***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***

***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** | **Preț total RON****cu TVA** |
| **0** | **1** | **3** | **4** | **5** | **6=4\*5%** | **7=6+5%** |
| **1** | **Servicii de servire coffee break si servire masă ȋn Mun. Galaţi****3 zile x 100 persoane** | pers | 300 | *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 servire coffee break si servire masă pentru 3 zile ȋn Mun. Galaţi, 100 de persoane**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NR.****CRT.** | Cerinţe autoritate contractantă | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|  | 1. **Servicii de coffee break**

Perioada: 20-22 aprilie 2023 (2 zile)Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentuluiLocatie: sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.Număr participanti: 100 persoane/ziNumar servicii: 1 coffee break/persoana/ziTip servire: bufet tip cocktailLogistica solicitata/coffee break/zi:- amenajare 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;- mese cocktail – minim 15 buc. şi feţe de masă;- platouri inox/sticlă/porţelan şi cleşti inox;- espresoare electrice – minim 4 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 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 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, 300 ml;- produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 10 sortimente);- fructe, 300 g;- minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente).1. **Servicii de servire masa**

Perioada: 3 zile, 20, 21 si 22 aprilie 2023Numar participanti: 100 persoane/ziDesfasurator servicii de servire masa: **ZIUA 1 – 20 aprilie 2023:****Masa de pranz**Locatie: sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.Tip servire: bufet suedezLogistica solicitata:- amenajare minim 4 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 15 buc.;- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;- tacamuri din inox;- pahare din sticla;- cesti cafea din portelan;- espresoare electrice – minim 4 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;- spatule, servetele si alte consumabile;- personal calificat.Structura meniu/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), nelimitatMeniu solicitat pentru masa de pranz:

|  |
| --- |
| 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) |

 **Cina** Locatie: restaurant clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61Capacitate restaurant: minim 100 de locuri la meseTip servire: set-menuLogistica 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 calificatStructura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):- antre cald, 450 g- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g- desert, 200 g- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml- limonada, 500 mlLa cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.Meniu solicitat pentru cina:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Antre cald |  |  |
| Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di sepia, limes | 150/100/200/50 | g |
| Main course |  |  |
| Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine, carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si nucsoara | 450 | g |
| Desert |  |  |
| Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana, cu mascarpone si fructe de padure proaspete | 200 | g  |
| Bauturi |  |  |
| Apa minerala carbogazoasa si plata | 500 | ml |
| Limonada cu limes, miere de albine si menta | 500 | ml |

**ZIUA 2 – 21 aprilie 2023:****Masa de pranz**Locatie: sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.Tip servire: bufet suedezLogistica solicitata:- amenajare minim 4 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 15 buc.;- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;- tacamuri din inox;- pahare din sticla;- cesti cafea din portelan;- espresoare electrice – minim 4 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;- spatule, servetele si alte consumabile;- personal calificat.Structura meniu/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), nelimitatMeniu solicitat pentru masa de pranz:

|  |
| --- |
| 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) |

 **Cina** Locatie: restaurant clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61Capacitate restaurant: minim 100 de locuri la meseTip servire: set-menuLogistica 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 calificatStructura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):- antre, 300 g- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g- desert, 200 g- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml- limonada, 500 mlLa cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.Meniu solicitat pentru cina:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Antre |  |  |
| Terina de piept de rata cu migdale, salata asortata si dressing de mango | 150/150 | g |
| Main course |  |  |
| Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi taranesti si salata de varza | 450 | g |
| Desert |  |  |
| Black forest cake | 200 | g  |
| Bauturi |  |  |
| Apa minerala carbogazoasa si plata | 500 | ml |
| Limonada cu limes, miere de albine si menta | 500 | ml |

**ZIUA 3 – 22 aprilie 2023:****Masa de pranz**Locatie: sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.Tip servire: bufet suedezLogistica solicitata:- amenajare minim 4 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 15 buc.;- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;- tacamuri din inox;- pahare din sticla;- cesti cafea din portelan;- espresoare electrice – minim 4 buc.;- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;- spatule, servetele si alte consumabile;- personal calificat.Structura meniu/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), nelimitatMeniu solicitat pentru masa de pranz:

|  |
| --- |
| 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) |

 **Cina** Locatie: restaurant clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61Capacitate restaurant: minim 100 de locuri la meseTip servire: set-menuLogistica 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 calificatStructura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):- starter, 350 g- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g- desert, 200 g- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml- limonada, 500 mlLa cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.Meniu solicitat pentru cina:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Antre cald |  |  |
| Cotlet de porc cu cascaval si prosciutto cu salata mixta, miez de nuca si cruton picant | 350 | g |
| Main course |  |  |
| File Butterfish cu brocoli, coponida dulce-picanta si sos Bearnaise | 450 | g |
| Desert |  |  |
| Raspberry cake | 200 | g  |
| Bauturi |  |  |
| Apa minerala carbogazoasa si plata | 500 | ml |
| Limonada cu limes, miere de albine si menta | 500 | ml |

**Prestatorul va asigura serviciile de servire masa cina la sediul propriu, in cadrul restaurantului clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61. Serviciile de coffee break si serviciile de servire masa de pranz vor fi asigurate in sistem catering, la sediul Facultatii de Economie si Administrarea Afacerilor din cadrul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati (Str. Nicolae Bălcescu nr. 59-61), 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 serviciului.**  **TERMEN DE PRESTARE –** În perioada 20-22 aprilie 2023, 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. **RECEPȚIA SERVICIILOR**Recepţia se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:- Factură fiscală- Proces-verbal de prestare a serviciilor- Lista de prezență | *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***

*Operator Economic*

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

*(denumirea)*

**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 semnătura ..........................................*

*Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)*

*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 denumirea/numele ofertantului.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 si relatiile institutionale |
|  | Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU | Director C.S.U.D. |
|  | Cristian Laurentiu DAVID | Director Interimar Direcția Generală Administrativă |
|  | Aurelia Daniela MODIGA | Director Interimar - Directia Economica  |
|  | Ec. Marian DĂNĂILĂ | Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte |
|  | Costică COȘTOI | Director Interimar, Direcția Juridică și Resurse Umane  |
|  | Oana CHICOȘ | Consilier juridic |
|  | Elena-Marinela OPREA | Consilier juridic |
|  | Andreea ALEXA | Consilier juridic |
|  | Adrian DUMITRAȘCU | Consilier juridic |
|  | Mariana BĂLBĂRĂU | Sef Serviciu Interimar - Serviciul Financiar |
|  | Alina Genoveva MAZURU | Sef Serviciu Interimar - Serviciul Contabilitate  |
|  | Margareta DĂNĂILĂ | Administrator financiar |
|  | Neculai SAVA | Administrator financiar |
|  | Ec. Mădălina Daniela MIHAI | Administrator patrimoniu |
|  | Ec. Mihai Aurelian IRIMIA | Administrator financiar |
|  | Alexandru CAPATANA | Facultatea de Economie si Administrarea Afacerilor |

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

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

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

*Detalii despre ofertant(adresa de e-mail)*

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

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

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

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

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

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