***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 |
|  | 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 |
|  | 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 si relatiile institutionale |
|  | Ana Ștefănescu | PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic |
|  | Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU | Director C.S.U.D. |
|  | Ing. Romeu HORGHIDAN | Director Direcția Generală Administrativă |
|  | Ec. Maricica FELEA | Director Interimar - Directia Economica  |
|  | Cristian-Laurentiu DAVID | Director, Direcția Juridică și Resurse Umane |
|  | Prof. dr. habil. Cătălina ITICESCU | Profesor în cadrul Facultății de Științe și Mediu |
|  | Ec. Marian DĂNĂILĂ | Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte |
|  | Mariana BĂLBĂRĂU | Sef Serviciu Interimar - Serviciul Financiar |
|  | Neculai SAVA | Administrator financiar |
|  | Margareta DĂNĂILĂ | Administrator financiar |
|  | Laura Luminița BUCUR | Administrator financiar |
|  | Aurelia-Daniela MODIGA | Sef Serviciu Interimar - Serviciul Contabilitate  |
|  | Doina SABABEI | Administrator financiar |
|  | Oana CHICOȘ | Consilier juridic |
|  | Elena-Marinela OPREA | Consilier juridic |
|  | Andreea ALEXA | Consilier juridic |
|  | Ec. Cristinel OANĂ  | Administrator patrimoniu |
|  | Ec. Mădălina Daniela MIHAI | Administrator patrimoniu |
|  | Prof. univ. dr. Nicoleta IFRIM | Profesor in cadrul [Facultatatii de Litere](https://www.ugal.ro/facultati/facultatea-de-litere)  |
|  | Prof. Dr. Ing. Mihaela Buciuman  | Profesor Doctor Inginer în cadrul facultatii de Inginerie  |
|  | Prof. Dr. Ing. Râpeanu Gabriela | Profesor Doctor Inginer In cadrul Facutatii de Știința și Ingineria Alimentelor |

*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 catering (servire masă si coffee break) și servicii de închiriere sală în cadrul conferinței de deschidere proiectului „Program pentru creșterea performanței și inovării în cercetarea doctorală și postdoctorală de excelență - acronim: PROINVENT”, Proiect nr.: Cod SMIS: 153299"**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr crt** | **Denumirea serviciului** | **Valoare estimată totală RON fără TVA** | **UM** | **Cantitatea solicitata****U.M** | **Pret unitar RON fara TVA** | **Pret total RON** **fara TVA**  |
| **0** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4\*5** |
| **1** | Servicii de închiriere sală | 420.16 | sală | 1 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| **3** | Servicii de coffe break | 856.80 | persoane | 60 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
|  | Servicii de servire masă  | 4285.20 | persoane | 60 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
|  | TOTAL  | **5562.16** |  |  |  | ***se completează de către ofertant*** |

***Oferta financiară va fi prezentată, respectându-se prețul maximal.***

*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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NR.****CRT.** | Cerinţe autoritate contractantă | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|  | **1. Servicii de inchiriere sală de conferințe**Data: 15 iulie 2022Numar sali de conferinta: 1Capacitate sală: -1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 60 de locuri, dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participanilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilorLocalizarea salii de conferinta: sala de conferinta va fi asigurata de operatorul economic in cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1 km de sediule Universității Dunărea de Jos din Galați din str. Domnească nr. 47.Facilitati organizatorice sală 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;- ecran de proiecţie;- flip-chart + consumabile;- videoproiector;- laptop;- sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica; - internet WI-FI si LAN network;- 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 coffee break**Data: 15 iulie 2022Numar participanti: 60 persoaneLocatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 60 locuri, din cadrul unui complex hotelier, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1 km de sediul Universității Dunărea de Jos din Galați din str. Domnească 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 si plata, 500 ml + 500 ml- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml- nectaruri din fructe, 250 ml- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 5 sortimente)- fructe, 300 g- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 300 g (minim 6 sortimente)**3. Servicii servire masă**Data: 15 iulie 2022Numar participanti: 60 persoaneLocatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in aceeasi cladire cu sala de conferinta, din cadrul unui complex hotelier clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de de maxim 1 km de sediul Universității Dunărea de Jos din Galați din str. Domnească nr. 47.Capacitate restaurant: minim 60 de locuri la mese.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).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).Tip servire: bufet suedezLogistica asigurata:- amenajare buffet cu mese si fete de masa- mese si scaune - 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, 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, 100 mlMeniu masa de pranz:

|  |
| --- |
| 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 |
| 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: |
| 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 salau 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 |
| - capsuni |
| - cirese |
| - nectarine |
| - 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 (Pepsi, Mirinda, 7-up, Mountain Dew)  |
| Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe |
| Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata |

**RECEPȚIA SERVICIILOR**Recepţia se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:Factură fiscală;Proces verbal de prestare a serviciilor.Lista de prezenta**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).****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*** |

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