***FORMULARE***

***Formularul – 1 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 2 Centralizator de preţuri***

***Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 4 Declarație privind sănătatea si securitatea în muncă***

***Formularul – 5 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanţi/ ofertanţi asociaţi/ subcontractanţi/terţi susţinători***

***FORMULARUL nr. 1***

OFERTANTUL

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(denumirea/numele)*

**FORMULAR DE OFERTĂ**

Către ....................................................................................................

*(denumirea autorității contractante și adresa completă)*

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_ , *(denumirea/numele ofertantului)* ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm *,,*……………………………………………………………………………………….…pentru suma de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lei, *(suma în litere și în cifre)* la care se adaugă taxa pe valoarea adaugată în valoare de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ lei *(suma în litere și în cifre)*

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem serviciile și să terminăm prestarea acestora în conformitate cu specificaţiile din caietul de sarcini în \_\_\_\_\_\_\_ *(perioada în litere si în cifre)*.

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zile, respectiv până la data de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(durata în litere si în cifre) (ziua/luna/anul)* și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică această ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

5. Întelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, în calitate de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, legal autorizat sa semnez

*(semnatura)*

oferta pentru și în numele \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*(denumirea/numele ofertantului)*

***FORMULARUL nr. 2***

*Operator Economic*

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

*(denumirea)*

***CENTRALIZATOR DE PREŢURI***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt.** | **Denumirea serviciului** | **UM** | **Cantitatea solicitată**  **U.M** | **Preț unitar RON fără TVA** | **Preț total RON**  **fără TVA** | **Valoare TVA** | **Preț total RON**  **cu TVA** |
| **0** | **1** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7=6\*%** | **8=6+7** |
|  | Servicii de cazare 20 camere x 2 nopți | cameră/1noapte | 40 | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* |
|  | Servicii de servire masă (prânz și cină) 20 pers/zi x 2 zile | pers | 40 | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* | *se completează de către ofertant* |
|  | **TOTAL** |  |  |  | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |

***Se va oferta întreg pachetul.***

***Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul pachetului și nici oferte alternative.***

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

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

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

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data ....................................................*

***FORMULARUL nr.3***

OFERTANTUL

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(denumirea/numele)*

**PROPUNERE TEHNICĂ**

**Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă, ȋn Mun. Galaţi – Forum interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic international România – Republica Moldova – Ucraina – FRMU 2023**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NR.**  **CRT.** | Cerinţe autoritate contractantă | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|  | **Servicii de cazare cu mic dejun inclus și servire masă, ȋn Mun. Galaţi – Forum interinstituțional privind cooperarea transfrontalieră durabilă în context academic international România – Republica Moldova – Ucraina – FRMU 2023.** Evenimentul va avea loc în perioada 5 – 10 decembrie 2023. | *se completează de către ofertant* |
| 1 | **1. Servicii de cazare în zilele de 5 și 9 decembrie 2023, 2 nopți**  Perioada: 2 nopți, în perioadele **5-6 decembrie 2023** (1 noapte) și **9-10 decembrie 2023** (1 noapte)  Necesar cazare: 20 camere duble în regim single  Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus în Mun. Galați  Serviciile de masă (mic-dejun) vor fi asigurate în concordanţă cu perioada aferentă cazării, în cadrul structurii de primire turistică in care se vor asigura si serviciile de cazare.  Locatie pentru asigurare servicii: serviciile de cazare cu mic dejun inclus solicitate se vor asigura in cadrul unei structuri de primire turistica de tip hotel, clasificat la minim 3 (trei) stele conform normelor metodologice nationale privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu functiuni de cazare si alimentatie publica.  ***Indeplinirea cerintei esentiale de clasificare a structurii de primire turistice la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al hotelului propus in oferta.***  Localizare hotel: Municipiul Galati, distanta de maxim 2 km fata de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 111, corp K, Galați), care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea de la unitatea de cazare la sediul autoritatii contractante.  ***Indeplinirea cerintei privind amplasarea spatiului de cazare si de servire a meselor in raza a maxim 2 km km fata de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 111, corp K, Galați) pe sensul: Str. Domneasca nr. 111 corp K - cladirea ce face obiectul ofertei, calculata pe ruta auto, se va face prin utilizarea paginii web sau a aplicatiei Google Maps (***[***https://www.google.com/maps***](https://www.google.com/maps)***) si prezentarea traseului rutier (auto) solicitat in format fizic A4 (print screen).***  Capacitate de cazare hotel: minim 20 camere duble in regim single  ***Indeplinirea cerintei privind capacitatea minima de 20 camere duble 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.***  Facilitati minime 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 fiecare camera.   Facilitati minime 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; * Supraveghere acces hotel 24/24 h – video si cu agenti de paza; * Check-in - începând cu ora 12.00, check-out ora 14.00; * Salon / terasa pentru servirea micului dejun; * Hotelul trebuie sa dispuna de bar de zi propriu, clasificat minim 3 (trei) stele si restaurant propriu, clasificat minim 3 (trei) stele si să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanţă cu perioada aferentă cazării, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte in spatiile proprii.   ***Indeplinirea cerintei privind unitatile de alimentatie publica din cadrul hotelului propus se va face prin prezentarea copiilor, conform cu originalul, ale certificatelor de clasificare ale unitatilor de alimentatie publica, insotite de fisa anexa privind clasificarea unitatii de alimentatie.***   * Hotelul trebuie sa dispuna de minim 2 sali de conferinte izolate fonic si cu lumina naturala, dotate fiecare 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.   **Pe toata perioada desfășurării evenimentului – 2 zile, în perioada 5 și 10 decembrie 2023, ofertantul va pune la dispozitia Achizitorului, cu titlu gratuit, pentru derularea desfasurarea sesiunilor evenimentului, minim 2 săli, respectiv 1 sală cu suprafață de min. 150 mp, care să aibă capacitate de min. 50 de locuri și 1 sală cu suprafața minimă de 70 mp fiecare și capacitate de minim 25 de locuri fiecare.**  **Gestionarea serviciilor de cazare oferite de către prestator constau în următoarele activităţi:**  a) Rezervarea camerelor pentru persoanele cazate.  b) Elaborarea diagramelor de cazare, semnarea şi ştampilarea lor de către unitatea de cazare.  c) Instruirea - contractantul va instrui persoanele cazate, în momentul cazării precum şi ulterior începerii evenimentelor, în ceea ce priveşte serviciile care se decontează şi regulile care trebuie urmate în unitatea de cazare. Achizitorul nu va fi responsabil pentru consumul şi/sau plata unor servicii suplimentare de către persoanele cazate (cum ar fi serviciile de mini-bar) sau pentru daunele produse de către aceştia, acestea urmând a fi discutate (inclusiv recuperarea costurilor) de către prestator direct cu persoanele cazate.  **Achizitorul îşi rezervă dreptul de a nu accepta o propunere care oferă cazare la o structură de primire turistică cu funcțiuni de cazare care nu respectă specificaţiile prezentului caiet de sarcini şi unde consideră că accesul persoanelor cazate nu se poate face cu uşurinţă sau în condiţii de siguranţă către restaurantul în care se servește masa.**  În situația oricărei modificări, achizitorul se obligă să anunțe cu cel puțin 48 de ore înainte. | ***se completează de către ofertant*** |
| 2 | **2. Servicii de servire masă în zilele de 5 și 10 decembrie 2023, 20 de persoane x 2 servicii de servire masa**  Datele evenimentului: 5 și 10 decembrie 2023 (2 zile)  Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului  Numar participanti: 20 persoane / zi  Tip servicii: pranz si cina / persoana / zi  Locatie de servire a meselor: restaurant clasificat minim 3 stele, situat in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare si sala de conferinte pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, situat la o distanţă rutiera de maxim 2 km de sediul Facultății Transfrontaliere din cadrul Universității „Dunărea de Jos” Galați (Str. Domnească, nr. 111, corp K, Galați), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.  ***Indeplinirea cerintei de clasificare a unitatii de alimentatie publica la minim 3 (trei) stele se va face prin prezentarea copiei, conform cu originalul, a certificatului de clasificare al unitatii de alimentatie publica propuse in oferta.***  Capacitate restaurant: minim 20 de locuri  ***Indeplinirea cerintei privind capacitatea de minim 20 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.***  **Desfasurator servicii de servire masa/persoana/zi:**  **ZIUA I: 5 decembrie 2023**  **Masa de pranz 5 decembrie 2023**  Tip servire: bufet suedez  Logistica solicitata:  - amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;  - mese cocktail – minim 10 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 10 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 meniu pranz/persoana/zi:  (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):  - asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g  - asortiment de preparate vegetariene, 150 g  - bar de salate aperitiv, 200 g  - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g  - garnituri, 250 g  - deserturi, 200 g  - fructe, 250 g  - paine, 100 g  - apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml  - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml  - cafea espresso si cappuccino, 150 ml  - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat  **Meniu solicitat pentru masa de pranz 5 decembrie 2023:**  ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:  Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa  Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly  Tuna cucumbert  Unt cu caviar de somon  Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti  Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune  Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi  Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)  Beetroot & cream cheese  Cup halloumi & red pepper skewers  Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci  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:  Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata  Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci  Tuscan chicken  Marocan chicken  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:  Taietei asiatici cu legume  Orez prajit  Legume la gratar  Cartofi gratinati dafne  SALATE:  Salata Waldorf  Salata Greceasca  Salata Caesar  Salata de cruditati  DESERT:  Minitarte cu crema mascarpone  Mousse cu Bailey's si fructe rosii  Kiwi mousse  Casatta Siciliana  ASORTIMENT DE FRUCTE:  - struguri  - banane  - caise  - nectarine  - portocale  - capsuni  - pepene galben  - pepene verde  PAINE:  Specialitati panificatie  Paine la tava bagheta  Paine la tava cu cereale bagheta  BAUTURI:  Apa minerala carbogazoasa / plata  Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)  Nectaruri din fructe  Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine  Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata  Ceai (minim 4 sortimente)  **Masa de cina 5 decembrie 2023**  Tip servire: set-menu cu locuri la mese  Logistica solicitata:  - mese si scaune pentru toti participantii  - farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan  - tacamuri din inox  - pahare din sticla  - servetele si alte consumabile  - personal calificat  Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):  - antre cald, 450 g  - fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g  - desert, 200 g  - apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml  - limonada, 500 ml  - cafea espresso, nelimitat  La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.  **Meniu solicitat pentru cina 5 decembrie 2023:**  Antre  Terina de piept de rata cu migdale, mix de salata asortata si dressing de mango 150/200g  Main course  Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi taranesti si salata verde cu rosii cherry si parmesan 450g  Desert  Black forest cake 200g  Bauturi  Apa minerala carbogazoasa si plata 500ml  Limonada cu limes, miere de albine si menta 500ml  Cafea espresso nelimitat  **ZIUA II: 10 decembrie 2023**  **Masa de pranz 10 decembrie 2023**  Tip servire: bufet suedez  Logistica solicitata:  - amenajare minim 2 zone de buffet cu mese si fete de masa;  - mese cocktail – minim 10 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 10 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 meniu pranz/persoana/zi:  (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):  - asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g  - asortiment de preparate vegetariene, 150 g  - bar de salate aperitiv, 200 g  - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g  - garnituri, 250 g  - deserturi, 200 g  - fructe, 250 g  - paine, 100 g  - apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml  - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml  - cafea espresso si cappuccino, 150 ml  - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat  **Meniu solicitat pentru masa de pranz 10 decembrie 2023:**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | ASORTIMENT GUSTARI APERITIV: | | | | | | Blini cu somon si capere | | | | | | Rulada de fazan in crusta cocanta de alune | | | | | | Rafaelo de gorgonzola cu nuci | | | | | | Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii | | | | | | Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie | | | | | | Terina de porc cu fistic | | | | | | Bruschetta cu rosii si anchois | | | | | | Somon in crusta de alge cu caviar si chivas | | | | | | Smochine in prosciutto | | | | | | |  | | --- | | ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE: | | Rondele cu spanac | | Clatite cu telina | | Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu  si masline umplute | | Ardei gras cu fasole batuta | | Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal | | Legume la gratar | | Orez cu legume | | Snitel telina | | | | | | | PREPARATE DE BAZA CALDE: | | | Piept de curcan cu sos parmezan | | | Rulouri de vita cu ardei si bacon | | | Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata | | | Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde | | | Caracatita St. Lucia | | | Porchetta | | | Salmone Wellington | | | Rulouri din salau cu zucchini | | | GARNITURI: | | | Legume wok aromate cu ghimbir | | | Risotto cu sfecla si parmezan | | | Broccolli cu bacon si porumb | | | Cous cous cu sofran si seminte de dovleac | | | SALATE: | | | Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri | | | Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar) | | | Salata Cuisine | | | Salata cu fructe de mare | | | DESERT: | | | | Amareti chocolate | | | | Vulcano | | | | Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran | | | | Minitarte cu crema mascarpone | | | | 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 | | | | | Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) | | | | | Nectaruri din fructe  Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine | | | | | Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata | | | | | Ceai (minim 4 sortimente) | | | |   **Masa de cina 10 decembrie 2023**  Tip servire: set-menu cu locuri la mese  Logistica solicitata:  - mese si scaune pentru toti participantii  - farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan  - tacamuri din inox  - pahare din sticla  - servetele si alte consumabile  - personal calificat  Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):  - antre, 350 g  - fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g  - desert, 200 g  - apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml  - limonada, 500 ml  - cafea espresso, nelimitat  La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.  **Meniu solicitat pentru cina 10 decembrie 2023:**  Antre  Terina de piept de rata cu migdale, mix de salata asortata si dressing de mango 150/200g  Main course  Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi taranesti si salata verde cu rosii cherry si parmesan 450g  Desert  Black forest cake 200g  Bauturi  Apa minerala carbogazoasa si plata 500ml  Limonada cu limes, miere de albine si menta 500ml  Cafea espresso nelimitat | ***se completează de către ofertant*** |
| 3 | Prestatorul va asigura la sediul propriu serviciile de cazare in perioadele 5-6 decembrie 2023 (1 noapte) și 9-10 decembrie 2023 (1 noapte) si serviciile de servire masa, pranz si cina, in zilele de 5 și 10 decembrie 2023, in locatiile solicitate si conform cerintelor mentionate in prezentul caiet de sarcini, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se vor asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor solicitate. | ***se completează de către ofertant*** |
| 4 | Ofertantul trebuie să deţină Certificat pentru atestarea conformitatii cu normele de Igiena si Sanatate Publica, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta. | ***se completează de către ofertant*** |
| 5 | Ofertantul trebuie să deţină Autorizaţie Sanitară Veterinară şi pentru Siguranţa Alimentelor, valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locatiile propuse in oferta. | ***se completează de către ofertant*** |
| 6 | Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă şi siguranţă a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranţei Alimentului). | ***se completează de către ofertant*** |
| 7 | În contextul Dezvoltării Durabile, protecția mediului a devenit parte integrantă a managementului organizațiilor. Astfel, in contextul Consumului și Producției Durabile, a Planului de acțiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să își îmbunătățească continuu performanța de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producþie, reducerea impactului asupra mediului și utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementarii unui sistem de management de mediu operațional conform cerinþelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului | ***se completează de către ofertant*** |
| 8 | **TERMEN DE PRESTARE –** În perioada 5 **–** 10 decembrie 2023 (2 zile), conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor și a coffee break-urilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului. | ***se completează de către ofertant*** |
| 9 | **MODALITATEA DE DERULARE A CONTRACTULUI**   1. Prestarea serviciilor se va face în strânsă colaborare cu compartimentul de specialitate al achizitorului. Achizitorul va furniza operatorului economic, care va fi declarat câștigător, toate detaliile cu minim 48 de ore înainte de data evenimentului. 2. Plata pentru serviciile prestate se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepţia şi înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoţită de dovada prestării serviciilor. | ***se completează de către ofertant*** |
| 10 | **RECEPȚIA SERVICIILOR**  Recepţia se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:  - Factură fiscală  - Proces-verbal de prestare a serviciilor  - Diagrama de cazare  - Lista de prezență. | ***se completează de către ofertant*** |
| 11 | **MODALITATEA DE PLATĂ**  Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepţionarea facturii şi a documentele justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate. Menţionăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.  Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.  Plata se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepţia şi înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoţită de dovada prestării serviciilor..  Documentele justificative care trebuie să însoţească factura:  - proces verbal de prestare a serviciilor;  - liste de prezență semnate de fiecare participant;  - alte documente relevante. | ***se completează de către ofertant*** |
| 12 | **CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII**  Prestatorul trebuie să respecte cerinţele legale de securitate şi sănătate în muncă respectiv de protecţie a mediului prevăzute de legislaţia în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecinţele nerespectării acestei legislaţii. | ***se va completea Formularul DECLARATIE PRIVIND SĂNATATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ*** |
| 13 | **VALABILITATEA OFERTEI**  Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare. | ***se completează de către ofertant*** |

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

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

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

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data ....................................................*

***FORMULARUL nr.4***

## declaratie privind SĂNATATEA ȘI SECURITATEA ÎN muncĂ

*Subsemnatul, ........................... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al ……………………….. (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să prestez .............................* *pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.*

*De asemenea, declar pe propria răspundere că la elaborare ofertei am ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, și am inclus costul pentru îndeplinirea acestor obligații.*

*Totodată, declar că am luat la cunoştinţă de prevederile art 326 « Falsul în Declaraţii » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituţii de stat ori unei alte unităţi în vederea producerii unei consecinţe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declaraţia făcuta serveşte pentru producerea acelei consecinţe, se pedepseşte cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »*

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

*Numele şi prenumele semnatarului .....................................................*

*Capacitate de semnătura .....................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

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

*Adresa de e-mail .....................................................*

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data .....................................................*

***FORMULARUL nr.5***

**DECLARAȚIE**

**privind conflictul de interese**

**pentru ofertanţi/ ofertanţi asociaţi/ subcontractanţi/terţi susţinători**

Subsemnatul,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(nume și prenume),* domiciliat (a) in ........ (adresa de domiciliu), identificat (a) cu act de identitate (CI/pasaport), seria .................., nr. ................, eliberat de .............., la data de .................., CNP .........................., reprezentant legal autorizat al\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(denumirea/numele şi sediul/adresa ofertantului)*, în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terţ susţinător( după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziţie publică având ca obiect **…………………………………………………….** la data de .................. (zi/lună/an), organizată de …………………………, declar pe proprie răspundere, sub sancţiunea excluderii din procedură şi sub sancţiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la acestă procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art.60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

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

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

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

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

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

*Numele şi prenumele semnatarului ......................................................*

*Capacitate de semnătură ......................................................*

***Detalii despre ofertant***

*Numele ofertantului .....................................................*

*Ţara de reşedinţă .....................................................*

*Adresa .....................................................*

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

*Telefon / Fax .....................................................*

*Data ....................................................*

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nr. Crt. | Numele şi Prenumele | Funcţia în cadrul ofertantului |
|  | Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU | Rector |
|  | Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU | PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative |
|  | Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ | PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității |
|  | Conf. univ. dr. Ana ȘTEFĂNESCU | PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic |
|  | Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU | PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social |
|  | Conf. dr. ing. Ciprian VLAD | PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții |
|  | Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR | PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale |
|  | Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU | Director C.S.U.D. |
|  | Cristian-Laurentiu DAVID | Director Interimar Direcția Generală Administrativă |
|  | Ec. Aurelia-Daniela MODIGA | Director Interimar Directia Economica |
|  | Ec. Mariana BĂLBĂRĂU | Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar |
|  | Ec. Marian DĂNĂILĂ | Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte |
|  | Costică COȘTOI | Director Interimar Direcția Juridică și Resurse Umane |
|  | Oana CHICOȘ | Consilier juridic |
|  | Elena-Marinela OPREA | Consilier juridic |
|  | Andreea ALEXA | Consilier juridic |
|  | Adrian DUMITRAȘCU | Șef birou juridic |
|  | Alina-Genoveva MAZURU | Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate |
|  | Neculai SAVA | Administrator financiar |
|  | Margareta DĂNĂILĂ | Administrator financiar |
|  | Magdalena Manoilescu | Administrator patrimoniu |
|  | Bianca Adina Maftei | Administrator patrimoniu |
|  | Gina Aurora Necula | Decan – Facultatea Transfrontalieră |
|  | Alexandra Monica Toma | Director - Departamentul de Științe Socio-Umane |
|  | Maricica Stoica | Departamentul Științele Vieții |
|  | Mihaela Ifrim | Departamentul de Literatură, Lingvistică și Jurnalism |
|  | Georgiana Ciobotaru | Departamentul de Științe Socio-Umane |
|  | Marcela Portase | Administratul patrimoniu - Departamentul 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 .....................................................*