***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 coffee-break 50 pers/zi x 6 zile | pers | 300 | *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) 50 pers/zi x 6 zile | pers | 300 | *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 servire masă și coffee break pentru participanții la proiectul pentru sprijinirea integrării studenților străini „Unitate în diversitate – Integrarea lingvistică și culturală a studenților străini”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NR.****CRT.** | Cerinţe autoritate contractantă | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|  | **Servicii de servire masă și coffee break pentru participanții la proiectul pentru sprijinirea integrării studenților străini „Unitate în diversitate – Integrarea lingvistică și culturală a studenților străini”.** Evenimentul va avea loc în perioada 19-24 iunie 2023. | *se completează de către ofertant* |
| 1 | **1. Servicii de coffee break****Perioada:** 19-24 iunie 2023 (6 zile)**Intervale orare:** vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului**Numar participant:** 50 persoane / zi**Locatie:** Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, in cadrul a minim 3 săli de conferinta pe care le va pune la dispoziția Achizitorului in cele 6 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, ȋn cadrul unui complex hotelier, clasificat minim 3 stele, situat la o distanţă rutiera de maxim 2 km de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 111, corp K, Galați), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. **Numar servicii:** 1 coffee break/persoana/zi**Tip servire:** bufet tip cocktail**Logistica solicitata**:- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 15 buc. şi feţe de masă;- platouri inox/sticlă/porţelan şi cleşti inox;- espresoare electrice – minim 3 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 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 solicitat / 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, 1 sticla 330 ml;- apă minerală plată, 2 sticle 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 (minim 8 sortimente);- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare la minim 3 stele a complexului hotelier din care fac parte salile de conferinta puse la dispozitie de ofertant, cu titlu gratuit, se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare a complexului hotelier propus in oferta.Indeplinirea cerintei esentiale privind distanta rutiera de maxim 2 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi pe sensul: Str. Domneasca nr. 111 corp K - cladirea ce face obiectul ofertei, 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). | ***se completează de către ofertant*** |
| 2 | **2. Servicii de servire masa (pranz si cina)****Perioada:** 19-24 iunie 2023 (6 zile)**Intervale orare:** vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului**Numar participanti:** 50 persoane / zi**Tip servicii:** pranz si cina / persoana / zi**Locatie de servire a meselor:** restaurant clasificat minim 3 stele, situat in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura cu titlu gratuit cele 3 sali de conferinta pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, situat la o distanţă rutiera de maxim 2 km de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 111, corp K, Galați), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.**Capacitate restaurant:** minim 50 de locuri **Desfasurator servicii de servire masa/persoana/zi:** **Masa de pranz****Tip servire:** bufet suedez**Logistica solicitata:**- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 15 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 15 buc.;- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;- tacamuri din inox;- pahare din sticla;- cesti cafea din portelan;- espresoare electrice – minim 3 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;- spatule, servetele si alte consumabile;- personal calificat.Structura meniu pranz/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 pentru masa de pranz/zi:**ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa Blini cu chorizo, salsa de mango cu chillyTuna cucumbertUnt cu caviar de somonVol-au-vent cu ricotta si ardei coptiVol-au-vent cu gorgonzola, mar si aluneVol-au-vent cu ciuperci si verdeturiRolls chees fruit (capsuni, caise, prune)Beetroot & cream cheeseCup halloumi & red pepper skewersCrema de branza gorgonzola cu curry si nuciCrostini 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:Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizataSote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperciTuscan chickenMarocan chickenMuschi 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:Taietei asiatici cu legumeOrez prajitLegume la gratarCartofi gratinati dafneSALATE:Salata WaldorfSalata GreceascaSalata CaesarSalata de cruditatiDESERT:Minitarte cu crema mascarponeMousse cu Bailey's si fructe rosiiKiwi mousseCasatta SicilianaASORTIMENT DE FRUCTE:- struguri- banane- caise- nectarine- portocale- capsuni- pepene galben- pepene verdePAINE:Specialitati panificatiePaine la tava baghetaPaine la tava cu cereale baghetaBAUTURI:Apa minerala carbogazoasa / plataBauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albineCafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolataCeai (minim 4 sortimente)**Masa de cina****Tip servire:** bufet suedez**Logistica solicitata:**- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 15 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 15 buc.;- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;- tacamuri din inox;- pahare din sticla;- cesti cafea din portelan;- espresoare electrice – minim 3 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 3 buc.;- spatule, servetele si alte consumabile;- personal calificat.Structura meniu pranz/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 pentru masa de cina/zi:**ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:Blini cu somon si capereRulada de fazan in crusta cocanta de aluneRafaelo de gorgonzola cu nuciTerina de urs cu valeriana si coacaze rosiiRulou de curcan cu rosii uscate si branza brieTerina de porc cu fisticBruschetta cu rosii si anchoisSomon in crusta de alge cu caviar si chivasSmochine 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 parmezanRulouri de vita cu ardei si baconRisotto cu sfecla, parmezan si confit de rataCous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verdeCaracatita St. LuciaPorchettaSalmone WellingtonRulouri din salau cu zucchini GARNITURI:Legume wok aromate cu ghimbirRisotto cu sfecla si parmezanBroccolli cu bacon si porumbCous cous cu sofran si seminte de dovleac SALATE:Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguriSalata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)Salata CuisineSalata cu fructe de mare DESERT:Amareti chocolateVulcanoPere marinate in vin rosu cu dulceata de sofranMinitarte cu crema mascarponeASORTIMENT DE FRUCTE:- kiwi- struguri- banane- nectarine- pere- mere- carambola- physalis PAINE:Specialitati panificatiePaine la tava baghetaPaine la tava cu cereale bagheta BAUTURI:Apa minerala carbogazoasa / plataBauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) Nectaruri din fructe Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albineCafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolataCeai (minim 4 sortimente)Indeplinirea cerintei de clasificare a unitatii de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unitatii de alimentatie publica propuse in oferta.Indeplinirea cerintei privind capacitatea de minim 50 locuri in cadrul unitatii de alimentatie publica propuse in oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie. | ***se completează de către ofertant*** |
| 3 | Prestatorul va asigura la sediul propriu serviciile de coffee break si serviciile de servire masa, pranz si cina, in perioada 19-24 iunie 2023, in locatiile solicitate si conform cerintelor mentionate in prezentul caiet de sarcini, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se vor asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor solicitate. | ***se completează de către ofertant*** |
| 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 şi pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul). | ***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 | **TERMEN DE PRESTARE –** În perioada 19-26 iunie 2023 (6 zile), 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. | ***se completează de către ofertant*** |
| 9 | **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*** |
| 10 | **RECEPȚIA SERVICIILOR** Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:- factură fiscală;- proces verbal de prestare a serviciilor;- liste de prezenţă. | ***se completează de către ofertant*** |
| 11 | **MODALITATEA DE PLATĂ**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.Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului. Plata 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..Documentele justificative care trebuie să însoţească factura:- proces verbal de prestare a serviciilor;- liste de prezență semnate de fiecare participant;- alte documente relevante. | ***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. Puiu - Lucian GEORGESCU | Rector |
|  | Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU | PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative |
|  | Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ | PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității |
|  | Conf. univ. dr. Ana ȘTEFĂNESCU  | PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic |
|  | Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU | PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social |
|  | Conf. dr. ing. Ciprian VLAD | PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții |
|  | Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR | PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale |
|  | Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU | Director C.S.U.D. |
|  | Cristian-Laurentiu DAVID | Director Interimar Direcția Generală Administrativă |
|  | Ec. Aurelia-Daniela MODIGA  | Director Interimar Directia Economica |
|  | Ec. Mariana BĂLBĂRĂU | Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar |
|  | Ec. Marian DĂNĂILĂ | Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte |
|  | Costică COȘTOI | Director Interimar Direcția Juridică și Resurse Umane |
|  | Oana CHICOȘ | Consilier juridic |
|  | Elena-Marinela OPREA | Consilier juridic |
|  | Andreea ALEXA | Consilier juridic |
|  | Adrian DUMITRAȘCU | Șef birou juridic |
|  | Alina-Genoveva MAZURU | Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate |
|  | 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 | Departamentul de Științe Socio-Umane |
|  | Alexandra Monica Toma | Director - Departamentul de Științe Socio-Umane |
|  | Maricica Stoica | Departamentul Științele Vieții |
|  | Mihaela Ifrim | Departamentul de Literatură, Lingvistică și Jurnalism |
|  | Geanina Podaru | Prodecan Departamentul de Ştiinţe Aplicate |

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