***FORMULARE***

***Formularul – 1 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanţi/ ofertanţi asociaţi/ subcontractanţi/terţi susţinători***

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

***Formularul – 3 Centralizator de preţuri***

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

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

***FORMULARUL nr.1***

**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** |
| --- | --- | --- |
| 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. Silvius STANCIU | PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social |
| 6 | Conf. dr. ing. Ciprian VLAD | PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții |
| 7 | Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR | PRORECTOR responsabil cu strategiile si relatiile institutionale |
| 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 Directia Economica |
| 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 | prof.dr.ing. Nicoleta STĂNCIUC | Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură |
| 25 | conf.dr.ing. Oana Emilia CONSTANTIN | Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură |
| 21 | ș.l.dr.ing. Georgiana HORINCAR | Departamentul de Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură |

*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*

***FORMULARUL nr. 2***

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. 3***

*Operator Economic*

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

*(denumirea)*

***CENTRALIZATOR DE PREŢURI***

**Servicii de servire masă și servicii de coffee break pentru 180 de persoane, pentru o perioadă de 2 zile în perioada 8-9 iunie 2023.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr crt** | **Denumirea serviciului** | **UM** | **Cantitatea solicitată**  **U.M** | **Preț unitar RON fără TVA** | **Preț total RON**  **fără TVA** |
| **0** | **1** | **3** | **4** | **5** | **6=4\*5** |
| **1** | Servicii de catering (coffee break) | serv. | 360 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| **2** | Servicii de catering (servire masă) | serv. | 360 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
|  | TOTAL |  |  | ***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 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***

OFERTANTUL

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

*(denumirea/numele)*

**PROPUNERE TEHNICĂ**

| *Cerinţe autoritate contractantă* | *PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT* |
| --- | --- |
| **Servicii de servire masă și servicii de coffee break pentru 180 de persoane**, pentru o perioadă de 2 zile în perioada **8-9 iunie 2023**.  **SPECIFICAŢII TEHNICE**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Nr. crt.** | **DENUMIRE SERVICIU** | **COD CPV** | **CANTITATE** | | 1 | Servicii de coffee-break | 55520000-1 | 180 persoane x 2 serv | | 2 | Servicii de servire masă | 55300000-3 | 180 persoane x 2 serv |   1. **Servicii de coffee break (catering)**  Perioada: 08-09 iunie 2023 (2 zile)  Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului  Locatie: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, in cadrul a minim 6 săli pe care le va pune la dispoziția Achizitorului in cele 2 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, ȋn cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, situat la o distanţă de maxim 1,5 km de sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.  Număr persoane: 180 persoane/zi  Numar servicii: 1 coffee break/persoana/zi  Tip servire: bufet tip cocktail  Logistica solicitata/coffee break/zi:  - amenajare 6 zone de buffet cu mese si fete de masa;  - mese cocktail – minim 20 buc. şi feţe de masă;  - platouri inox/sticlă/porţelan şi cleşti inox;  - espresoare electrice – minim 6 buc.;  - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6 buc.;  - farfurii gustari, desert si fructe- din porţelan;  - 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/zi:  - cafea espresso si cappuccino - nelimitat;  - ceai (minim 4 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 (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;  - nectaruri din fructe, 300 ml;  - produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 10 sortimente);  - fructe, 300 g;  - minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).    2. **Servicii de servire masă**  Perioada: 08-09 iunie 2023 (2 zile)  Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului  Locatie: sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (str. Domnească nr. 111), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.  Număr persoane: 180 persoane/zi  Numar servicii: 1 servire masa/persoana/zi  Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese  Logistica solicitata/servire masa/zi, cu respectarea normelor de servire a mesei în spații publice aplicabile la momentul respectiv:  - amenajare minim 5 zone de buffet cu mese si fete de masa;  - mese cocktail – minim 20 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 20 buc.;  - farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;  - tacamuri din inox;  - pahare din sticla;  - cesti cafea din portelan;  - espresoare electrice – minim 5 buc.;  - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 5 buc.;  - spatule, servetele si alte consumabile;  - personal calificat.  Structura meniu/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, 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  - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat  Meniu solicitat in data de 08.06.2023  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 (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)  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  Ceai (minim 4 sortimente)  Meniu solicitat in data de 09.06.2023  ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:  Blini cu somon si capere  Rulada de fazan in crusta cocanta de alune  Rafaelo de gorgonzola cu nuci  Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii  Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie  Terina de porc cu fistic  Bruschetta cu rosii si anchois  Somon in crusta de alge cu caviar si chivas  Smochine in prosciutto  ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:  Rondele cu spanac  Clatite cu telina  Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute  Ardei gras cu fasole batuta  Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal  Legume la gratar  Orez cu legume  Snitel telina  PREPARATE DE BAZA CALDE:  Piept de curcan cu sos parmezan  Rulouri de vita cu ardei si bacon  Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata  Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde  Caracatita St. Lucia  Porchetta  Salmone Wellington  Rulouri din salau cu zucchini  GARNITURI:  Legume wok aromate cu ghimbir  Risotto cu sfecla si parmezan  Broccolli cu bacon si porumb  Cous cous cu sofran si seminte de dovleac  SALATE:  Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri  Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)  Salata Cuisine  Salata cu fructe de mare  DESERT:  Amareti chocolate  Vulcano  Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran  Minitarte cu crema mascarpone  ASORTIMENT DE FRUCTE:  - kiwi  - struguri  - banane  - nectarine  - pere  - mere  - carambola  - physalis  PAINE:  Specialitati panificatie  Paine la tava bagheta  Paine la tava cu cereale bagheta  BAUTURI:  Apa minerala carbogazoasa / plata  Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)  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  Ceai (minim 4 sortimente)  **Prestatorul va asigura serviciile de servire coffee-break la sediul propriu, in cadrul a minim 6 săli, puse la dispozitie cu titlu gratuit pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, ȋn cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, situat la o distanţă de maxim 1,5 km de sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (str. Domnească nr. 111). Serviciul de servire masa va fi asigurat in sistem catering, la sediul Facultatii de Inginerie din cadrul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (str. Domnească nr. 111), 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 serviciului.** |  |
| Ofertantul trebuie să deţină autorizaţie sanitară veterinară şi pentru siguranţa 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 igienăi 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). |  |
| În contextul Dezvoltării Durabile, protecţia mediului a devenit parte integrantă a managementului organizaţiilor. Astfel, in contextul Consumului şi Producţiei Durabile, a Planului de acţiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să îşi îmbunătăţească continuu performanţa de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producţie, reducerea impactului asupra mediului şi utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementarii unui sistem de management de mediu operațional conform cerinţelor 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) |  |
| **TERMENE DE PRESTARE:**  În perioada **8-9 iunie 2023**, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor și a coffee break-urilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului. |  |
| **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 recepţionarea facturii şi a documentele justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate. Menţionăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.  Plata se va efectua în conturile deschise la Direcţiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galaţi, 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 însoţească factura:  - liste de prezenţă;  - 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 preţului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în 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.5***

## 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 .....................................................*