ zile, respectiv până la data de \_\_\_\_\_ (durata în litere și 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. Înțelegem 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 să semneze  
(semnatura)

oferta pentru și în numele \_\_\_\_\_  
(denumirea/numele ofertantului)

Operator Economic

.....  
(denumirea)

## CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Servicii de închiriere sală și sonorizare, coffee break și servire masă în cadrul  
Proiectului Pocu 153299 Proinvent Galați

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 (servire masă) - 65 persoane x 5 servicii	26812.50	pers.	325	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii de catering (coffee break) - 65 persoane x 5 servicii	5947.50	pers.	325	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	Servicii închiriere sală și sonorizare	2100	serv.	5	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL	34860			se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

*Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul unui lot și nici oferte alternative.**Oferta financiară va fi prezentată, respectându-se prețul maximal pentru fiecare lot în parte.*

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

<b>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</b>	<b>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</b>
<p><b>Servicii de închiriere sală și sonorizare, coffee break și servire masă în cadrul Proiectului Pocu 153299 Proinvent</b></p> <p><b>1. SERVICII ÎNCHIRIERE SALĂ ȘI SONORIZARE</b>            Numar sali de conferinta: 1            Capacitate sală:            - 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 65 de locuri, 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</p> <p>Localizarea salii de conferinta: sala de conferinta va fi asigurată de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km de sediul Facultatii de Stiinta si Ingineria Alimentelor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domneasca nr. 111.</p> <p>Facilitati organizatorice sali de conferinta:            - lumina naturala;            - garderoba;            - spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si inregistrarea participantilor informarea si indrumarea acestora, precum si inmanarea materialelor reuniunii;            - sala sa fie izolata fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjați de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere;            - spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea;            - personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica;            - event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului.</p> <p>Facilitati tehnice sală de conferinta:            - aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii;            - ecran de proiectie;            - flip-chart + consumabile;            - videoproiector;            - laptop;            - sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica;            - internet WI-FI cu linie de back-up si LAN network;            - prezidiu si pupitru speaker.</p> <p>Amenajarea salii si a tuturor elementelor mentionate mai sus vor fi realizate cu o zi inainte si vor fi verificate de beneficiar.</p> <p><b>2. SERVICII DE SERVIRE MASA</b>  <b>2.1. Servicii de catering (coffee break)</b>            Numar participanti: 65 persoane x 5 servicii            Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 65 locuri, din cadrul unui complex hotelier,</p>	

<b>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</b>	<b>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</b>
<p>clasificat la 3 stele, aflat la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 111.  Tip servire: bufet tip cocktail  Logistica asigurată:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- amenajare 2 zone de buffet cu mese și fețe de masă;</li> <li>- mese cocktail – minim 10 buc. și fețe de masă;</li> <li>- platouri inox/sticlă/porțelan și clești inox;</li> <li>- espressoare electrice – minim 2 buc.;</li> <li>- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;</li> <li>- farfurii gustări, desert și fructe- din porțelan;</li> <li>- tacâmuri din inox;</li> <li>- pahare din sticlă;</li> <li>- cesti cafea și cani ceai din porțelan;</li> <li>- spatule, servetele și alte consumabile;</li> <li>- personal calificat.</li> </ul> <p>Structura meniu coffee break/persoana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cafea espresso și cappuccino - nelimitat;</li> <li>- ceai (minim 3 sortimente) - nelimitat;</li> <li>- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;</li> <li>- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml</li> <li>- apă minerală plată, sticla 330 ml</li> <li>- bauturi racoritoare carbogazoase și necarbo-gazoase, 300 ml</li> <li>- nectaruri din fructe, 300 ml</li> <li>- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 6 sortimente)</li> <li>- fructe, 300 g</li> <li>- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 8 sortimente)</li> </ul> <p><b>2.2. Servicii de catering (servire masa)</b>  Numar participanti: 65 persoane x 5 servicii  Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat în aceeași clădire cu sala de conferințe, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanță de maxim 1,5 km de sediul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 111.  Capacitate restaurant: minim 65 de locuri la mese.  Tip servire: bufet suedez  Logistica asigurată:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- amenajare 2 zone de buffet cu mese și fețe de masă;</li> <li>- mese cocktail – minim 10 buc. și fețe de masă;</li> <li>- mese de servire cu fețe de masă și scaune pentru toți invitații;</li> <li>- platouri inox / sticla/ portelan și clești inox</li> <li>- chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 10 buc.</li> <li>- farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din portelan</li> <li>- tacamuri din inox</li> <li>- pahare din sticla</li> <li>- cesti cafea din portelan</li> <li>- espressoare electrice – minim 2 buc.;</li> <li>- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;</li> <li>- spatule, servetele și alte consumabile</li> <li>- personal calificat</li> </ul> <p>Structura meniu pranz/persoana (cantități finite, după procesarea termică a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de branzeturi, carne și pește, 250 g</li> <li>- asortiment de preparate vegetariene, 150 g</li> <li>- bar de salate aperitiv, 200 g</li> <li>- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita și pește, 250 g</li> <li>- garnituri, 250 g</li> </ul>	

<i>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</i>	<i>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</i>
<p>- deserturi, 200 g  - fructe, 250 g  - pâine, 100 g  - apa minerală carbogazoasă și plată, 500 ml + 500 ml  - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe, 500 ml  - cafea espresso și cappuccino, 150 ml</p> <p>Meniu:</p> <p>ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blini cu gorgonzola și dulceata de ceapă</li> <li>- Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly</li> <li>- Tuna cucumber</li> <li>- Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti</li> <li>- Vol-au-vent cu gorgonzola, mar și alune</li> <li>- Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi</li> <li>- Rulada de curcan în crustă crocantă de alune</li> <li>- Beetroot &amp; cream cheese</li> <li>- Cup halloumi &amp; red pepper skewers</li> <li>- Somon în crustă de alge cu chivas</li> <li>- Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel</li> </ul> <p>ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:</p> <p>Branza tofu cu foita de castravete și roșii cherry  Bruschetta cu legume  Clatite cu spanac și ciuperci  Crochete din cartofi cu susan  Ciuperci umplute  Cartof umplut cu legume</p> <p>PREPARATE DE BAZA CALDE:</p> <p>Piept de curcan cu sos parmesan  Sote de creveti black tiger cu roșii cherry și ciuperci  Risotto cu sfeclă, parmezan și confit de rata  Muschi de vită primăvera  File de somon lemon Pfeffer  Piept de rata caramelizat cu roșii cherry și miere de albine  File de porc cu alune și muguri de fasole</p> <p>GARNITURI:</p> <p>Legume wok aromate cu ghimbir  Risotto cu sfeclă și parmesan  Legume la gratar  Cartofi gratinați dafne</p> <p>SALATE:</p> <p>Salata Waldorf  Salata Grecească  Salata Caesar  Salata cu fructe de mare</p> <p>DESERT:</p> <p>Minitarte cu crema mascarpone  Mousse cu Bailey's și fructe roșii  Vulcano  Pere marinate în vin roșu cu dulceata de sofran</p> <p>ASORTIMENT DE FRUCTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struguri albi și roșii</li> <li>- capsuni</li> <li>- nectarine</li> </ul>	

<b>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</b>	<b>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</b>
<p>- prune - pere - pepene galben - physalis</p> <p><b>PAINE:</b> -Specialitati panificatie -Paine la tava bagheta -Paine la tava cu cereale bagheta</p> <p><b>BAUTURI:</b> Apa minerala carbogazoasa si plata Bauturi racoritoare carbogazoase (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Schweppes) Nectaruri din fructe Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata</p> <p>Ofertantul va asigura toate serviciile, respectiv sala de conferinte si servire masă la sediul propriu, în cadrul aceluiași complex hotelier, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.</p>	
<p>Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).</p>	
<p>Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă 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).</p>	
<p>Ofertantul va face dovada implementării unui sistem de management de mediu operațional conform cerințelor 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)</p>	
<p><b>TERMENE DE PRESTARE:</b></p> <p>- În data de <b>31 martie 2023</b>, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 2 zile înaintea evenimentului;</p> <p>- <b>Aprilie 2023</b>, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Data exactă va fi anunțată cu minim 5 zile înaintea evenimentului iar orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 2 zile înaintea evenimentului;</p> <p>- <b>Mai 2023</b>, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Data exactă va fi anunțată cu minim 5 zile înaintea evenimentului iar orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 2 zile înaintea evenimentului;</p> <p>- <b>Iunie 2023</b>, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Data exactă va fi anunțată cu minim 5 zile înaintea evenimentului iar orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 2 zile înaintea evenimentului;</p> <p>- <b>Iulie 2023</b>, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Data exactă va fi anunțată cu minim 5 zile înaintea evenimentului iar orele de servire a meselor vor fi stabilite cu minim 2 zile înaintea evenimentului.</p>	
<p><b>RECEPTIA SERVICIILOR SI MODALITATEA DE PLATA</b> Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni și prezentarea</p>	

<b>CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ</b>	<b>PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT</b>
<p>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 <b>serviciile efectiv prestate și confirmate</b>. 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"> <li>- liste de prezență;</li> <li>- proces verbal de prestare a serviciilor;</li> <li>- alte documente relevante.</li> </ul> <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>	

*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 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** .....