***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 total estimat RON fără TVA** | **Preț unitar RON fără TVA** | **Preț total RON****fără TVA** | **Valoare TVA** | **Preț total RON****cu TVA** |
| **0** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=3\*5** | **7= 6 \* 9%** | **8= 6+7** |
| **1** | Servicii servire masă (prânz și cină) 50 persoane x 5 zile | persoane | 250 | 20640.00 | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* |
| **2** | Servicii coffee break 50 persoane x 5 zile | persoane | 250 | 4585.00 | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* |
| **3** | Servicii cazare 50 camere x 4 nopți cazare + mic dejun | camere |  200 | 48622.00 | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* |
|  | **TOTAL** | 73847.00 |  | ***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 cazare cu mic dejun inclus 4 nopti, coffee break 5 zile si servire masa 5 zile, in Mun. Galati, pentru 50 de persoane, aferente organizării Proiectului finanțat din Fondul pentru Finanțarea Situațiilor Speciale, Componenta 1, curs de didactică a limbii române ca limbă străină, adresat cadrelor didactice din Ucraina, în luna iulie 2024***

|  |  |
| --- | --- |
| **Cerinţe autoritate contractantă** | **PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT** |
| **IV. SPECIFICAŢII TEHNICE****Servicii de cazare cu mic dejun inclus pentru 50 persoane x 4 nopti, servicii coffee break pentru 50 persoane x 5 zile si servicii de servire masa 50 persoane x 5 zile, în luna iulie 2024, pentru participanții la *Curs de didactică a limbii române ca limbă trăină adresat cadrelor didactice din Ucraina*.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt** | **DENUMIRE SERVICIU** | **COD CPV** | **CANTITATE** |
|  | **Servicii de cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati** | 55110000-4 | 50 camere x 4 nopti |
|  | **Servicii coffee break** | 55520000-1 | 50 persoane x 5 zile |
|  | **Servicii de servire masa (pranz si cina)** | 55300000-3 | 50 persoane x 5 zile |

**DESCRIEREA SERVICIILOR ŞI CARACTERISTICI SOLICITATE:**1. **Servicii de cazare cu mic dejun inclus, in Mun. Galati**

Perioada de prestare a serviciilor de cazare cu mic dejun inclus: 3 – 7 iulie 2024Necesar cazare: * 50 camere single x 4 nopti

Prin cameră single se înţelege camera dublă în regim single, indiferent dacă aceasta este dotată cu pat matrimonial sau cu paturi separate.Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati.Serviciile de masă (mic-dejun) vor fi asigurate in sistem bufet complet si în concordanţă cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică in care se vor asigura si serviciile de cazare.**Cantitatea de zahăr din produse nu va depăși 10 g/100 g.**Locatie: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura in cadrul unei structuri de primire turistica de tip hotel clasificat 3 (trei) stele conform normelor metodologice nationale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare si alimentatie publica, a licentelor si brevetelor de turism.***Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a structurii de primire turistica la 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.******Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 50 camere se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a anexei la certificatul de clasificare al hotelului propus in oferta, respectiv fisa privind incadrarea nominala a spatiilor de cazare pe categorii.***Localizare hotel: Municipiul Galati, distanţă rutiera (auto) de maxim 3.5 km de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească nr. 111, corp K), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea la unitatea de cazare de la sediul autoritatii contractante.***Indeplinirea cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) de maxim 3.5 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi pe sensul: Galati, hotelul ce face obiectul ofertei – str. Domnească nr. 111, corp K, 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).***Facilitati minime solicitate in camere:* aer conditionat pentru fiecare camera, cu control individual al temperaturii si umiditatii;
* televizor LED;
* televiziune digitala;
* telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale;
* internet wi-fi - gratuit;
* minibar - gratuit;
* facilitati de preparare a cafelei si ceaiului in camera - gratuit;
* uscator par;
* cabina de dus in toate camerele.

Facilitati minime solicitate in hotel: * Spatiu de depozitare al bagajelor;
* Spalatorie;
* Room service;
* Trezirea clientilor la ora solicitata;
* Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati;
* Parcare pazita/supravegheata video;
* Check-in - începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00;
* Hotelul trebuie sa dispuna de restaurant clasificat 3 (trei) stele, cu o capacitate minim de 50 de locuri, pentru a avea capacitatea de asigurare a serviciile de servire masa solicitate de Achizitor

***Indeplinirea cerintei esentiale privind unitatile de alimentatie publica din cadrul hotelului propus se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalele, ale certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, insotite de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.**** Hotelul trebuie sa dispuna de minim 3 sali de conferinta izolate fonic si cu lumina naturala, dotate cu: aparate de aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii, ecrane de proiecţie, flip-chart-uri si consumabile aferente, videoproiectoare, laptopuri, sonorizare cu microfoane, internet WI-FI cu linie de back up si LAN network, prezidiu si pupitru speaker
 | ***se completează de către ofertant*** |
| 1. **Servicii coffee break**

Perioada: 5 zile, 3 - 7 iulie 2024 Locatie: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor la sediul propriu, in cadrul a minim 3 săli de conferinţă pe care le va pune la dispoziția Achizitorului in cele 5 zile, cu titlu gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, ȋn cadrul aceluiasi complex hotelier, clasificat 3 stele, in care se vor asigura si serviciile de cazare.Capacitatea celor 3 sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit in cele 5 zile: * 1 sala cu suprafata minima de 140 mp si capacitate minima de 50 locuri aranjament classroom, dotata cu doua cai de acces, pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala pentru a facilita accesul participantilor.
* 2 sali cu suprafata minimă de 70 mp si capacitate minima de 25 locuri aranjament classroom, dotate cu cai de acces corespunzator semnalizate

Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul fiecarei sali de conferinta: lumina naturala; garderoba; spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in salile de conferinta; izolare fonica a salilor; aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; 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, cu linie de back-up; prezidiu si pupitru speaker.Numar participanti: 50 persoane/ziNumar servicii: 1 coffee break/persoana/zi x 5 zileTip servire coffee break: bufet tip cocktailLogistica solicitata/coffee break/zi:- amenajare 3 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 18 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 solicitata/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 (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;- produse de patiserie-cofetarie (cantitatea de zahăr din produse nu va depăși 10 g/100 g), 200 g (minim 8 sortimente);- fructe, 300 g;- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).**Cantitatea de zahăr din produse nu va depăși 10 g/100 g.****Nu se acceptă:*** **băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;**
* **alimente cu zahăr adăugat, al căror conţinut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul şi biscuiţii**

**Zahăr adăugat = se înţelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă şi siropuri, cum ar fi sirop de malţ, sirop de fructe, sirop de malţ de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arţar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, Zaragoza, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată şi galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe şi dulceaţă. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înţelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior** | ***se completează de către ofertant*** |
| 1. **Servicii de servire masa (pranz si cina)**

Perioada: 5 zile, 3 - 7 iulie 2024 Locatie de servire: restaurant clasificat 3 stele, situat ȋn cadrul aceluiasi complex hotelier, clasificat 3 stele, in care se vor asigura serviciile de cazare. Capacitate restaurant: minim 50 de locuri la mese***Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea minima de 50 de locuri a restaurantului se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatului de clasificare, privind clasificarea unitatii de alimentatie***Tip servicii: 1 pranz + 1 cina / zi x 50 persoane x 5 zileTip servire mese: bufet suedezLogistica solicitata/masa/zi:- amenajare 2 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 16 buc.;- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;- tacamuri din inox;- pahare din sticla;- cesti cafea din portelan;- espresoare electrice – minim 2 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 2 buc.;- spatule, servetele si alte consumabile;- personal calificat.Structura meniuri solicitate pentru pranz/persoana/zi si pentru cina/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, 150 g - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g- garnituri, 250 g - deserturi (cantitatea de zahăr din produse nu va depăși 10 g/100 g), 150 g - fructe, 150 g - paine, 100 g- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml- cafea espresso, 100 mlMeniu solicitat pentru mesele de pranz:

|  |
| --- |
| ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: |
| Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa  |
| Tuna cucumbert |
| 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 cocanta 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 parmezan |
| 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 parmezan |
| Legume la gratar |
| Cartofi gratinati dafne |
|  |
| SALATE |
|

|  |
| --- |
| Salata Waldorf (telina verde Apio, telina radacina mere, struguri, salata Iceberg, lamaie, dressing de maioneza cu smantana)  |
| Salata Greceasca |
| Salata Caesar |
| Salata cu fructe de mare |

 |
|  |
| DESERT: |
| Minitarte cu crema mascarpone |
| Mousse cu crema de whiskey si fructe rosii  |
| Brownie cu ciocolata si zmeura |
| Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran  |
| ASORTIMENT DE FRUCTE: |
| - struguri |
| - banane |
| - kiwi |
| - nectarine |
| - pepene galben |
| - physalis |
|  |
| PAINE: |
| Specialitati panificatie |
| Paine la tava bagheta |
| Paine la tava cu cereale bagheta |
|  |
| BAUTURI: |
| Apa minerala carbogazoasa / plata |
| Bauturi racoritoare carbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) |
| Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe  |
| Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata |

 Meniu solicitat pentru mesele de cina:

|  |
| --- |
| ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: |
| Minitarte cu somon si capere |
| Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline |
| 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 |
| - caise |
| - cirese |
| - nectarine |
| - pepene galben |
| - physalis |

|  |
| --- |
| PAINE: |
| Specialitati panificatie |
| Paine la tava bagheta |
| Paine la tava cu cereale bagheta |
|  |
| BAUTURI: |
| Apa minerala carbogazoasa / plata |
| Bauturi racoritoare carbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) |
| Nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe |
| Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata |

**Meniurile menționate mai sus sunt doar orientative.****Cantitatea de zahăr din produse nu va depăși 10 g/100 g.****Nu se acceptă:*** **băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;**
* **alimente cu zahăr adăugat, al căror conţinut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul şi biscuiţii**

**Zahăr adăugat = se înţelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă şi siropuri, cum ar fi sirop de malţ, sirop de fructe, sirop de malţ de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arţar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, Zaragoza, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată şi galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe şi dulceaţă. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înţelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior****Achizitorul solicita ca executarea serviciilor de cazare cu mic dejun inclus, coffee break, servire masa sa fie efectuata de prestatorul identificat in oferta. Nu se accepta inlocuirea prestatorului identificat in oferta sau afilierea cu o alta entitate juridica sau subcontractarea serviciilor de la alte entitati juridice.****Prestatorul va asigura serviciile de cazare cu mic dejun inclus, serviciile de coffee break si serviciile de servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in cadrul unui complexului hotelier clasificat 3 stele situat la o distanţă rutiera (auto) de maxim 3.5 km fata de sediul Facultatii Transfrontaliere din cadrul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (Str. Domneasca nr. 111, corp K), 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 serviciilor.** | ***se completează de către ofertant*** |
| Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor si de protectie a mediului:* ***Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5621 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).***
* ***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 că unitatea de cazare și servire a mesei are implementat un 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).***
 | ***se completează de către ofertant*** |
| **TERMEN DE PRESTARE –** 5 zile in perioada 3 – 7 iulie 2024, conform precizărilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de prestare a serviciilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului. | ***se completează de către ofertant*** |
| **MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI**1. Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului, care va furniza materialele necesare realizării serviciilor.
2. Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maximum 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*** |
| **RECEPȚIA SERVICIILOR**Recepţia se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:- Factură fiscală;- Proces-verbal de prestare a serviciilor.- Lista de prezență- Diagrama de cazare. | ***se completează de către ofertant*** |
| **CRITERIUL DE ATRIBUIRE** Autoritatea/entitatea contractantă atribuie contractul de servicii ofertantului care ȋndeplineşte toate criteriile şi cerinţele solicitate în cadrul documentaţei şi a depus oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic, pe baza criteriului de atribuire ***preţul cel mai scăzut***, conform prevederilor art. 187 alin (3^1) din LEGE Nr. 98/2016 din 19 mai 2016 privind achiziţiile publice. În urma analizei făcute pe procedură, s-a constatat că în cadrul documentatiei au fost definite explicit atât clauzele contractuale, cât și caracteristicile tehnice minime obligatorii ale produselor, drept pentru care **se dorește doar punctarea prețului**.Evaluarea ofertelor, respectiv a propunerilor financiare prezentate de ofertanţi, se va realiza prin luarea în considerare a preţului total (fără TVA), pentru întreg pachetul de servicii, înscris în formularul de ofertă. | ***se completează de către ofertant*** |
| **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 maximum 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:* liste prezență semnate de fiecare participant;
* proces-verbal de prestare a serviciilor;
* alte documente relevante.
 | ***se completează de către ofertant*** |
| **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**) | ***se completează de către ofertant*** |
| **VALABILITATEA OFERTEI**Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minimum 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. habil. Marian Barbu* | *Rector* |
|  | *Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ* | *Prorector pentru activitaea didactică* |
|  | *Conf. Dr. Ing. Cezar BICHESCU* | *Prorector pentru resurse financiare* |
|  | *Prof. Univ. Dr. Adrian MICU* | *Prorector pentru cercetare, inovare și mediul de afaceri* |
|  | *Conf. Dr. Ing. Ștefan BALTĂ* | *Prorector pentru relația cu studentții și fonduri europene* |
|  | *Prof. Dr. Arthur TULUȘ* | *Prorector pentru relații publice* |
|  | *Prof. Dr. George SCHIN* | *Prorector pentru managementul resurselor umane* |
|  | *Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU* | *Director C.S.U.D.* |
|  | *Carmen-Gabriela SÎRBU* | *Director Adjunct Direcția Generală Administrativă* |
|  | *Marian Danaila*  | *Sef Interimar Serviciu Achizitii Publice si Monitorizare Contracte* |
|  | *Costică COȘTOI* | *Director Interimar, Compartiment Juridic și Resurse Umane* |
|  | *Aurelia-Daniela MODIGA* | *Director Interimar - Direcția Economică* |
|  | *Elena-Marinela OPREA* | *Consilier juridic* |
|  | *Andreea ALEXA* | *Consilier juridic* |
|  | *Cristian Laurențiu DAVID* | *Consilier juridic* |
|  | *Adrian DUMITRAȘCU* | *Consilier juridic* |
|  | *Margareta DĂNĂILĂ* | *Administrator financiar* |
|  | *Neculai SAVA* | *Administrator financiar* |
|  | *Mariana BĂLBĂRĂU* | *Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar* |
|  | *Alina-Genoveva MAZURU* | *Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate* |
|  | *Mihai Aurelian IRIMIA* | *Administrator financiar* |
|  | *Ec Cristinel Oană* | *Administrator patrimoniu* |
|  | *Conf. dr. Gina-Aurora Necula* | *Decan Interimar în cadrul Departamentului de Științe Socio-Umane* |
|  | *Conf. dr. Georgiana Ciobotaru* | *Conf. dr. în cadrul Departamentului de Științe Socio-Umane* |
|  | *Lect. dr. Alexandra Monica Toma* | *Director departament interimar în cadrul Departamentului de Științe Socio-Umane* |
|  | *Lect. dr. Mihaela-Alina Ifrim* | *Lect. dr. în cadrul Departamentului de Științe Socio-Umane* |

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