***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** | **Valoare estimată totală****RON fără TVA** | **UM** | **Cantitatea solicitată****U.M** | **Preț unitar RON fără TVA** | **Preț total RON****fără TVA** | **Valoare TVA** | **Preț total RON****cu TVA** |
| **0** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7=6\*%** | **8=6+7** |
| **1** | Servicii de cazare 1 noapte | 13475.00 | serv | 70  | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* |
| **2** | Servicii de cofee break | 2570.40 | serv | 135  | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* |
| **3** | Servicii de servire masă | 11569.50 | serv | 135  | *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.***

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

*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 catering și cazare în Galaţi în cadrul proiectului BSB 817**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NR.****CRT.** | Cerinţe autoritate contractantă | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
| 1 | **SERVICII DE CAZARE**Perioada :1 noapte, în perioada **19-20 octombrie 2022**Necesar cazare: 8 camere duble în regim singlePerioada: 2 nopti, in perioada **20-22 octombrie 2022.**Necesar cazare: 31 camere duble in regim singleTip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun. GalatiLocatie asigurare servicii: hotel clasificat 3 stele. Se va prezenta certificatul de clasificare insoțit de fișa de clasificare.Localizare hotel: Municipiul Galati, distanta de maxim **2 km** fata de sediul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domnească nr. 47, care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea la unitatea de cazare de la sediul autoritatii contractanteCapacitate unitate de cazare: minim 31 de camere duble in regim singleFacilitati minime in camere:* aer conditionat pentru fiecare camera, cu control individual al temperaturii si umiditatii;
* televizor LED;
* televiziune prin satelit;
* telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale;
* internet wi-fi gratuit;
* minibar;
* uscator par;
* cabina de dus in toate camerele;
* pat matrimonial (dimensiune minima 160 x 200 cm).

Facilitati minime in hotel: * Sali de conferinte – minim 3 sali, respectiv 1 sala cu suprafata de min. 140 mp, care sa aiba capacitate de min. 45 de locuri si 2 sali cu suprafata minima de 70 mp fiecare si capacitate de minim 30 de locuri fiecare.

Pe toata perioada desfasurarii evenimentului – 3 zile in perioada 20-22 octombrie 2022, cele 3 sali de conferinta vor fi asigurate de operatorul economic, cu titlu gratuit, in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)Facilitati organizatorice sali de conferinta:- lumina naturala- garderoba- spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si înregistrarea participanţilor informarea şi îndrumarea acestora, precum şi înmânarea materialelor reuniunii- salile sa fie izolate 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, inclusiv asigurarea conditiilor si respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19Facilitati tehnice sali de conferinta:- aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii- ecran de proiecţie- flip-chart + consumabile- videoproiector- laptop- sonorizare - internet WI-FI cu linie de back up si LAN network- prezidiu si pupitru speaker* restaurant clasificat 3 stele care să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanţă cu perioada aferentă cazării, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte sau in concordanta cu cerintele prezentului caiet de sarcini.

Se va prezenta certificatul de clasificare al restaurantului, insoțit de fișa de clasificare.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. 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) ;* Spatiu de depozitare al bagajelor;
* Spalatorie;
* Room service;
* Trezirea clientilor la ora solicitata;
* Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati.

**SERVICII DE SERVIRE MASA**Perioada: 3 zile, **20 -22 octombrie 2022.**Numar participanti: 45 persoane/ziDesfasurator servicii de servire masa: **ZIUA 1 – 20 octombrie 2022:****a. Welcome coffee** Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de minim 45 locuri, situata in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)Tip servire: bufet tip cocktailLogistica asigurata:- amenajare buffet cu mese si fete de masa- mese de cocktail  - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox - farfurii desert si fructe din portelan - pahare din sticla- cesti cafea si cani ceai din portelan - dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai) - spatule, servetele si alte consumabile - personal calificatStructura meniu welcome coffee/persoana:- cafea espresso, 100 ml- ceai, 200 ml (3 sortimente)- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)- fructe, 200 g**b. Masa de pranz**Locatia de servire: va fi comunicata ulterior de Beneficiar, cu cel putin 48 de ore inainte de prestarea serviciilorTip servire: bufet suedezLogistica asigurata:- amenajare buffet cu mese si fete de masa- mese si scaune pentru toti participantii - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan- tacamuri din inox - pahare din sticla- cesti cafea din portelan - dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea) - spatule, servetele si alte consumabile - personal calificatStructura 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, 150 g - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g- garnituri, 250 g - deserturi, 150 g - fructe, 150 g - paine, 100 g- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml- cafea, 100 ml  **c. Cina** Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare si salile de conferinte, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19Tip servire: set-menuLogistica asigurata:- mese si scaune- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan- tacamuri din inox - pahare din sticla - servetele si alte consumabile - personal calificatStructura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):- antre cald, 450 g- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g- desert, 200 g- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml- limonada, 500 mlLa cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.**Meniu cina 20 octombrie 2022:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Antre cald |  |  |
| Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di sepia, limes | 150/100/200/50 | g |
| Main course |  |  |
| Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si nucsoara | 500 | g |
| Desert |  |  |
| Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana, cu mascarpone si fructe de padure proaspete | 200 | g  |
| Bauturi |  |  |
| Apa minerala carbogazoasa si plata | 500 | ml |
| Limonada cu limes, miere de albine si menta | 500 | ml |

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.**ZIUA 2 – 21 octombrie 2022:****a. Welcome coffee** Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de minim 45 locuri, situata in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)Tip servire: bufet tip cocktailLogistica asigurata:- amenajare buffet cu mese si fete de masa- mese de cocktail  - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox - farfurii desert si fructe din portelan - pahare din sticla- cesti cafea si cani ceai din portelan - dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai) - spatule, servetele si alte consumabile - personal calificatStructura meniu welcome coffee/persoana:- cafea espresso, 100 ml- ceai, 200 ml (3 sortimente)- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)- fructe, 200 g**b. Masa de pranz**Locatia de servire: va fi comunicata ulterior de Beneficiar, cu cel putin 48 de ore inainte de prestarea serviciilorTip servire: bufet suedezLogistica asigurata:- amenajare buffet cu mese si fete de masa- mese si scaune pentru toti participantii - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan- tacamuri din inox - pahare din sticla- cesti cafea din portelan - dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea) - spatule, servetele si alte consumabile - personal calificatStructura 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, 150 g - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g- garnituri, 250 g - deserturi, 150 g - fructe, 150 g - paine, 100 g- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml- cafea, 100 ml **c. Cina** Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare si salile de conferinte, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19Tip servire: set-menuLogistica asigurata:- mese si scaune- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan- tacamuri din inox - pahare din sticla - servetele si alte consumabile - personal calificatStructura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):- antre cald, 450 g- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g- desert, 200 g- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml- limonada, 500 mlLa cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.**Meniu cina 21 octombrie 2022:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Antre cald |  |  |
| Carpaccio de muschiulet de vita cu spuma de hrean si piure din sfecla  | 450 | g |
| Main course |  |  |
| Butter fish cu sos holandaisse, spanac baby si rosii cherry marinate  | 500 | g |
| Desert |  |  |
| Strawberry mousse cake  | 200 | g  |
| Bauturi |  |  |
| Apa minerala carbogazoasa si plata | 500 | ml |
| Limonada cu limes, miere de albine si menta | 500 | ml |

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.**ZIUA 3 – 22 octombrie 2022:****a. Welcome coffee** Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de minim 45 locuri, situata in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)Tip servire: bufet tip cocktailLogistica asigurata:- amenajare buffet cu mese si fete de masa- mese de cocktail  - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox - farfurii desert si fructe din portelan - pahare din sticla- cesti cafea si cani ceai din portelan - dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai) - spatule, servetele si alte consumabile - personal calificatStructura meniu welcome coffee/persoana:- cafea espresso, 100 ml- ceai, 200 ml (3 sortimente)- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)- fructe, 200 g**b. Masa de pranz**Locatia: restaurant clasificat la 3 stele, situat in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare si salile de conferinte, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19Tip servire: bufet suedezLogistica asigurata:- amenajare buffet cu mese si fete de masa- mese si scaune pentru toti participantii - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan- tacamuri din inox - pahare din sticla- cesti cafea din portelan - dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea) - spatule, servetele si alte consumabile - personal calificatStructura 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, 150 g - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g- garnituri, 250 g - deserturi, 150 g - fructe, 150 g - paine, 100 g- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml- cafea, 100 ml**Meniu masa de pranz 22 octombrie 2022:**

|  |
| --- |
| ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: |
| Minitarte cu somon si capere |
| Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline |
| Tarte cu crema de crab |
| Clatite cu somon si branza |
| Terina cu fistic |
| Miniempanadas cu cascaval |
| Minitarte cu crema de masline si anchois |
| Vitello tonnato |
| Bruschete cu pasta de peste afumat |
| Canapele cu roastbeef si sparanghel |
| Prosciutto melon |
|  |
| 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 vita florentin cu vinete |
| Somon cu spanac gratinat |
| Calamari pane cu sos de rosii aromat |
| Piept de rata marinat cu nuca de cocos |
| Rulada de curcan cu rosii uscate si branza brie |
| Turkey Wellinghton (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci, ceapa si cascaval, invelit in foietaj) |
| Minifrigarui de pui cu ananas |
|  |
| GARNITURI: |
| Orez cu masline |
| Ciuperci cu sos pesto si branza |
| Legume la gratar |
| Sote de legume mediteraneene |
|  |
| SALATE: |
|

|  |
| --- |
| Salata de somon si valeriana |
| Salata Greceasca |
| Salata Caesar |
| Salata cu fructe de mare |

 |
|  |
| DESERT: |
| Crema catalana |
| Tarta de prune cu ciocolata si cognac |
| Souffle de ciocolata |
| Pere marinate in vin rosu cu piure de castane  |
| ASORTIMENT DE FRUCTE: |
| - struguri albi si rosii |
| - nectarine |
| - prune |
| - pere |
| - pepene galben |
| - physalis |
|  |
| PAINE: |
| Specialitati panificatie |
| Paine la tava bagheta |
| Paine la tava cu cereale bagheta |
|  |
| BAUTURI: |
| Apa minerala carbogazoasa / plata |
| Bauturi racoritoare carbogazoase  |
| Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata |

 | ***se completează de către ofertant*** |
| 4 | 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*** |
| 10 | **MODALITATEA DE PLATĂ**Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepţionarea facturilor pentru serviciile prestate şi a livrabilelor (rapoartelor, documentelor justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate). Se menţionează faptul că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie. Se va factura fiecare serviciu în parte: DAFacturile eliberate trebuie să facă referire la proiect BSB GETAS (cod BSB817).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.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;- diagramă de cazare- 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. | ***se completează de către ofertant*** |
| 11 | **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*** |
| 12 | **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 Direcția Generală Administrativă |
|  | Ec. Neculai SAVA | 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 | Consilier juridic |
|  | Aurelia-Daniela MODIGA | Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate |
|  | Margareta DĂNĂILĂ | Administrator financiar |
|  | Laura Luminița BUCUR | Administrator financiar |
|  | Mădălina Mihai | Administrator patrimoniu |
|  | Conf.dr. ing. Cristian MUNTENIȚĂ | Director DFCCT |
|  | Bogdan Dumitrache BRATOVEANU |  |
|  | Alina HUMĂ |  |
|  | Daniela Natalia JIPA |  |
|  | Daniela PARAIPAN |  |

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