***FORMULARE***

***Formularul – 1 Declarație privind neîncadrarea în situaţii potenţial generatoare de conflict de interese***

***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 neîncadrarea în situaţii potenţial generatoare de conflict de interese**

Subsemnatul(a),............................................................ (denumirea, numele operatorului economic), în calitate de ofertant / ofertant asociat / subcontractant /terţ susţinător la procedura de .................................................... (*se menţionează procedura*) pentru atribuirea contractului de achiziţie publică având ca obiect ............................................. (*denumire serviciu şi codul CPV*), la data de ................................... (zi/lună/an), organizată de Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, declar pe proprie răspundere că nu mă aflu în următoarele situații care ar putea duce la apariţia unui conflict de interese:

**a)** participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a persoanelor care deţin părţi sociale, părţi de interes, acţiuni din capitalul subscris al unuia dintre ofertanţi/candidaţi, terţi susţinători sau subcontractanţi propuşi ori a persoanelor care fac parte din consiliul de administraţie/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanţi/candidaţi, terţi susţinători ori subcontractanţi propuşi;

**b)** participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane care este soţ/soţie, rudă sau afin, până la gradul al doilea inclusiv, cu persoane care fac parte din consiliul de administraţie/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanţi/candidaţi, terţi susţinători ori subcontractanţi propuşi;

**c)** participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane despre care se constată sau cu privire la care există indicii rezonabile/informaţii concrete că poate avea, direct ori indirect, un interes personal, financiar, economic sau de altă natură, ori se află într-o altă situaţie de natură să îi afecteze independenţa şi imparţialitatea pe parcursul procesului de evaluare;

**d)** situaţia în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terţul susţinător are drept membri în cadrul consiliului de administraţie/organului de conducere sau de supervizare şi/sau are acţionari ori asociaţi semnificativi persoane care sunt soţ/soţie, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relaţii comerciale cu persoane cu funcţii de decizie în cadrul autorităţii contractante sau al furnizorului de servicii de achiziţie implicat în procedura de atribuire;

**e)** situaţia în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soţ/soţie, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relaţii comerciale cu persoane cu funcţii de decizie în cadrul autorităţii contractante sau al furnizorului de servicii de achiziţie implicat în procedura de atribuire.

În sensul dispoziţiilor de la lit. d), prin acţionar sau asociat semnificativ se înţelege persoana care exercită drepturi aferente unor acţiuni care, cumulate, reprezintă cel puţin 10% din capitalul social sau îi conferă deţinătorului cel puţin 10% din totalul drepturilor de vot în adunarea generală.

Subsemnatul, ………………. declar că informaţiile furnizate sunt complete şi corecte în fiecare detaliu şi înteleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării şi confirmării declaraţiilor orice documente doveditoare de care dispunem.

Înţeleg că în cazul în care această declaraţie nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încalcarea prevederilor legislaţiei penale privind falsul în declaraţii.

*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. 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***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***NR.******LOT*** | ***Denumirea serviciului*** | ***UM*** | ***Cantitatea solicitată******U.M*** | ***Preț unitar RON*** ***fără TVA*** | ***Preț total RON*** ***fără TVA***  | ***Taxa pe valoare adăugată RON*** |
| 0 | ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5=3\*4*** | ***6=5\*5%*** |
| 1 | Servicii de închiriere sălă de conferinţe în localitatea Focşani, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente Cursului de *Agent de curăţenie clădiri şi mijloace de transport* | serv | 1 |  |  |  |
| 2 | Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților de la cursul de formare profesională *Agent de curăţenie clădiri şi mijloace de transport* (teorie + practică) | serv | 1 |  |  |  |
| 3 | Servicii de închiriere sală de conferinţe în localitatea Valea Adâncă, jud. Iaşi, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs *Dulgheri-tâmplari-parchetari* | serv | 1 |  |  |  |
| 4 | Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională *Dulgheri-tâmplari parchetari* | serv | 1 |  |  |  |
| 5 | Servicii de închiriere sală de conferinţe în localitatea Valea Adâncă, jud. Iaşi, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs - *Lăcătuș mecanic întreţinere și reparaţii universale* | serv | 1 |  |  |  |
| 6 | Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională *Lăcătuș mecanic întretinere și reparații universale* | serv | 1 |  |  |  |
| 7 | Servicii de închiriere sălă de conferinţe în localitatea în localitatea Focşani, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente *Cursului de Lucrător în comerț* | serv | 1 |  |  |  |
| 8 | Serviciile de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională *Lucrător în comerț* | serv | 1 |  |  |  |
| 9 | Servicii de închiriere sală de conferinţe în comuna Homocea, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 *Zidar-pietrar-tencuitor* | serv | 1 |  |  |  |
| 10 | Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională *Zidar-pietrar-tencuitor* | serv | 1 |  |  |  |
| 11 | Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională *Sudor* (teorie + practică) | serv | 1 |  |  |  |
|  | **TOTAL** |  |  |  |  |  |

***Se va oferta unul sau mai multe loturi.***

 ***Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul lotului 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.4***

OFERTANTUL

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

 *(denumirea/numele)*

**PROPUNERE TEHNICĂ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***NR.******LOT*** | *Cerinţe autoritate contractantă* | *PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT* |
| 1 | **Servicii de închiriere sălă de conferinţe în localitatea Focşani, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente Cursului de *Agent de curăţenie clădiri şi mijloace de transport***Servicii de închiriere sălă de conferinţe în localitatea Focşani, jud. Vrancea vor include: mese şi scaune, videoproiector, calculator, aer condiţionat, sală cu o capacitate de 30 de participanți și grup sanitar.Se va achiziționa **1 lună** de chirie sală de curs/grupă de curs pentru susținerea orelor de teorie aferente Cursului de *Agent de curăţenie clădiri şi mijloace de transport* (120 ore). **Structura serviciilor de închiriere**Închiriere sală de conferinţă, care să nu fie situată în subsol sau demisol, de aproximativ 30 locuri în localitatea Focșani, județul Vrancea.**Program închiriere:**1 lună în perioda Septembrie – Octombrie - Noiembrie 2019: Interval orarLuni 09.00-17.00 Marți 09.00-17.00Miercuri 09.00-17.00Joi 09.00-17.00Vineri 09.00-17.00Sâmbătă 09.00-17.00**Facilități tehnice sală**:* Scaune și mese pentru aproximativ 30 persoane;
* Videoproiector;
* Calculator;
* Aer condiționat;

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura logistica, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.Universitatea ,,Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadei de desfășurare a cursului de formare profesională ***Agent de curăţenie clădiri şi mijloace de transport****.* |  |
| 2 | **Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților de la cursul de formare profesională *Agent de curăţenie clădiri şi mijloace de transport* (teorie + practică)**Serviciile de hrană pentru participanții la cursul de formare profesională *Agent de curăţenie clădiri şi mijloace de transport* (teorie + practică) cuprind costurile pentru asigurarea mesei participanților la formare (felul 1 + felul 2 + desert). Se vor achiziționa 28 porţii pentru o durată de 45 zile (28 porții/zi \* 45 zile = 1260 porții) pentru toţi cei 28 beneficiari din Grupul Țintă înscrişi la cursul de *Agent de curăţenie clădiri şi mijloace de transport.*Cursul se va desfăşura în localitatea Focşani, jud. Vrancea.Participanților li se va oferi în zilele de desfăşurare a cursului *Agent de curăţenie clădiri şi mijloace* de transport un pachet de servicii de hrană, descris astfel: felul 1 + felul 2 + desert. Servirea se va face în incinta sălii de curs și în locurile de desfășurare a activităților de practică, în perioada Septembrie - Octombrie – Noiembrie 2019. Universitatea ,,Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadelor de desfășurare a serviciilor de hrană, perioadele orare și locația unde vor avea loc cursurile și activitatea de practică.Numărul de persoane/zi care vor servi hrană este de maxim 28.**Componența meniurilor**Ofertantul trebuie să includă în meniul prezentat  toate produsele de bază(carne, legume, fructe, lactate etc.), cu asigurarea corespunzătoare a necesarului zilnic de calorii.  Meniul va fi variat de la o săptămână la alta, atât prin felul produselor/preparatelor, cât şi prin tehnologia culinară.**Structura meniului este compusa din urmatoarele produse:**Felul I - supe/ciorbe/borșuri/supe creme din legume/pui/pește/porc, sau gustări calde etc. plus pâine; Felul II - preparate din pui/pește/porc, plus garnituri, plus salate de crudități, plus pâine;Desert -  prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuride bucătărieStructura meniului specificat este minimă. În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica (veselă de unică folosință: cești, tacâmuri, farfurii, pahare, farfurii şi şerveţele pentru toți participanții), cât și personalul necesar care va asista participanții pe durata evenimentului, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți dar şi debarasarea și strângerea deșeurilor.Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța 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). |  |
| 3 | **Servicii de închiriere sală de conferinţe în localitatea Valea Adâncă, jud. Iaşi, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs *Dulgheri-tâmplari-parchetari***Serviciile de închiriere sală de conferinţe în localitatea Valea Adâncă, jud. Iaşi, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs *Dulgheri-tâmplari-parchetari* vor include: mese şi scaune, videoproiector, calculator, aer condiţionat, sală cu o capacitate de 30 de participanți si grup sanitar.Se va achiziționa 2 luni de chirie sală de curs/grupă de curs pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs *Dulgheri-tâmplari-parchetari* (240 ore). **Structura serviciilor de închiriere**Închiriere sală de conferinţă, care să nu fie situată în subsol sau demisol, de aproximativ 30 locuri în localitatea Valea Adâncă, jud. Iaşi.**Program închiriere:**2 luni în perioda Septembrie – Octombrie – Noiembrie - Decembrie 2019: Interval orarLuni 09.00-17.00 Marți 09.00-17.00Miercuri 09.00-17.00Joi 09.00-17.00Vineri 09.00-17.00Sâmbătă 09.00-17.00**Facilități tehnice sală**:* Scaune și mese pentru aproximativ 30 persoane;
* Videoproiector;
* Calculator;
* Aer condiționat;

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura logistica, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.Universitatea ,,Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadei de desfășurare a cursului de formare profesională *Dulgheri-tâmplari-parchetari*. |  |
| 4 | **Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională *Dulgheri-tâmplari parchetari***Serviciile de hrană cuprind costurile pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională *Dulgheri-tâmplari parchetari* (felul 1 + felul 2 + desert). Se vor achiziționa 28 porţii pentru o durată de 90 zile (28 porții/zi \* 90 zile = 2520 porții) pentru toţi cei 28 beneficiari din Grupul Țintă înscrişi la cursul de *Dulgheri-tâmplari-parchetari*. Cursul se va desfăşura în localitatea Valea Adâncă, jud. Iaşi.Participanților li se va oferi în zile de desfăşurare a cursului *Dulgheri-tâmplari-parchetari* un pachet de servicii de hrană, descris astfel: felul 1 + felul 2 + desert. Servirea se va face în incinta sălii de curs și în locurile de desfășurare a activităților de practică, în perioada Septembrie – Octombrie – Noiembrie - Decembrie 2019.Universitatea ,,Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadelor de desfășurare a serviciilor de hrană, perioadele orare și locația unde vor avea loc cursurile și activitatea de practică.Numărul de persoane/zi care vor servi hrana este de maxim 28.**Componența meniurilor**Ofertantul trebuie să includă în meniul prezentat  toate produsele de bază(carne, legume, fructe, lactate etc.), cu asigurarea corespunzătoare a necesarului zilnic de calorii.  Meniul va fi variat de la o săptămână la alta, atât prin felul produselor/preparatelor, cât şi prin tehnologia culinară.**Structura meniului este compusa din urmatoarele produse:**Felul I - supe/ciorbe/borșuri/supe creme din legume/pui/pește/porc, sau gustări calde etc. plus pâine; Felul II - preparate din pui/pește/porc, plus garnituri, plus salate de crudități, plus pâine;Desert -  prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuride bucătărieStructura meniului specificat este minimă. În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica (veselă de unică folosință: cești, tacâmuri, farfurii, pahare, farfurii şi şerveţele pentru toți participanții), cât și personalul necesar care va asista participanții pe durata evenimentului, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți dar şi debarasarea și strângerea deșeurilor Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța 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). |  |
| 5 | **Servicii de închiriere sală de conferinţe în localitatea Valea Adâncă, jud. Iaşi, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs - *Lăcătuș mecanic întreţinere și reparaţii universale***Serviciile de închiriere sală de conferinţe în localitatea Valea Adâncă, jud. Iaşi, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs - *Lăcătuș mecanic întreţinere și reparaţii universale,* vor include: mese şi scaune, videoproiector, calculator, aer condiţionat, sală cu o capacitate de 30 de participanți și grup sanitar.Se va achiziționa 2 luni de chirie sală de curs/grupă de curs (240 ore).**Structura serviciilor de închiriere**Închiriere sală de conferinţă, care să nu fie situată în subsol sau demisol, de aproximativ 30 locuri în localitatea Valea Adâncă, jud. Iaşi.**Program închiriere:**2 luni în perioda Septembrie – Octombrie – Noiembrie - Decembrie 2019: Interval orarLuni 09.00-17.00 Marți 09.00-17.00Miercuri 09.00-17.00Joi 09.00-17.00Vineri 09.00-17.00Sâmbătă 09.00-17.00**Facilități tehnice sală**:* Scaune și mese pentru aproximativ 30 persoane;
* Videoproiector;
* Calculator;
* Aer condiționat;

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura logistica, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.Universitatea ,,Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadei de desfășurare a cursului de formare profesională *Lăcătuș mecanic întreţinere si reparaţii universale*. |  |
| 6 | **Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională *Lăcătuș mecanic întretinere și reparații universale***Serviciile de hrană cuprind costurile pentru asigurarea mesei participanţilor la cursrile de formare (felul 1 + felul 2 + desert). Se vor achiziţiona 28 porţii pentru o durată de 90 zile (28\*90=2520) pentru toţi cei 28 beneficiari din Grupul Țintă înscrişi la cursul de *Lăcătuş mecanic întreţinere şi reparaţii universale.*Cursul se va desfăşura în localitatea Valea Adâncă, jud. Iaşi.Asigurarea hranei participanților la cursul de formare profesională *Lăcătuș mecanic întretinere și reparații universale* (teorie + practica), 28 porții/zi \* 90 zile = 2520 porții (felul 1, felul 2, desert).Participanților li se va oferi în zilele de desfăşurare a cursului *Lăcătuș mecanic întreținere și reparații universale* un pachet de servicii de hrană, descris astfel: felul 1 + felul 2 + desert. Servirea se va face în incinta sălii de curs și în locurile de desfășurare a activităților de practică, în perioada Septembrie – Octombrie – Noiembrie - Decembrie 2019.Universitatea ,,Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadelor de desfășurare a serviciilor de hrană, perioadele orare și locația unde vor avea loc cursurile și activitatea de practică.Numărul de persoane/zi care vor servi hrana este de maxim 28.**Componența meniurilor**Ofertantul trebuie să includă în meniul prezentat  toate produsele de bază(carne, legume, fructe, lactate etc.), cu asigurarea corespunzătoare a necesarului zilnic de calorii.  Meniul va fi variat de la o săptămână la alta, atât prin felul produselor/preparatelor, cât şi prin tehnologia culinară.**Structura meniului este compusa din urmatoarele produse:**Felul I - supe/ciorbe/borșuri/supe creme din legume/pui/pește/porc, sau gustări calde etc. plus pâine; Felul II - preparate din pui/pește/porc, plus garnituri, plus salate de crudități, plus pâine;Desert -  prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărieStructura meniului specificat este minimă. În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica (veselă de unică folosință: cești, tacâmuri, farfurii, pahare, farfurii şi şerveţele pentru toți participanții), cât și personalul necesar care va asista participanții pe durata evenimentului, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți dar şi debarasarea și strângerea deșeurilor Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța 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). |  |
| 7 | **Servicii de închiriere sălă de conferinţe în localitatea în localitatea Focşani, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente *Cursului de Lucrător în comerț***Serviciile de închiriere sălă de conferinţe în localitatea în localitatea Focşani, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente *Cursului de Lucrător în comerț* vor include: mese şi scaune, videoproiector, calculator, aer condiţionat, sală cu o capacitate de 30 de participanți și grup sanitar.Se va achizitiona 1 luna de chirie sală de curs/grupă de curs pentru susținerea orelor de teorie aferente Cursului de Lucrător în comerț (120 ore).**Structura serviciilor de închiriere**Închiriere sală de conferinţă, care să nu fie situată în subsol sau demisol, de aproximativ 30 locuri în localitatea Focșani, județul Vrancea.**Program închiriere:**1 lună în perioda Septembrie – Octombrie - Noiembrie 2019: Interval orarLuni 09.00-17.00 Marți 09.00-17.00Miercuri 09.00-17.00Joi 09.00-17.00Vineri 09.00-17.00Sâmbătă 09.00-17.00**Facilități tehnice sală**:* Scaune și mese pentru aproximativ 30 persoane;
* Videoproiector;
* Calculator;
* Aer condiționat;

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura logistica, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.Universitatea ,,Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadei de desfășurare a cursului de formare profesională *Lucrător în comerț* |  |
| 8 | **Serviciile de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională *Lucrător în comerț***Serviciile de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională *Lucrător în comerț* cuprind costurile pentru asigurarea mesei participanţilor la formare (felul 1 + felul 2 + desert).Se vor achiziţiona 28 porţii pentru o durată de 45 zile (28 porții/zi \* 45 zile = 1260 porții) pentru toţi cei 28 beneficiari din Grupul Țintă înscrişi la cursul de *Lucrător în comerţ*. Cursul se va desfăşura în localitatea Focşani, jud. Vrancea.Participanților li se va oferi în zile de desfăşurare a cursului *Lucrător în comerţ* un pachet de servicii de hrană, descris astfel: felul 1 + felul 2 + desert. Servirea se va face în incinta sălii de curs și în locurile de desfășurare a activităților de practică, în perioada Septembrie - Octombrie – Noiembrie 2019. Universitatea ,,Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadelor de desfășurare a serviciilor de hrană, perioadele orare și locația unde vor avea loc cursurile și activitatea de practică.Numărul de persoane/zi care vor servi hrana este de maxim 28.**Componența meniurilor**Ofertantul trebuie să includă în meniul prezentat  toate produsele de bază(carne, legume, fructe, lactate etc.), cu asigurarea corespunzătoare a necesarului zilnic de calorii.  Meniul va fi variat de la o săptămână la alta, atât prin felul produselor/preparatelor, cât şi prin tehnologia culinară.**Structura meniului este compusa din urmatoarele produse:**Felul I - supe/ciorbe/borșuri/supe creme din legume/pui/pește/porc, sau gustări calde etc. plus pâine; Felul II - preparate din pui/pește/porc, plus garnituri, plus salate de crudități, plus pâine;Desert -  prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărieStructura meniului specificat este minimă. În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica (veselă de unică folosință: cești, tacâmuri, farfurii, pahare, farfurii şi şerveţele pentru toți participanții), cât și personalul necesar care va asista participanții pe durata evenimentului, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți dar şi debarasarea și strângerea deșeurilor Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța 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). |  |
| 9 | **Servicii de închiriere sală de conferinţe în comuna Homocea, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 *Zidar-pietrar-tencuitor***Serviciile de închiriere sală de conferinţe în comuna Homocea, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 *Zidar-pietrar-tencuitor* vor include: mese şi scaune, videoproiector, sală cu o capacitate de 30 de participanți și grup sanitar.Se va achiziționa 2 luni de chirie sală de curs/grupă de curs pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 *Zidar-pietrar-tencuitor* (240 ore).**Structura serviciilor de închiriere**Închiriere sală de conferinţă, care să nu fie situată în subsol sau demisol, de aproximativ 30 locuri în comuna Homocea, jud. Vrancea.**Program închiriere:**2 luni în perioda Septembrie – Octombrie – Noiembrie - Decembrie 2019: Interval orarLuni 09.00-17.00 Marți 09.00-17.00Miercuri 09.00-17.00Joi 09.00-17.00Vineri 09.00-17.00Sâmbătă 09.00-17.00**Facilități tehnice sală**:* Scaune și mese pentru aproximativ 30 persoane;
* Videoproiector;

În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura logistica, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.Universitatea ,,Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadei de desfășurare a cursului de formare profesională *Zidar-pietrar-tencuitor*. |  |
| 10 | **Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională *Zidar-pietrar-tencuitor.***Serviciile de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională *Zidar-pietrar-tencuitor* (teorie+practică)cuprind costurile pentru asigurarea mesei participanţilor la formare (felul 1 + felul 2 + desert). Se vor achiziţiona 28 porţii pentru o durată de 90 zile (28 porții/zi \* 90 zile = 2520 porții) pentru toţi cei 28 beneficiari din Grupul Tintă înscrişi la cursul de *Zidar-pietrar-tencuitor.*Cursul se va desfăşura în comuna Homocea, jud. Vrancea.Participanților li se va oferi în zile de desfăşurare a cursului *Zidar-pietrar-tencuitor* un pachet de servicii de hrană, descris astfel: felul 1 + felul 2 + desert. Servirea se va face în incinta sălii de curs și în locurile de desfășurare a activităților de practică, în perioada Septembrie – Octombrie – Noiembrie - Decembrie 2019.Universitatea ,,Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadelor de desfășurare a serviciilor de hrană, perioadele orare și locația unde vor avea loc cursurile și activitatea de practică.Numărul de persoane/zi care vor servi hrana este de maxim 28.**Componența meniurilor**Ofertantul trebuie să includă în meniul prezentat  toate produsele de bază(carne, legume, fructe, lactate etc.), cu asigurarea corespunzătoare a necesarului zilnic de calorii.  Meniul va fi variat de la o săptămână la alta, atât prin felul produselor/preparatelor, cât şi prin tehnologia culinară.**Structura meniului este compusa din urmatoarele produse:**Felul I - supe/ciorbe/borșuri/supe creme din legume/pui/pește/porc, sau gustări calde etc. plus pâine; Felul II - preparate din pui/pește/porc, plus garnituri, plus salate de crudități, plus pâine;Desert -  prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie.Structura meniului specificat este minimă. În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica (veselă de unică folosință: cești, tacâmuri, farfurii, pahare, farfurii şi şerveţele pentru toți participanții), cât și personalul necesar care va asista participanții pe durata evenimentului, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți dar şi debarasarea și strângerea deșeurilor Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța 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). |  |
| 11 | **Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională *Sudor* (teorie + practică).**Serviciile de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională *Sudor* (teorie + practică) vor cuprinde costurile pentru asigurarea mesei participanţilor la cursul de formare (felul 1 + felul 2 + desert). Se vor achiziţiona 28 porţii pentru o durată de 90 zile (28 porții \* 90 zile = 2520 porții) pentru toţi cei 28 beneficiari din Grupul Țintă înscrişi la cursul de *Sudor*. Cursul se va desfăşura în localitatea Galaţi, jud. Galaţi.Participanților li se va oferi în zile de desfăşurare a cursului *Sudor* un pachet de servicii de hrană, descris astfel: felul 1 + felul 2 + desert. Servirea se va face în incinta sălii de curs și în locurile de desfășurare a activităților de practică, în perioada Septembrie – Octombrie – Noiembrie - Decembrie 2019. Cursul de formare Sudor, se va desfășura în corpul de clădire AN, sala AN 007 din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați.Universitatea ,,Dunărea de Jos” din Galați va comunica în scris, cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte, data de începere a perioadelor de desfășurare a serviciilor de hrană, perioadele orare și locația unde vor avea loc cursurile și activitatea de practică.Numărul de persoane/zi care vor servi hrana este de maxim 28.**Componența meniurilor**Ofertantul trebuie să includă în meniul prezentat  toate produsele de bază(carne, legume, fructe, lactate etc.), cu asigurarea corespunzătoare a necesarului zilnic de calorii.  Meniul va fi variat de la o săptămână la alta, atât prin felul produselor/preparatelor, cât şi prin tehnologia culinară.**Structura meniului este compusă din următoarele produse:**Felul I - supe/ciorbe/borșuri/supe creme din legume/pui/pește/porc, sau gustări calde etc. plus pâine; Felul II - preparate din pui/pește/porc, plus garnituri, plus salate de crudități, plus pâine;Desert -  prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărieStructura meniului specificat este minimă. În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica (veselă de unică folosință: cești, tacâmuri, farfurii, pahare, farfurii şi şerveţele pentru toți participanții), cât și personalul necesar care va asista participanții pe durata evenimentului, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți dar şi debarasarea și strângerea deșeurilor Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța 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). |  |

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