***FORMULARE***

***Formularul – 1 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanţi/ ofertanţi asociaţi/ subcontractanţi/terţi susţinători***

***Formularul – 2 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 3 Centralizator de preţuri***

***Formularul – 4 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 5 Declarație privind sănătatea si securitatea în muncă***

***FORMULARUL nr.1***

**DECLARAȚIE**

**privind conflictul de interese**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

***Detalii despre ofertant***

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

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nr. Crt. | Numele şi Prenumele | Funcţia în cadrul ofertantului |
|  | Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU | Rector |
|  | Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU | PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative |
|  | Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ | PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității |
|  | 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 |
|  | Neculai SAVA | 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 |
|  | Aurelia-Daniela MODIGA | Sef Serviciu Interimar - Serviciul Contabilitate |
|  | Margareta DĂNĂILĂ | Administrator financiar |
|  | Laura Luminița BUCUR | Administrator financiar |
|  | Magdalena MANOILESCU | Administrator patrimoniu |
|  | Ec. Mădălina Daniela MIHAI | Administrator patrimoniu |
|  | Elena SCUTELNICU | Prof. dr. ing. în cadrul Facultății de Inginerie |
|  | Carmen RUSU | Conf. dr. ing. în cadrul Facultății de Inginerie |
|  | Marius GHEONEA | Ș. l. dr. ing. în cadrul Facultății de Inginerie |
|  | Octavian MIRCEA | Conf. dr. ing. în cadrul Facultății de Inginerie |
|  | Luigi MISTODIE | Conf. dr. ing. în cadrul Facultății de Inginerie |

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

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

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

***Detalii despre ofertant***

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

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

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

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

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

*Data*

***FORMULARUL nr. 2***

OFERTANTUL

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

*(denumirea/numele)*

**FORMULAR DE OFERTĂ**

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

*(denumirea autorității contractante și adresa completă)*

Domnilor,

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

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

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

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

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

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

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

*(semnatura)*

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

*(denumirea/numele ofertantului)*

***FORMULARUL nr. 3***

*Operator Economic*

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

*(denumirea)*

***CENTRALIZATOR DE PREŢURI***

**„Servicii servire masă pentru conferinţa SUDURA 2023”**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr crt** | **Denumirea serviciului** | **Valoare estimată totală RON fără TVA** | **UM** | **Cantitatea solicitata**  **U.M** | **Pret unitar RON fara TVA** | **Pret total RON**  **fara TVA** |
| **0** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4\*5** |
| **2** | Servicii de servire masă | 14860.80 | serv | 180 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
|  | **TOTAL** | **14860.80** |  |  |  | ***se completează de către ofertant*** |

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

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

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

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

***Detalii despre ofertant***

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

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

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

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

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

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

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

***FORMULARUL nr.4***

OFERTANTUL

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

*(denumirea/numele)*

**PROPUNERE TEHNICĂ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NR.**  **CRT.** | Cerinţe autoritate contractantă | PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT |
|  | 1. **Servicii de servire masă**   Perioada: 2 zile, 26 și 27 aprilie 2023  Număr participanți: 90 persoane/zi  Desfășurător servicii de servire masa:  **ZIUA 1 – 26 aprilie 2023**  **Cina**  Locație: restaurant clasificat 3 stele din cadrul unui hotel clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească nr. 111.  Capacitate restaurant: minim 90 de locuri la mese  Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese  Logistica solicitată:   * amenajare minim 4 zone de bufet cu mese și fete de masă; * mese cocktail – minim 15 buc. şi feţe de masă; * mese rotunde cu fete de masa şi scaune pentru toți invitații; * platouri inox / sticla/ porțelan și clești inox; * chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 15 buc.; * farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din porțelan; * tacâmuri din inox; * pahare din sticla; * cești cafea din porțelan; * espresoare electrice – minim 4 buc.; * dispensere din inox pentru băuturi calde (ceai) – minim 4 buc.; * spatule, șervetele și alte consumabile; * personal calificat.   Structura meniu/persoana/zi (cantități finite, după procesarea termica a materiilor prime):   * asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de brânzeturi, carne și pește, 250 g * asortiment de preparate vegetariene, 150 g * bar de salate aperitiv, 200 g * preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita și peste, 250 g * garnituri, 250 g * deserturi, 200 g * fructe, 250 g * pâine, 100 g * apa minerala carbogazoasa și plata, 500 ml + 500 ml * bauturi racoritoare, nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe, 500 ml * cafea espresso și cappuccino, 150 ml * ceai (minim 4 sortimente), nelimitat   Meniu solicitat pentru cina 26 aprilie 2023:  ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:   * Blini cu somon și capere * Rulada de fazan în crusta cocanta de alune * Rafaelo de gorgonzola cu nuci * Terina de urs cu valeriana și coacaze rosii * Rulou de curcan cu rosii uscate și branza brie * Terina de porc cu fistic * Bruschetta cu rosii și anchois * Somon în crusta de alge cu caviar și chivas * Smochine în prosciutto   ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:   * Rondele cu spanac * Clatite cu telina * Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu și masline umplute * Ardei gras cu fasole batuta * Bulete din cartofi cu dovlecei și 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 și bacon * Risotto cu sfecla, parmezan și confit de rata * Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran și cotlete de miel în crusta de fistic verde * Caracatita St. Lucia * Porchetta * Salmone Wellington * Rulouri din salau cu zucchini   GARNITURI:   * Legume wok aromate cu ghimbir * Risotto cu sfecla și parmezan * Broccolli cu bacon și porumb * Cous cous cu sofran și seminte de dovleac   SALATE:   * Salata de cruditati cu nuca, prosciutto și 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 în 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 * Băuturi răcoritoare (fara conținut de zahar sau alți îndulcitori sau aromatizate) * Nectaruri din fructe * Fresh-uri din fructe și limonada cu lămâie și miere de albine * Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata * Ceai (minim 4 sortimente)   **ZIUA 2 – 27 aprilie 2023**  **Cina**  Locație: restaurant clasificat 3 stele din cadrul unui hotel clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domnească nr. 111.  Capacitate restaurant: minim 90 de locuri la mese  Tip servire: bufet suedez cu locuri la mese  Logistica solicitată:   * amenajare minim 4 zone de bufet cu mese și fete de masă; * mese cocktail – minim 15 buc. şi feţe de masă; * mese rotunde cu fete de masa şi scaune pentru toți invitații; * platouri inox / sticla/ porțelan și clești inox; * chafing dish-uri pentru expunerea și menținerea preparatelor calde – minim 15 buc.; * farfurii gustare, fel de baza, desert și fructe din porțelan; * tacâmuri din inox; * pahare din sticla; * cești cafea din porțelan; * espresoare electrice – minim 4 buc.; * dispensere din inox pentru băuturi calde (ceai) – minim 4 buc.; * spatule, șervetele și alte consumabile; * personal calificat.   Structura meniu/persoana/zi (cantități finite, după procesarea termica a materiilor prime):   * asortiment de aperitive, gustări calde și reci, pe baza de brânzeturi, carne și pește, 250 g * asortiment de preparate vegetariene, 150 g * bar de salate aperitiv, 200 g * preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita și peste, 250 g * garnituri, 250 g * deserturi, 200 g * fructe, 250 g * pâine, 100 g * apa minerala carbogazoasa și plata, 500 ml + 500 ml * bauturi racoritoare, nectaruri din fructe și fresh-uri din fructe, 500 ml * cafea espresso și cappuccino, 150 ml * ceai (minim 4 sortimente), nelimitat   Meniu solicitat pentru cina 27 aprilie 2023:  ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:   * Blini cu gorgonzola și dulceata de ceapa * Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly * Tuna cucumbert * Unt cu caviar de somon * Vol-au-vent cu ricotta și ardei copti * Vol-au-vent cu gorgonzola, mar și alune * Vol-au-vent cu ciuperci și verdeturi * Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune) * Beetroot & cream cheese * Cup halloumi & red pepper skewers * Crema de branza gorgonzola cu curry și nuci * Crostini cu roast beef, piper aromat și sparanghel   ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:   * Branza tofu cu foita de castravete și rosii cherry * Bruschetta cu legume * Clatite cu spanac și ciuperci * Crochete din cartofi cu susan * Ciuperci umplute * Cartof umplut cu legume   PREPARATE DE BAZA CALDE:   * Muschi de porc rumenit cu otet balsamic și ceapa caramelizata * Sote de creveti black tiger cu rosii cherry și ciuperci * Tuscan chicken * Marocan chicken * Muschi de vita primavera * File de salau lemon pfeffer * Piept de rata caramelizat cu rosii cherry și miere de albine * File de porc cu alune și 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 și 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 și limonada cu lamaie și miere de albine * Cafea espresso și cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata * Ceai (minim 4 sortimente)   **Prestatorul va asigura serviciile de servire masă cină la sediul propriu, în cadrul restaurantului clasificat 3 stele din cadrul unui hotel clasificat 3 stele, aflat la o distanță de maxim 1,5 km fata de sediul Facultății de Inginerie din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, Str. Domneasca nr. 111. Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciilor.**   * Ofertantul trebuie să deţină autorizaţie sanitară veterinară şi pentru siguranţa alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul). * Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă şi siguranţă a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranţei Alimentului). * În contextul Dezvoltării Durabile, protecţia mediului a devenit parte integrantă a managementului organizaţiilor. Astfel, în contextul Consumului şi Producţiei Durabile, a Planului de acţiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să îşi îmbunătăţească continuu performanţa de mediu și sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producţie, reducerea impactului asupra mediului şi utilizarea eficientă a resurselor. În acest sens, ofertantul va face dovada implementarii unui sistem de management de mediu operațional conform cerinţelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului) | ***Se completează de către ofertant*** |

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

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

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

***Detalii despre ofertant***

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

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

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

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

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

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

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

***FORMULARUL nr.5***

## declaratie privind SĂNATATEA ȘI SECURITATEA ÎN muncĂ

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

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

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

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

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

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

***Detalii despre ofertant***

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

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

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

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

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

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

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