UNIVERSITATEA
" DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI
Nr. înregistrare 40821
Data intrare/ieșire 20.11.2026

# I N V I T A Ţ I E

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos" din Galaţi este interesată să achiziționeze „ ***Servicii de coffee break si servire masă in Mun. Galati, necesare organizarii evenimentului cu titlul „Descoperă viitorul la Universitatea „Dunarea de Jos" din Galați - program de orientare şi explorare academică pentru elevii din Republica Moldova", nr. 351/1/GP/28.04.2026"*** și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: ***Universitatea „Dunărea de Jos" din Galaţi***
   *Cod de identificare: 3127522*
   *Adresa: Str. Domnească nr. 47, Galaţi, România*
   *Telefon: 0236419177*
   *Fax: 02364661353*
2. Denumire invitaţie: **„ Servicii de coffee break si servire masă in Mun. Galati, necesare organizarii evenimentului cu titlul „Descoperă viitorul la Universitatea „Dunarea de Jos" din Galați - program de orientare şi explorare academică pentru elevii din Republica Moldova", nr. 351/1/GP/28.04.2026",** conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfăşurare: *procedură proprie.*
4. Pentru depunerea ofertei se vor completa: *formularele atașate prezentei.*
5. Împărţirea pe lot-uri: *nu*
6. Valoarea estimată totală fără TVA: **9009.00 lei fără TVA**
7. Criteriu de atribuire: ***preţul cel mai scăzut pentru întreg pachetul de servicii.***
   Cod CPV: *55520000-1, 55300000-3*
8. Tip contract: *prestare de servicii.*
9. Obiectul contractului: „ **Servicii de coffee break si servire masă in Mun. Galati, necesare organizarii evenimentului cu titlul „Descoperă viitorul la Universitatea „Dunarea de Jos" din Galați - program de orientare şi explorare academică pentru elevii din Republica Moldova", nr. 351/1/GP/28.04.2026",**
10. Data limită de depunere a ofertelor: 24.11.2026, ora 14^00.
11. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos" din Galaţi, str. Domnească nr. 47, Galaţi, România, cod poştal 800008, Registratură sau la adresa de mail

cosmina.silivastru@ugal.ro

**12.** Limba de redactare a ofertei: *Română*

**13.** Tip de finanţare şi modalitate de plată: *Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestarea serviciilor, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.*

**14.** Moneda în care se transmite oferta de preţ: *lei*

**15.** Modul de obţinere a documentaţiei: *ataşat invitaţiei.*

**16.** În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație, achiziția se va finaliza prin *cumpărare directă.*

**17.** Persoana de contact: Cosmina Cătălina BORȘAN, *tel. 0336130115, e-mail:* cosmina.silivastru@ugal.ro

RECTOR,
Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU

DIRECTOR GENERAL ADMINISTRATIV,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

DIRECTOR, DIRECȚIA ACHIZIŢII PUBLICE ŞI TEHNIC,
Ing. Virginia TĂCHIȚĂ

ÎNTOCMIT,
Ing. Cosmina – Cătălina BORȘAN

Aprobat,
Rector,
Prof. univ. dr. ing. habil. Marian Barbu

**CAIET DE SARCINI**

privind achiziția de **„Servicii de coffee break si servire masă in Mun. Galati, necesare organizarii evenimentului cu titlul „Descoperă viitorul la Universitatea „Dunarea de Jos" din Galați - program de orientare și explorare academică pentru elevii din Republica Moldova", nr. 351/1/GP/28.04.2026**

## I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ: Universitatea „Dunărea de Jos" din Galaţi

INFORMAŢII GENERALE

Solicitantul: Universitatea „Dunărea de Jos" din Galaţi este cea mai mare şi cea mai importantă instituţie de învăţământ superior de stat din sud estul României (cca. 12.000 de studenţi studiază în 15 facultăţi). În urma acreditării periodice ARACIS, a fost declarată ca având „grad de încredere ridicat" în 2008, 2013 și 2018.

## II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziţia de Servicii de coffee break si servire masă, in Mun. Galati, pentru participanţii la evenimentul cu titlul „Descoperă viitorul la Universitatea „Dunarea de Jos" din Galați - program de orientare şi explorare academică pentru elevii din Republica Moldova", nr. 351/1/GP/28.04.2026, in data de 3 decembrie 2026.

## III. CERINŢE OBLIGATORII

**1.** Fiecare ofertă depusă este fermă şi se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini şi la documentele anexă la acesta, cu referinţe clare care să răspundă fiecărei prevederi/ cerinţe/detaliu din fiecare punct şi subpunct al prezentului caiet de sarcini şi a specificaţiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor şi detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.

**2.** Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini şi formularele anexate. Specificaţiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătăţiţi sunt acceptaţi.

**3.** Propunerea tehnică va conţine o fişă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificaţiilor conţinute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondenţa propunerii tehnice cu specificaţiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu uşurinţă a corespondenţei cu cerinţele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificaţii tehnice care indică o anumită origine, sursă, producţie, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerţ, un brevet de invenţie, o licenţă de fabricaţie se va citi „sau echivalent".

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează, de către fiecare operator economie, propunerea tehnico-financiară.

În acest sens orice ofertă prezentată va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care aceasta se înscrie în limitele cerințelor din Caietul de Sarcini. **Ofertarea care nu răspunde cerințelor prevăzute în Caietul de Sarcini atrage descalificarea ofertantului.**

Prevederile și cerintele Caietului de Sarcini au caracter obligatoriu și nu vor exonera ofertantul câștigător de răspunderea de a asigura calitatea serviciilor prestate, prin efectuarea verificărilor necesare sau care sunt prevăzute în standardele și normale în vigoare, privind testarea calității serviciilor.

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

**Toate cerințele solicitate în caietul de sarcini sunt minime și obligatorii. Nerespectarea parțial sau în totalitate a acestora va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.**

**4.** Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la Inspecția Muncii sau de pe site-ul: http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html. Oferta va fi redactată în limba română.

## IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

| Nr. crt. | DENUMIRE SERVICIU | COD CPV |
|---|---|---|
| 1. | Servicii de coffee-break in Mun. Galati, 100 persoane x 1 zi | 55520000-1 |
| 2. | Servicii de servire masă (prânz şi cină) in Mun. Galati, 100 persoane x 1 zi | 55300000-3 |

## DESCRIEREA SERVICIILOR ȘI CARACTERISTICI SOLICITATE:

1. **Servicii de coffee-break in Mun. Galati**

Perioada: 3 decembrie 2026 (1 zi)
Intervale orare: vor fi stabilite și comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului
Număr participanți: 100 persoane / zi
Locatia de servire: Prestatorul va asigura servirea coffee break-ului la sediul propriu, in cadrul a 3 săli de conferinţă pe care le va pune la dispoziția Achizitorului pe parcursul intregii zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate unele langa altele intr-un complex hotelier clasificat 3 (trei) stele si situat la o distanţă atât rutiera (auto), cât şi de mers pe jos, de maxim 3,5 km faţă de Campusul Ştiinţei din cadrul Universităţii "Dunărea de Jos" din Galaţi (str. Domnească nr. 111), care sa permita accesul cu uşurinta si cu respectarea normelor sanitare şi prevederilor legale în vigoare la momentul desfăşurării evenimentului.

***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.***

***Pentru demonstrarea indeplinirii cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) si de mers pe jos de maxim 3,5 km fata de Campusul Ştiinţei din cadrul Universităţii "Dunărea de Jos" din Galaţi (str.***

***Domnească nr. 111), ofertantul va prezenta print screen din aplicatia Google Maps (https://www.google.com/maps ), realizat atat pe modul „directii rutiere" („driving directions"), cat si pe modul „directii pietonale" („walking directions"), care sa indice traseele si distantele in kilometri pe ruta: complexul hotelier care face obiectul ofertei - Campusul Stiintei din cadrul Universităţii "Dunărea de Jos" din Galaţi (str. Domneasca nr. 111).***

Capacitate sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit:

- 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 100 locuri, dotata cu doua cai distincte de acces pentru participantii la eveniment pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala, din imediata apropiere a statiilor de transport in comun, pentru a facilita accesul tuturor participanților
- 2 sali cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de minim 35 locuri, amplasate in imediata apropiere a salii de conferinte cu suprafata minima de 150 mp

Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul salilor de conferinta: lumina naturala; garderoba; sistem de afisaj digital pentru semnalizarea evenimentului ; spatiu secretariat dotat cu masa, scaune si imprimanta color, la intrarea in sala de conferinta; izolare fonica a salii; aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; videoproiector Full HD/4K - minimum 6.000 ANSI lumeni; ecran de proiectie profesional de minimum 300 cm latime; laptop; flip-chart + consumabile; prize electrice si porturi USB accesibile participantilor ; echipamente de back-up pentru alimentarea sistemelor critice (UPS); sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica dedicata pe intreaga durata a desfasurarii evenimentului; internet WI-FI si LAN network, cu linie de back-up; prezidiu si pupitru speaker.

Tip servicii: 1 coffee break /persoana/zi
Tip servire: bufet tip cocktail
Logistica solicitata pentru coffee break/zi:

- amenajare 5 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 24 buc. şi feţe de masă;
- platouri inox/sticlă/porţelan şi cleşti inox;
- espresoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup"– minim 5 espresoare;
- 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 - minim 8 persoane.

Structura meniu coffee break/persoana/zi:

- specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam) - 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 carbogazoase si necarbogazoase (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 (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 8 sortimente)
- fructe proaspete, 300 g
- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente)

**2. Servicii de servire masa (pranz si cina) in Mun. Galati**

Perioada: 3 decembrie 2026 (1 zi)
Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului
Numar participanti: 100 persoane / zi
Tip servicii/zi: pranz + cina + cafea, ceai, apa, racoritoare si patiserie disponibile pe toata durata evenimentului
Tip servire: meniu bufet

Structura meniu bufet pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g
- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Structura meniu bufet 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, 200 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g

- fructe, 250 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml
- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml
- specialitati cafea, nelimitat
- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat

Pe toata perioada zilei de 3 decembrie 2026, ofertantul va asigura, pe intreaga durata a evenimentului, acces continuu pentru un numar de 100 participanti la: specialitati de cafea, ceai, apa plata si apa minerala carbogazoasa, bauturi racoritoare si sucuri din fructe (optiuni fara zahar adaugat), precum si produse de patiserie sarata si dulce (optiuni cu continut redus de zahar).

Locatia de servire a meselor: in restaurantul clasificat 3 stele din cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de coffee break si situat la o distanta atât rutiera (auto), cât şi de mers pe jos, de maxim 3,5 km față de Campusul Ştiinţei din cadrul Universității "Dunărea de Jos" din Galaţi (str. Domnească nr. 111), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

***Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a unitatii de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unitatii de alimentatie publica propuse in oferta.***

Capacitate restaurant: minim 100 de locuri

***Indeplinirea cerintei esentiale privind capacitatea de minim 100 locuri in cadrul unitatii de alimentatie publica propuse in oferta se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a fisei anexa la certificatul de clasificare privind clasificarea unitatii de alimentatie.***

Logistica solicitata / zi:

- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;
- mese cocktail – minim 20 buc. şi feţe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa şi scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 32 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea si cani de ceai din portelan;
- espresoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup"– minim 4 espresoare;
- spatule, servetele si alte consumabile;

- personal calificat – minim 10 persoane.

Meniuri solicitate pentru servire masa/zi:

**Masa de prânz**

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV
Tartine cu crema de branza si somon
Terina de pui cu legume
Bruschete cu vinete si usturoi
Mini club sandwich gourmet
Rulada de branza cu ierburi

PREPARATE VEGETARIENE
Lasagna vegetariana
Legume la cuptor cu rozmarin
Crochete de cartofi
Paste cu sos alb si ciuperci

PREPARATE DE BAZA CALDE
Piept de pui umplut cu spanac si branza
Friptura de porc la tava, marinata
File de peste pane cu sos tartar

GARNITURI
Piure de cartofi cu unt
Orez cu legume
Legume sotate

SALATE
Salata bulgareasca
Salata de paste
Salata de varza alba

DESERT
Amareti chocolate
Mini prajituri fine
Mousse de fructe

ASORTIMENT DE FRUCTE:
- kiwi
- struguri
- banane
- nectarine
- pere
- mere
- carambola
- physalis

PAINE:
Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:
Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonadaSpecialitati cafea
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

**Masa de cină**

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV
Platou branzeturi maturate (brie, gouda, cheddar) cu fructe si nuci
Prosciutto cu melon
Frigarui caprese (mozzarella + rosii + busuioc)
Mini burgeri gourmet cu sos home-made
Tartine cu crema de avocado si rosii uscate

PREPARATE VEGETARIENE
Paste penne cu sos de rosii si busuioc
Legume wok cu sos de soia light
Wellington vegan cu hribi
Steak de țelină coaptă în crustă de sare cu sos demi-glace vegan

PREPARATE DE BAZA CALDE
Muschi de porc in sos de piper verde
Pulpe de curcan dezosate cu ierburi de Provence
File de somon la gratar cu lamaie

GARNITURI
Cartofi wedges cu ierburi
Orez cu legume
Legume grill

SALATE
Salata de cruditati
Salata de cartofi cu mustar Dijon
Salata verde

DESERT
Tiramisu clasic
Brownie cu ciocolata
Tarta cu fructe

ASORTIMENT DE FRUCTE:
struguri
kiwi
kaki
nectarine
cirese de sezon
capsuni
pepene galben
pepene verde

PAINE:
Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:
Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

Meniurile sunt orientative si pot fi propuse variante echivalente de catre ofertant, cu respectarea nivelului calitativ solicitat.

**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, zaharoză, 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.

Prestatorul va asigura serviciile de coffee break si serviciile de servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in incinta unei structuri de primire turistica de tip hotel, clasificata 3 (trei) stele si situata la o distanță atât rutiera (auto), cât şi de mers pe jos, de maxim 3,5 km faţă de Campusul Ştiinţei din cadrul Universităţii "Dunărea de Jos" din Galaţi (str. Domnească nr. 111). Se va asigura de ofertant, toata logistica şi personalul necesare pentru prestarea serviciului.

Cerinte esentiale de sanatate, de asigurare a calitatii si sigurantei serviciilor si de protectie a mediului:

- ***Ofertantul trebuie să deţină Autorizaţie Sanitară Veterinară şi pentru Siguranţa Alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).***

**V. TERMEN DE PRESTARE** – 1 zi, în data de 3 decembrie 2026.

**VI. MODALITATEA DE PLATĂ**

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepţionarea facturii şi a documentele justificative pentru serviciile efectiv prestate şi confirmate. Menţionăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.

În facturile emise pentru operaţiunile realizate în baza unor contracte de achiziţii publice, se înscriu, în mod obligatoriu, codurile CPV corespunzătoare prevăzute în nomenclatorul de referinţă în domeniul achiziţiilor publice, adoptat prin Regulamentul (CE) nr. 2.195/2002 al Parlamentului European şi al Consiliului din 5 noiembrie 2002 privind Vocabularul comun privind achiziţiile publice (CPV), nominalizate în anexa la contract.

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părţi, fără obiecţiuni, şi prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.

Plata se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepţia şi înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoţită de dovada prestării serviciilor.

Documentele justificative care trebuie să însoţească factura:

- liste de prezență semnate de fiecare participant;
- proces verbal de prestare a serviciilor;
- alte documente relevante.

Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să deţină 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.

**VII. 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 completa Formularul **DECLARAȚIE PRIVIND SĂNATATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ**).

**VIII. 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.

**NOTĂ:**

Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire prin care se indică un anumit producător, o anumită origine, un anumit procedeu, mărci, licențe de fabricație, calificare profesională, brevete, tipuri, standarde naționale, standarde europene, origine sau o producție specifică, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a caracteristicii solicitate și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse/servicii/lucrări. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea „echivalent" în sensul prevederilor art. 156 din Legea nr. 98/2016.

***Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din departamentul autorității contractante ce procedează la întocmirea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv.***

**Întocmit,**
S.l. dr. ing. Viorica GHISMAN



## *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*

### *„ Servicii de organizare evenimente pentru Conferinta de Anestezie-Terapie Intensivă GalATI, 14-18 octombrie 2026"*

| Nr. crt. | Denumirea serviciului | UM | Cantitatea solicitată U.M | Preț unitar RON fără TVA | Preț total RON fără TVA | Valoare TVA | Preț total RON cu TVA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 1 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7=6*9% | 8=6+7 |
| 1. | Servicii de coffee break 100 persoane x 1 zi | buc | 100 | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* |
| 2. | Servicii de servire masa, prânz + cină -100 persoane x 1 zi | buc | 100 | *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 pachetul întreg.***
***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 coffee break si servire masă in Mun. Galati, necesare organizarii evenimentului cu titlul „Descoperă viitorul la Universitatea „Dunarea de Jos" din Galați - program de orientare şi explorare academică pentru elevii din Republica Moldova", nr. 351/1/GP/28.04.2026"***

| *CERINŢE AUTORITATE CONTRACTANTĂ* | *OFERTĂ OFERTANT* |
|---|---|
| **DESCRIEREA SERVICIILOR ŞI CARACTERISTICI SOLICITATE:**<br><br>**1. Servicii de coffee-break in Mun. Galati**<br>**Perioada:** 3 decembrie 2026 (1 zi)<br>**Intervale orare**: vor fi stabilite şi comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului<br>**Număr participanți:** 100 persoane / zi<br>**Locatia de servire:** Prestatorul va asigura servirea coffee break-ului la sediul propriu, in cadrul a 3 săli de conferinţă pe care le va pune la dispoziția Achizitorului pe parcursul intregii zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate unele langa altele intr-un complex hotelier clasificat 3 (trei) stele si situat la o distanţă atât rutiera (auto), cât şi de mers pe jos, de maxim 3,5 km faţă de Campusul Ştiinţei din cadrul Universităţii "Dunărea de Jos" din Galaţi (str. Domnească nr. 111), care sa permita accesul cu uşurinta si cu respectarea normelor sanitare şi prevederilor legale în vigoare la momentul desfăşurării evenimentului.<br><br>**Capacitate sali de conferinta solicitate cu titlu gratuit:**<br>• 1 sala cu suprafata minima de 150 mp si capacitate de minim 100 locuri, dotata cu doua cai distincte de acces pentru participantii la eveniment pentru a se pastra fluxul de intrare-iesire a participantilor, iar accesul in sala sa se poata face direct din zona pietonala, din imediata apropiere a statiilor de transport in comun, pentru a facilita accesul tuturor participanților<br>• 2 sali cu suprafata minima de 50 mp si capacitate de minim 35 locuri, amplasate in imediata apropiere a salii de conferinte cu suprafata minima de 150 mp<br><br>**Dotari tehnico-organizatorice solicitate in cadrul salilor de conferinta**: lumina naturala; garderoba; sistem | ***SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT*** |

| | |
|---|---|
| de afisaj digital pentru semnalizarea evenimentului ; spatiu secretariat dotat cu masa, scaune si imprimanta color, la intrarea in sala de conferinta; izolare fonica a salii; aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii; videoproiector Full HD/4K - minimum 6.000 ANSI lumeni; ecran de proiectie profesional de minimum 300 cm latime; laptop; flip-chart + consumabile; prize electrice si porturi USB accesibile participantilor ; echipamente de back-up pentru alimentarea sistemelor critice (UPS); sonorizare cu 2 microfoane mobile si 2 microfoane fixe + asistenta tehnica dedicata pe intreaga durata a desfasurarii evenimentului; internet WI-FI si LAN network, cu linie de back-up; prezidiu si pupitru speaker.<br><br>**Tip servicii:** 1 coffee break /persoana/zi<br>**Tip servire**: bufet tip cocktail<br>**Logistica solicitata pentru coffee break/zi:**<br>- amenajare 5 zone de buffet cu mese si fete de masa;<br>- mese cocktail – minim 24 buc. şi feţe de masă;<br>- platouri inox/sticlă/porţelan şi cleşti inox;<br>- espresoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup"– minim 5 espresoare;<br>- farfurii gustari, desert si fructe- din porţelan;<br>- tacâmuri din inox;<br>- pahare din sticlă;<br>- cesti cafea si cani ceai din portelan;<br>- spatule, servetele si alte consumabile;<br>- personal calificat - minim 8 persoane.<br><br>**Structura meniu coffee break/persoana/zi:**<br>- specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam) - nelimitat;<br>- ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;<br>- zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;<br>- apă minerală carbogazoasă, sticla 330 ml<br>- apă minerală plată, sticla 330 ml<br>- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml<br>- nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml<br>- produse de patiserie-cofetarie (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g (minim 8 sortimente)<br>- fructe proaspete, 300 g | |

| | |
|---|---|
| - minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente) | |
| ***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.*** | ***SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT*** |
| ***Pentru demonstrarea indeplinirii cerintei esentiale privind distanta rutiera (auto) si de mers pe jos de maxim 3,5 km fata de Campusul Ştiinţei din cadrul Universităţii "Dunărea de Jos" din Galaţi (str. Domnească nr. 111), ofertantul va prezenta print screen din aplicatia Google Maps (https://www.google.com/maps ), realizat atat pe modul „directii rutiere" („driving directions"), cat si pe modul „directii pietonale" („walking directions"), care sa indice traseele si distantele in kilometri pe ruta: complexul hotelier care face obiectul ofertei - Campusul Stiintei din cadrul Universităţii "Dunărea de Jos" din Galaţi (str. Domneasca nr. 111).*** | ***SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT*** |
| **Servicii de servire masa (pranz si cina) in Mun. Galati**<br><br>**Perioada:** 3 decembrie 2026 (1 zi)<br>**Intervale orare:** vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului<br>**Numar participanti**: 100 persoane / zi<br>**Tip servicii/zi:** pranz + cina + cafea, ceai, apa, racoritoare si patiserie disponibile pe toata durata evenimentului<br>**Tip servire:** meniu bufet<br><br>**Structura meniu bufet pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):**<br>- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g<br>- asortiment de preparate vegetariene, 150 g<br>- bar de salate aperitiv, 200 g<br>- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g<br>- garnituri, 250 g<br>- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g<br>- fructe, 250 g<br>- paine, 100 g<br>- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500<br>- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml<br>- specialitati cafea, nelimitat<br>- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat | ***SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT*** |

| | |
|---|---|
| **Structura meniu bufet cina/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):**<br>- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g<br>- asortiment de preparate vegetariene, 150 g<br>- bar de salate aperitiv, 200 g<br>- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g<br>- garnituri, 250 g<br>- deserturi (cu continut de zahar mai mic de 10g/100 g produs), 200 g<br>- fructe, 250 g<br>- paine, 100 g<br>- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml<br>- sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe si limonada, 500 ml<br>- specialitati cafea, nelimitat<br>- ceai (minim 4 sortimente), nelimitat<br><br>Pe toata perioada zilei de 3 decembrie 2026, ofertantul va asigura, pe intreaga durata a evenimentului, acces continuu pentru un numar de 100 participanti la: specialitati de cafea, ceai, apa plata si apa minerala carbogazoasa, bauturi racoritoare si sucuri din fructe (optiuni fara zahar adaugat), precum si produse de patiserie sarata si dulce (optiuni cu continut redus de zahar).<br><br>**Locatia de servire a meselor:** in restaurantul clasificat 3 stele din cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de coffee break si situat la o distanta atât rutiera (auto), cât şi de mers pe jos, de maxim 3,5 km faţă de Campusul Ştiinţei din cadrul Universităţii "Dunărea de Jos" din Galaţi (str. Domnească nr. 111), care sa permita accesul cu uşurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante, cu respectarea normelor sanitare şi prevederilor legale în vigoare la momentul desfăşurării evenimentului.<br><br>**Capacitate restaurant**: minim 100 de locuri<br><br>**Logistica solicitata / zi:**<br>- amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;<br>- mese cocktail – minim 20 buc. şi feţe de masă;<br>- mese rotunde cu fete de masa şi scaune pentru toti invitatii;<br>- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox; | |

- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 32 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;
- tacamuri din inox;
- pahare din sticla;
- cesti cafea si cani de ceai din portelan;
- espresoare profesionale automate multifunctionale „Bean-to-Cup"– minim 4 espresoare;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat – minim 10 persoane.

**Meniuri solicitate pentru servire masa/zi:**
**Masa de prânz**
**ASORTIMENT GUSTARI APERITIV**
Tartine cu crema de branza si somon
Terina de pui cu legume
Bruschete cu vinete si usturoi
Mini club sandwich gourmet
Rulada de branza cu ierburi

**PREPARATE VEGETARIENE**
Lasagna vegetariana
Legume la cuptor cu rozmarin
Crochete de cartofi
Paste cu sos alb si ciuperci

**PREPARATE DE BAZA CALDE**
Piept de pui umplut cu spanac si branza
Friptura de porc la tava, marinata
File de peste pane cu sos tartar

**GARNITURI**
Piure de cartofi cu unt
Orez cu legume
Legume sotate

**SALATE**
Salata bulgareasca
Salata de paste
Salata de varza alba

**DESERT**
Amareti chocolate
Mini prajituri fine
Mousse de fructe

**ASORTIMENT DE FRUCTE:**
- kiwi
- struguri
- banane
- nectarine
- pere
- mere
- carambola

- physalis

**PAINE:**
Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

**BAUTURI:**
Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonadaSpecialitati cafea
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

**Masa de cină**
**ASORTIMENT GUSTARI APERITIV**
Platou branzeturi maturate (brie, gouda, cheddar) cu fructe si nuci
Prosciutto cu melon
Frigarui caprese (mozzarella + rosii + busuioc)
Mini burgeri gourmet cu sos home-made
Tartine cu crema de avocado si rosii uscate

**PREPARATE VEGETARIENE**
Paste penne cu sos de rosii si busuioc
Legume wok cu sos de soia light
Wellington vegan cu hribi
Steak de țelină coaptă în crustă de sare cu sos demi-glace vegan

**PREPARATE DE BAZA CALDE**
Muschi de porc in sos de piper verde
Pulpe de curcan dezosate cu ierburi de Provence
File de somon la gratar cu lamaie

**GARNITURI**
Cartofi wedges cu ierburi
Orez cu legume
Legume grill

**SALATE**
Salata de cruditati
Salata de cartofi cu mustar Dijon
Salata verde

**DESERT**
Tiramisu clasic
Brownie cu ciocolata
Tarta cu fructe

**ASORTIMENT DE FRUCTE:**
struguri

kiwi
kaki
nectarine
cirese de sezon
capsuni
pepene galben
pepene verde

**PAINE:**
Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

**BAUTURI:**
Apa minerala carbogazoasa / plata
Sucuri naturale / bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), fresh-uri din fructe proaspete si limonada
Specialitati cafea (Espresso, Espresso lungo, Americano, Cafe crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffe Latte, Flat White, Hot Milk, Milk Foam)
Ceai (minim 4 sortimente)

**Meniurile sunt orientative si pot fi propuse variante echivalente de catre ofertant, cu respectarea nivelului calitativ solicitat.**

**<u>Nu se acceptă</u>:**

- 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, zaharoză, 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.

***Prestatorul va asigura serviciile de coffee break si serviciile de servire masa (pranz si cina) la sediul propriu, in incinta unei structuri de primire turistica de tip hotel, clasificata 3 (trei) stele si situata la o distanță***

| | |
|---|---|
| ***atât rutiera (auto), cât şi de mers pe jos, de maxim 3,5 km faţă de Campusul Ştiinţei din cadrul Universităţii "Dunărea de Jos" din Galaţi (str. Domnească nr. 111). Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciului.*** | |
| ***Ofertantul trebuie să deţină Autorizaţie Sanitară Veterinară şi pentru Siguranţa Alimentelor pentru codurile CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).*** | ***SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT*** |
| **TERMEN DE PRESTARE** – 1 zi, în data de 3 decembrie 2026. | ***SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT*** |
| **CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII**<br>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 completa Formularul **DECLARAȚIE PRIVIND SĂNATATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ**). | ***SE VA COMPLETA DE CATRE OFERTANT*** |
| **VALABILITATEA OFERTEI**<br>Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitaţia de participare. | ***SE VA COMPLETA DE CATRE 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 și sediul/adresa ofertantului)*, în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terţ susţinător( după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziţie publică având ca obiect ..... la data de ..... (zi/lună/an), organizată de ....., declar pe proprie răspundere, sub sancţiunea excluderii din procedură şi sub sancţiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la acestă procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art.60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

- *situația în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terțul susținător are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;*

- *situația în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.*

Subsemnatul declar că informaţiile furnizate sunt complete şi corecte în fiecare detaliu şi înţeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării şi confirmării declaraţiilor, orice documente doveditoare de care dispunem. Inteleg că în cazul în care aceasta declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Anexat este lista acţionarilor/asociaţilor /membrilor consiliului de administraţie/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din Galati.

*Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului* .....

*Numele şi prenumele semnatarului* .....

*Capacitate de semnătură* .....

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului* .....

*Ţara de reşedinţă* .....

*Adresa* .....

*Adresa de corespondenţă (dacă este diferită)* .....

*Telefon / Fax* .....

*Data* .....

Lista acţionari/asociaţi /membri în consiliul de administraţie/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din Galati:

| Nr. Crt. | Numele şi Prenumele | Funcţia în cadrul ofertantului |
|---|---|---|
| 1. | Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU | Rector |
| 2. | Prof. univ. dr. ing. Elena MEREUȚĂ | Prorector responsabil cu activitatea didactică şi asigurarea calităţii |
| 3. | Prof. univ. dr. Adrian MICU | Prorector responsabil cu cercetarea, dezvoltarea, inovarea, relaţiile interuniversitare şi mediul de afaceri |
| 4. | Conf. univ. dr. ing. Ștefan BALTĂ | Prorector responsabil cu parteneriatul cu studenţii şi accesare fonduri europene |
| 5. | Prof. univ. dr. Arthur Viorel TULUȘ | Prorector responsabil cu internaţionalizarea, relaţiile publice şi parteneriatul cu mediul socio-cultural |
| 6. | Prof. dr. ing. habil. Daniela Laura BURUIANĂ | Prorector |
| 7. | Prof. dr. ing. Gabriela RÂPEANU | Director C.S.U.D. |
| 8. | Marian DĂNĂILĂ | Director Interimar General Administrativ |
| 9. | Costică COȘTOI | Director, Direcţia legislaţie, resurse umane şi salarizare |
| 10. | Aurelia-Daniela MODIGA | Director - Direcţia Economică |
| 11. | Ing. Virginia TĂCHIȚĂ | Director,Direcţia Achiziţii Publice şi Tehnic |
| 12. | Mariana BĂLBĂRĂU | Şef, Serviciul Financiar |
| 13. | Alina-Genoveva MAZURU | Şef, Serviciul Contabilitate |
| 14. | Adrian DUMITRAȘCU | Consilier juridic |
| 15. | Elena-Marinela OPREA | Consilier juridic |
| 16. | Andreea ALEXA | Consilier juridic |
| 17. | Maria – Cristiana COROIU | Consilier juridic |
| 18. | Cristian Laurenţiu DAVID | Consilier juridic |
| 19. | Margareta DĂNĂILĂ | Administrator financiar |
| 20. | Neculai SAVA | Administrator financiar |
| 21. | Ing. Cosmina Cătălina BORȘAN | Administrator de patrimoniu |
| 22. | Ec. Dasniela Mădălina MIHAI | Administrator de patrimoniu |
| 23. | S.I. Viorica GHISMAN | Departamentul Ingineria Materialelor şi a Mediului |
| 24. | S.I. Cristian OBREJA | Departamentul Ingineria Materialelor şi a Mediului |
| 25. | Asist. Nicoleta BOGATU | Departamentul Ingineria Materialelor şi a Mediului |
| 26. | Asist Robert CHIVU | Departamentul Ingineria Materialelor şi a Mediului |

*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* .....