



UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	23005
Data intrare/ieșire	05 09 2019

## INVITAȚIE

Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **„Servicii de închiriere săli și servicii de hrană participanți, pentru cursuri de formare profesională** în vederea implementării proiectului *O șansă pentru fiecare!* finanțat din POCU/298/3/14/121705” și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați  
Cod de identificare: 3127522  
Adresa: str. Domnească nr. 47, Galați, România  
Telefon: 0236419177  
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: **„Servicii de închiriere săli și servicii de hrană participanți, pentru cursuri de formare profesională** în vederea implementării proiectului *O șansă pentru fiecare!* finanțat din POCU/298/3/14/121705”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: procedură proprie
4. Pentru depunerea ofertei se vor completa propunerea tehnică și formularele atașate prezentei invitații.
5. Împărțirea pe lot-uri: da.
6. Valoarea estimată totală fără TVA:  
LOT 1 = 2500 lei,  
LOT 2 = 34400 lei,  
LOT 3 = 5000 lei,  
LOT 4 = 68800 lei,  
LOT 5 = 5000 lei,  
LOT 6 = 68800 lei,  
LOT 7 = 2500 lei,  
LOT 8 = 34400 lei,  
LOT 9 = 5000 lei,  
LOT 10 = 68800 lei,  
LOT 11 = 68800 lei,

7. Criteriu de atribuire: prețul cel mai scăzut pe fiecare lot în parte.
8. Cod CPV: 70310000-7, 55520000-1.
9. Tip contract: prestare de servicii.
10. Obiectul contractului: „*Servicii de închiriere săli și servicii de hrană participanți, pentru cursuri de formare profesională în vederea implementării proiectului O șansă pentru fiecare!* finanțat din POCU/298/3/14/121705”.
11. Data limită de depunere a ofertelor: 10.09.2019, ora 14<sup>00</sup>
12. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de e-mail [georgiana.ungureanu@ugal.ro](mailto:georgiana.ungureanu@ugal.ro).
13. Limba de redactare a ofertei: Română.
14. Tip de finanțare și modalitate de plată: plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la prestare și semnarea procesului verbal de recepție a serviciilor, din Contract nr. 6056/28.06.2018, cod MySmis 121705, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.
15. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei.
16. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.
17. Persoana de contact: Georgiana Ioja, tel. 0336130115, e-mail: [georgiana.ungureanu@ugal.ro](mailto:georgiana.ungureanu@ugal.ro).
18. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație și este clasată pe primul loc, achiziția se va finaliza prin cumpărare directă.
19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail: [georgiana.ungureanu@ugal.ro](mailto:georgiana.ungureanu@ugal.ro).

Rector,  
Prof. univ. dr. Ing. Iulian Gabriel BÎRSAN



Director General Interimar Direcția Economică,  
Investiții și Relații Internaționale,  
Ec. Marian DĂNĂILĂ

Întocmit,  
Ec. Georgiana Ioja



**ROMÂNIA**  
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE  
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



APROBAT,  
RECTOR

Prof.univ.dr.ing. Iulian Gabriel BÎRSAN

**CAIET DE SARCINI**

**1. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI**

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați achiziționează *„Servicii de închiriere săli și servicii de hrană participanți, pentru cursuri de formare profesională în vederea implementării proiectului O șansă pentru fiecare!* finanțat din POCU/298/3/14/121705”.

În cadrul acestui proiect, autoritatea contractantă va organiza cursuri de formare profesională, precum:

- Agent de curățenie clădiri și mijloace de transport
- Dulgheri-tâmplari-parchetari
- Lăcătuș mecanic întreținere și reparații universale
- Lucrător în comerț
- Zidar-pietrar-tencuitor
- Sudor

**2. CERINȚE GENERALE**

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

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

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

Se interzice indicarea în documentații a unor specificații tehnice care desemnează procedee speciale ce pot duce la favorizarea sau eliminarea unuia sau mai mulți ofertanți. O astfel de indicație va fi admisă numai cu mențiunea „sau echivalent”.

În aceste condiții se vor indica doar caracteristici tehnice ale serviciilor ce urmează a fi prestate.

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale.

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



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

### 3. CONDIȚII DE PARTICIPARE

<b>Situația personală a ofertantului:</b>	
Nivel(uri) specific(e) minim(e) necesar(e) (după caz):	Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:
<b>Cerința nr. 1</b>  Declarație privind neîncadrarea în următoarele situații care ar putea duce la apariția unui conflict de interese:  <b>a)</b> participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a persoanelor care dețin părți sociale, părți de interes, acțiuni din capitalul subscris al unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători sau subcontractanți propuși ori a persoanelor care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;  <b>b)</b> participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane care este soț/soție, rudă sau afin, până la gradul al doilea inclusiv, cu persoane care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;  <b>c)</b> 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/informații concrete că poate avea, direct ori indirect, un interes personal, financiar, economic sau de altă natură, ori se află într-o altă situație de natură să îi afecteze independența și imparțialitatea pe parcursul procesului de evaluare;	<b>Modalitate de îndeplinire:</b>  Cerința se consideră îndeplinită prin completarea <b>Formularului nr. 1</b> .  Ofertanții, terții susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile care ar putea duce la apariția unui conflict de interese.

**ROMÂNIA**  
**MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE**  
**UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI**



d) 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 contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

e) 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 contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

În sensul dispozițiilor de la lit. d), prin acționar sau asociat semnificativ se înțelege persoana care exercită drepturi aferente unor acțiuni care, cumulate, reprezintă cel puțin 10% din capitalul social sau îi conferă deținătorului cel puțin 10% din totalul drepturilor de vot în adunarea generală.

**Informații despre conducerea executivă:**

Prof.dr.ing. Iulian Gabriel BÎRSAN – RECTOR

Prof.dr.ing. Elena MEREUȚĂ - PRORECTOR cu activitatea didactică

Prof.dr.ing. Gabriela BAHIM – PRORECTOR cu activitatea de cercetare științifică

Conf.dr.ing. Ștefan BALȚĂ – PRORECTOR cu strategii universitare, managementul calității și relația cu studenții

Ș.l.dr.ing. Cezar Ionut BICHESCU - PRORECTOR- cu activitate economică, investiții și relații internaționale privind extensiile universitare în UE

**Informații despre persoanele care semnează documente emise în legătură sau pentru procedura de**

**ROMÂNIA**  
**MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE**  
**UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI**



**atribuire:**

Ec. Raluca Oana VASILACHE - DIRECTOR – Direcția Management Financiar-Contabil

Jurist Dragoș Alexandru OPREANU – DIRECTOR – Direcția Juridică și Resurse Umane

Ec. Marian DĂNĂILĂ - DIRECTOR – Direcția Achiziții și Investiții

Gabriel Mihai COJOCARU – având funcția de Consilier juridic

Elena-Marinela OPREA – având funcția de Consilier juridic

Maricica FELEA – având funcția de Șef Serviciu Financiar

Marghioliță BOȘNEAGA – având funcția de Șef Serviciu Contabilitate

Neculai SAVA – având funcția de Administrator financiar

Emilia Daniela ȚIPLEA – având funcția de Administrator financiar

Ionuț-Daniel ANDONE – având funcția de Administrator financiar

Doina SABABEI – având funcția de Administrator financiar

Ec. Georgiana IOJA – având funcția de Administrator financiar

Ec. Mădălina STÂNCULEA – având funcția de Administrator patrimoniu

Ș.L. dr. Eliza DĂNĂILĂ – responsabil grup țință

Conf. dr. ing. Ștefan BALȚĂ – director proiect

**Capacitatea de exercitare a activității profesionale**

Nivel specific minim necesar:

Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:

**Cerința nr. 1**

Pentru loturile 2, 4, 6, 8, 10, 11 la serviciile de hrană, 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.

**Modalitate de îndeplinire:**

Cerința se consideră îndeplinită prin prezentarea autorizației sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente), în copie cu specificația „conform cu originalul”.



#### **4. DESCRIEREA SERVICIILOR**

**LOT 1 - Servicii de închiriere sală de conferințe în localitatea Focșani, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente Cursului de Agent de curățenie clădiri și mijloace de transport**

Servicii de închiriere sală de conferințe în localitatea Focșani, jud. Vrancea vor include: mese și scaune, videoproiector, calculator, aer condiționat, 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 curățenie clădiri și mijloace de transport* (120 ore).

##### **Structura serviciilor de închiriere**

Închiriere sală de conferință, care să nu fie situată în subsol sau demisol, de aproximativ 30 locuri în localitatea Focșani, județul Vrancea.

##### **Program închiriere:**

1 lună în perioada Septembrie – Octombrie - Noiembrie 2019:

	Interval orar
Luni	09.00-17.00
Marți	09.00-17.00
Miercuri	09.00-17.00
Joi	09.00-17.00
Vineri	09.00-17.00
Sâmbătă	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 curățenie clădiri și mijloace de transport*.

**LOT 2 - Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților de la cursul de formare profesională Agent de curățenie clădiri și mijloace de transport (teorie + practică)**

Serviciile de hrană pentru participanții la cursul de formare profesională *Agent de curățenie clădiri și mijloace de transport* (teorie + practică) cuprind costurile pentru asigurarea mesei participanților la formare (felul 1 + felul 2 + desert).



Se vor achiziționa 28 porții pentru o durată de 45 zile (28 porții/zi \* 45 zile = 1260 porții) pentru toți cei 28 beneficiari din Grupul Țintă înscriși la cursul de *Agent de curățenie clădiri și mijloace de transport*.

Cursul se va desfășura în localitatea Focșani, jud. Vrancea.

Participanților li se va oferi în zilele de desfășurare a cursului *Agent de curățenie clădiri și 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 și 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 și șervețele 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 și 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).

#### **LOT 3 – Servicii de închiriere sală de conferințe în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs Dulgheri-tâmplari-parchetari**

Serviciile de închiriere sală de conferințe în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs *Dulgheri-tâmplari-parchetari* vor include: mese și scaune, videoproiector, calculator, aer condiționat, sală cu o capacitate de 30 de participanți și grup sanitar.



**ROMÂNIA**  
**MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE**  
**UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI**



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 conferință, care să nu fie situată în subsol sau demisol, de aproximativ 30 locuri în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași.

**Program închiriere:**

2 luni în perioada Septembrie – Octombrie – Noiembrie - Decembrie 2019:

	Interval orar
Luni	09.00-17.00
Marti	09.00-17.00
Miercuri	09.00-17.00
Joi	09.00-17.00
Vineri	09.00-17.00
Sâmbătă	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*.

**LOT 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 porții pentru o durată de 90 zile (28 porții/zi \* 90 zile = 2520 porții) pentru toți cei 28 beneficiari din Grupul Țintă înscriși la cursul de *Dulgheri-tâmplari-parchetari*. Cursul se va desfășura în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași.

Participanților li se va oferi în zile de desfășurare 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 și 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 bucatărie

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 și șervețele 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 și 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).

### **LOT 5 – Servicii de închiriere sală de conferințe în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs - Lăcătuș mecanic întreținere și reparații universale**

Serviciile de închiriere sală de conferințe în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs - *Lăcătuș mecanic întreținere și reparații universale*, vor include: mese și scaune, videoproiector, calculator, aer condiționat, 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 conferință, care să nu fie situată în subsol sau demisol, de aproximativ 30 locuri în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași.

### **Program închiriere:**

2 luni în perioada Septembrie – Octombrie – Noiembrie - Decembrie 2019:

	Interval orar
Luni	09.00-17.00



Marți	09.00-17.00
Miercuri	09.00-17.00
Joi	09.00-17.00
Vineri	09.00-17.00
Sâmbătă	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 întreținere și reparații universale*.

**LOT 6 - Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la**

**cursul de formare profesională *Lăcătuș mecanic întreținere și reparații universale***

Serviciile de hrană cuprind costurile pentru asigurarea mesei participanților la cursurile de formare (felul 1 + felul 2 + desert). Se vor achiziționa 28 porții pentru o durată de 90 zile ( $28 \cdot 90 = 2520$ ) pentru toți cei 28 beneficiari din Grupul Țintă înscriși la cursul de *Lăcătuș mecanic întreținere și reparații universale*.

Cursul se va desfășura în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași.

Asigurarea hranei participanților la cursul de formare profesională *Lăcătuș mecanic întreținere 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 desfășurare 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 și 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 și șervețele 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 și 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).

**LOT 7 - Servicii de închiriere sală de conferințe în localitatea în localitatea Focșani, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente Cursului de Lucrător în comerț**

Serviciile de închiriere sală de conferințe în localitatea în localitatea Focșani, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente *Cursului de Lucrător în comerț* vor include: mese și scaune, videoproiector, calculator, aer condiționat, 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 conferință, care să nu fie situată în subsol sau demisol, de aproximativ 30 locuri în localitatea Focșani, județul Vrancea.

**Program închiriere:**

1 lună în perioada Septembrie – Octombrie - Noiembrie 2019:

	Interval orar
Luni	09.00-17.00
Marti	09.00-17.00
Miercuri	09.00-17.00
Joi	09.00-17.00
Vineri	09.00-17.00
Sâmbătă	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*.

**LOT 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 participanților la formare (felul 1 + felul 2 + desert).

Se vor achiziționa 28 porții pentru o durată de 45 zile (28 porții/zi \* 45 zile = 1260 porții) pentru toți cei 28 beneficiari din Grupul Țintă înscriși la cursul de *Lucrător în comerț*. Cursul se va desfășura în localitatea Focșani, jud. Vrancea.

Participanților li se va oferi în zile de desfășurare a cursului *Lucrător în comerț* 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 și 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 și șervețele 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 și 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).

**LOT 9 – Servicii de închiriere sală de conferințe în comuna Homocea, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 Zidar-pietrar-tencuitor**

Serviciile de închiriere sală de conferințe în comuna Homocea, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 *Zidar-pietrar-tencuitor* vor include: mese și 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 conferință, care să nu fie situată în subsol sau demisol, de aproximativ 30 locuri în comuna Homocea, jud. Vrancea.

**Program închiriere:**

2 luni în perioada Septembrie – Octombrie – Noiembrie - Decembrie 2019:

	Interval orar
Luni	09.00-17.00
Marti	09.00-17.00
Miercuri	09.00-17.00
Joi	09.00-17.00
Vineri	09.00-17.00
Sâmbătă	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*.



**LOT 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 participanților la formare (felul 1 + felul 2 + desert). Se vor achiziționa 28 porții pentru o durată de 90 zile (28 porții/zi \* 90 zile = 2520 porții) pentru toți cei 28 beneficiari din Grupul Tintă înscriși la cursul de *Zidar-pietrar-tencuitor*.

Cursul se va desfășura în comuna Homocea, jud. Vrancea.

Participanților li se va oferi în zile de desfășurare 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 și 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 și șervețele 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 și 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).

**LOT 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 participanților la cursul de formare (felul 1 + felul 2 + desert). Se vor achiziționa 28 porții pentru o durată de 90 zile (28 porții \* 90 zile = 2520 porții) pentru toți cei 28 beneficiari din Grupul Țintă înscriși la cursul de *Sudor*. Cursul se va desfășura în localitatea Galați, jud. Galați.

Participanților li se va oferi în zile de desfășurare 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 și 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 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 și șervețele 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 și 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. CERINTE OBLIGATORII:**

### **RECEPȚIA SERVICIILOR**

Recepția se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente :

- Factură fiscală;
- Proces verbal de prestare a serviciilor;
- Liste prezență participanți la cursuri care au beneficiat de serviciile de hrană.

### **PLATA SERVICIILOR**

Plata se va efectua în conturile deschise la Trezoreria statului, prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci) zile de la facturare și semnare a procesului verbal de recepție al serviciilor.

### **CONDIȚII IMPUSE PENTRU SECURITATEA ȘI SĂNĂTATEA ÎN MUNCĂ ȘI PROTECȚIA MUNCII**

Prestatorul trebuie să respecte cerințele legale de securitate și sănătate în muncă respectiv de protecție a mediului prevăzute de legislația în vigoare aplicabilă, fiind direct responsabil de consecințele nerespectării acestei legislații.

### **PREVEDERI CONTRACTUALE**

Atribuirea contractului se va face utilizand criteriul de atribuire prețul cel mai scăzut pe fiecare lor în parte.

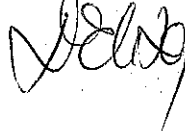
Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să deschidă un cont la trezoreria statului.

Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. *Se vor oferta toate serviciile din cadrul unui lot. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul unui lot și nici oferte alternative.*

**Se pot depune oferte pentru unul sau mai multe loturi.**

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

Întocmit,  
Ș.L.dr. Eliza DĂNĂILĂ



## **FORMULARE**

**Formularul – 1 Declarație privind neîncadrarea în situații potențial generatoare de conflict de interese**

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

**Formularul – 3 Centralizator de prețuri**

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

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

**Declarație privind neîncadrarea în situații potențial generatoare de conflict de interese**

Subsemnatul(a),..... (denumirea, numele operatorului economic), în calitate de ofertant / ofertant asociat / subcontractant /terț susținător la procedura de ..... (se menționează procedura) pentru atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect ..... (denumire serviciu și 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 apariția unui conflict de interese:

**a)** participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a persoanelor care dețin părți sociale, părți de interes, acțiuni din capitalul subscris al unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători sau subcontractanți propuși ori a persoanelor care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;

**b)** participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane care este soț/soție, rudă sau afin, până la gradul al doilea inclusiv, cu persoane care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;

**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/informații concrete că poate avea, direct ori indirect, un interes personal, financiar, economic sau de altă natură, ori se află într-o altă situație de natură să îi afecteze independența și imparțialitatea pe parcursul procesului de evaluare;

**d)** 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 contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

**e)** 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 contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

În sensul dispozițiilor de la lit. d), prin acționar sau asociat semnificativ se înțelege persoana care exercită drepturi aferente unor acțiuni care, cumulate, reprezintă cel puțin 10% din capitalul social sau îi conferă deținătorului cel puțin 10% din totalul drepturilor de vot în adunarea generală.

Subsemnatul, ..... declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor orice documente doveditoare de care dispunem.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele și prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătura .....

**Detalii despre ofertant**

Numele ofertantului .....

Țara de reședință .....

Adresa .....

Adresa de corespondență (dacă este diferită) .....

Adresa de e-mail .....

Telefon / Fax .....

Data .....

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 adăugată 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 specificațiile din caietul de sarcini în \_\_\_\_\_ (perioada în litere și în cifre).

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de \_\_\_\_\_ zile, respectiv până la data de \_\_\_\_\_ (durata în litere și 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. Înțelegem 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 să semnez  
(semnatura)

oferta pentru și în numele \_\_\_\_\_  
(denumirea/numele ofertantului)

Operator Economic

.....  
(denumirea)

## CENTRALIZATOR DE PREȚURI

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 sală de conferințe în localitatea Focșani, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente Cursului de <i>Agent de curățenie clădiri și mijloace de transport</i>	serv	1			
2	Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților de la cursul de formare profesională <i>Agent de curățenie clădiri și mijloace de transport</i> (teorie + practică)	serv	1			
3	Servicii de închiriere sală de conferințe în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs <i>Dulgheri-tâmplari-parchetari</i>	serv	1			
4	Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională <i>Dulgheri-tâmplari parchetari</i>	serv	1			
5	Servicii de închiriere sală de conferințe în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs - <i>Lăcătuș mecanic întreținere și reparații universale</i>	serv	1			
6	Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională <i>Lăcătuș mecanic întreținere și reparații universale</i>	serv	1			
7	Servicii de închiriere sală de conferințe în localitatea în localitatea Focșani, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente <i>Cursului de Lucrător în comerț</i>	serv	1			
8	Serviciile de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională <i>Lucrător în comerț</i>	serv	1			
9	Servicii de închiriere sală de conferințe în comuna Homocea, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 <i>Zidar-pietrar-tencuitor</i>	serv	1			
10	Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională <i>Zidar-pietrar-tencuitor</i>	serv	1			
11	Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională <i>Sudor</i> (teorie + practică)	serv	1			
	<b>TOTAL</b>					

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 și prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătura .....

**Detalii despre ofertant**

Numele ofertantului .....

Țara de reședință .....

Adresa .....

Adresa de corespondență (dacă este diferită) .....

Adresa de e-mail .....

Telefon / Fax .....

Data .....

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

## PROPUNERE TEHNICĂ

NR. LOT	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT														
1	<p><b>Servicii de închiriere sală de conferințe în localitatea Focșani, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente Cursului de <i>Agent de curățenie clădiri și mijloace de transport</i></b></p> <p>Servicii de închiriere sală de conferințe în localitatea Focșani, jud. Vrancea vor include: mese și scaune, videoproiector, calculator, aer condiționat, sală cu o capacitate de 30 de participanți și grup sanitar.</p> <p>Se va achiziționa <b>1 lună</b> de chirie sală de curs/grupă de curs pentru susținerea orelor de teorie aferente Cursului de <i>Agent de curățenie clădiri și mijloace de transport</i> (120 ore).</p> <p><b>Structura serviciilor de închiriere</b></p> <p>Închiriere sală de conferință, care să nu fie situată în subsol sau demisol, de aproximativ 30 locuri în localitatea Focșani, județul Vrancea.</p> <p><b>Program închiriere:</b></p> <p>1 lună în perioada Septembrie – Octombrie - Noiembrie 2019:</p> <table data-bbox="311 1030 598 1243"> <thead> <tr> <th></th> <th>Interval orar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Luni</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Marti</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Miercuri</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Joi</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Vineri</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Sâmbătă</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Facilități tehnice sală:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scaune și mese pentru aproximativ 30 persoane;</li> <li>- Videoproiector;</li> <li>- Calculator;</li> <li>- Aer condiționat;</li> </ul> <p>În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura logistica, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.</p> <p>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 <i>Agent de curățenie clădiri și mijloace de transport</i>.</p>		Interval orar	Luni	09.00-17.00	Marti	09.00-17.00	Miercuri	09.00-17.00	Joi	09.00-17.00	Vineri	09.00-17.00	Sâmbătă	09.00-17.00	
	Interval orar															
Luni	09.00-17.00															
Marti	09.00-17.00															
Miercuri	09.00-17.00															
Joi	09.00-17.00															
Vineri	09.00-17.00															
Sâmbătă	09.00-17.00															
2	<p><b>Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților de la cursul de formare profesională <i>Agent de curățenie clădiri și mijloace de transport</i> (teorie + practică)</b></p> <p>Serviciile de hrană pentru participanții la cursul de formare profesională <i>Agent de curățenie clădiri și mijloace de transport</i> (teorie + practică) cuprind costurile pentru asigurarea mesei participanților la formare (felul 1 + felul 2 + desert).</p> <p>Se vor achiziționa 28 porții pentru o durată de 45 zile (28 porții/zi * 45 zile = 1260 porții) pentru toți cei 28 beneficiari din Grupul Țintă înscriși la cursul de <i>Agent de curățenie clădiri și mijloace de transport</i>.</p> <p>Cursul se va desfășura în localitatea Focșani, jud. Vrancea.</p> <p>Participanților li se va oferi în zilele de desfășurare a cursului <i>Agent de curățenie clădiri și mijloace de transport</i> un pachet de servicii de hrană, descris astfel: felul 1 + felul 2 + desert.</p>															

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.

#### **Componenta 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 și 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 și șervețele 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 și 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).

#### **Servicii de închiriere sală de conferințe în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs *Dulgheri-tâmplari-parchetari***

Serviciile de închiriere sală de conferințe în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs *Dulgheri-tâmplari-parchetari* vor include: mese și scaune, videoproiector, calculator, aer condiționat, 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 curs *Dulgheri-tâmplari-parchetari* (240 ore).

#### **Structura serviciilor de închiriere**

Închiriere sală de conferință, care să nu fie situată în subsol sau demisol, de aproximativ 30 locuri în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași.

#### **Program închiriere:**

2 luni în perioada Septembrie – Octombrie – Noiembrie - Decembrie 2019:

	Interval orar
Luni	09.00-17.00
Marti	09.00-17.00
Miercuri	09.00-17.00
Joi	09.00-17.00
Vineri	09.00-17.00
Sâmbătă	09.00-17.00

#### **Facilități tehnice sală:**

- Scaune și mese pentru aproximativ 30 persoane;
- Videoproiector;
- Calculator;



	<p>- Aer condiționat;</p> <p>În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura logistica, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.</p> <p>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 <i>Dulgheri-tâmplari-parchetari</i>.</p>	
4	<p><b>Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională <i>Dulgheri-tâmplari parchetari</i></b></p> <p>Serviciile de hrană cuprind costurile pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională <i>Dulgheri-tâmplari parchetari</i> (felul 1 + felul 2 + desert).</p> <p>Se vor achiziționa 28 porții pentru o durată de 90 zile (28 porții/zi * 90 zile = 2520 porții) pentru toți cei 28 beneficiari din Grupul Țintă înscriși la cursul de <i>Dulgheri-tâmplari-parchetari</i>.</p> <p>Cursul se va desfășura în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași. Participanților li se va oferi în zile de desfășurare a cursului <i>Dulgheri-tâmplari-parchetari</i> un pachet de servicii de hrană, descris astfel: felul 1 + felul 2 + desert.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Numărul de persoane/zi care vor servi hrana este de maxim 28.</p> <p><b>Componenta meniurilor</b></p> <p>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 și prin tehnologia culinară.</p> <p><b>Structura meniului este compusa din urmatoarele produse:</b></p> <p>Felul I - supe/ciorbe/borșuri/supe creme din legume/pui/pește/porc, sau gustări calde etc. plus pâine;</p> <p>Felul II - preparate din pui/pește/porc, plus garnituri, plus salate de crudități, plus pâine;</p> <p>Desert - prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie</p> <p>Structura meniului specificat este minimă.</p> <p>În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica (veselă de unică folosință: cești, tacâmuri, farfurii, pahare, farfurii și șervețele 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 și debarasarea și strângerea deșeurilor</p> <p>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).</p>	
5	<p><b>Servicii de închiriere sală de conferințe în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs - <i>Lăcătuș mecanic întreținere și reparații universale</i></b></p> <p>Serviciile de închiriere sală de conferințe în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 curs - <i>Lăcătuș mecanic întreținere și reparații</i></p>	

	<p><i>universale</i>, vor include: mese și scaune, videoproiector, calculator, aer condiționat, sală cu o capacitate de 30 de participanți și grup sanitar.</p> <p>Se va achiziționa 2 luni de chirie sală de curs/grupă de curs (240 ore).</p> <p><b>Structura serviciilor de închiriere</b></p> <p>Închiriere sală de conferință, care să nu fie situată în subsol sau demisol, de aproximativ 30 locuri în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași.</p> <p><b>Program închiriere:</b></p> <p>2 luni în perioada Septembrie – Octombrie – Noiembrie - Decembrie 2019:</p> <table border="0"> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Interval orar</td> </tr> <tr> <td>Luni</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Marti</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Miercuri</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Joi</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Vineri</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Sâmbătă</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> </table> <p><b>Facilități tehnice sală:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scaune și mese pentru aproximativ 30 persoane;</li> <li>- Videoproiector;</li> <li>- Calculator;</li> <li>- Aer condiționat;</li> </ul> <p>În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura logistica, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.</p> <p>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 <i>Lăcătuș mecanic întreținere și reparații universale</i>.</p>		Interval orar	Luni	09.00-17.00	Marti	09.00-17.00	Miercuri	09.00-17.00	Joi	09.00-17.00	Vineri	09.00-17.00	Sâmbătă	09.00-17.00	
	Interval orar															
Luni	09.00-17.00															
Marti	09.00-17.00															
Miercuri	09.00-17.00															
Joi	09.00-17.00															
Vineri	09.00-17.00															
Sâmbătă	09.00-17.00															
6	<p><b>Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională <i>Lăcătuș mecanic întreținere și reparații universale</i></b></p> <p>Serviciile de hrană cuprind costurile pentru asigurarea mesei participanților la cursurile de formare (felul 1 + felul 2 + desert).</p> <p>Se vor achiziționa 28 porții pentru o durată de 90 zile (28*90=2520) pentru toți cei 28 beneficiari din Grupul Țintă înscrisi la cursul de <i>Lăcătuș mecanic întreținere și reparații universale</i>.</p> <p>Cursul se va desfășura în localitatea Valea Adâncă, jud. Iași.</p> <p>Asigurarea hranei participanților la cursul de formare profesională <i>Lăcătuș mecanic întreținere și reparații universale</i> (teorie + practica), 28 porții/zi * 90 zile = 2520 porții (felul 1, felul 2, desert).</p> <p>Participanților li se va oferi în zilele de desfășurare a cursului <i>Lăcătuș mecanic întreținere și reparații universale</i> un pachet de servicii de hrană, descris astfel: felul 1 + felul 2 + desert.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Numărul de persoane/zi care vor servi hrana este de maxim 28.</p> <p><b>Componența meniurilor</b></p> <p>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 și prin tehnologia culinară.</p> <p><b>Structura meniului este compusa din urmatoarele produse:</b></p> <p>Felul I - supe/ciorbe/borșuri/supe creme din</p>															

	<p>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 și șervețele 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 și 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).</p>															
7	<p><b>Servicii de închiriere sală de conferințe în localitatea în localitatea Focșani, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente <i>Cursului de Lucrător în comerț</i></b>  Serviciile de închiriere sală de conferințe în localitatea în localitatea Focșani, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente <i>Cursului de Lucrător în comerț</i> vor include: mese și scaune, videoproiector, calculator, aer condiționat, sală cu o capacitate de 30 de participanți și grup sanitar.  Se va achiziționa 1 luna de chirie sală de curs/grupă de curs pentru susținerea orelor de teorie aferente <i>Cursului de Lucrător în comerț</i> (120 ore).  <b>Structura serviciilor de închiriere</b>  Închiriere sală de conferință, care să nu fie situată în subsol sau demisol, de aproximativ 30 locuri în localitatea Focșani, județul Vrancea.  <b>Program închiriere:</b>  1 lună în perioada Septembrie – Octombrie - Noiembrie 2019:</p> <table border="0" data-bbox="311 1220 598 1429"> <thead> <tr> <th></th> <th>Interval orar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Luni</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Marti</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Miercuri</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Joi</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Vineri</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Sâmbătă</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Facilități tehnice sală:</b>  - 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 <i>Lucrător în comerț</i></p>		Interval orar	Luni	09.00-17.00	Marti	09.00-17.00	Miercuri	09.00-17.00	Joi	09.00-17.00	Vineri	09.00-17.00	Sâmbătă	09.00-17.00	
	Interval orar															
Luni	09.00-17.00															
Marti	09.00-17.00															
Miercuri	09.00-17.00															
Joi	09.00-17.00															
Vineri	09.00-17.00															
Sâmbătă	09.00-17.00															
8	<p><b>Serviciile de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională <i>Lucrător în comerț</i></b>  Serviciile de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională <i>Lucrător în comerț</i> cuprind costurile pentru asigurarea mesei participanților la formare (felul 1 + felul 2 + desert).  Se vor achiziționa 28 porții pentru o durată de 45 zile (28 porții/zi * 45 zile = 1260 porții) pentru toți cei 28 beneficiari din Grupul Țintă înscriși la cursul de <i>Lucrător în comerț</i>.  Cursul se va desfășura în localitatea Focșani, jud. Vrancea.  Participanților li se va oferi în zile de desfășurare a cursului <i>Lucrător în comerț</i> un pachet de servicii de hrană, descris</p>															

	<p>astfel: felul 1 + felul 2 + desert.</p> <p>Servirea se va face în incinta sălii de curs și în locurile de desfășurare a activităților de practică, în perioada Septembrie - Octombrie – Noiembrie 2019.</p> <p>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.</p> <p>Numărul de persoane/zi care vor servi hrana este de maxim 28.</p> <p><b>Componenta meniurilor</b></p> <p>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 și prin tehnologia culinară.</p> <p><b>Structura meniului este compusa din urmatoarele produse:</b></p> <p>Felul I - supe/ciorbe/borșuri/supe creme din legume/pui/pește/porc, sau gustări calde etc. plus pâine;</p> <p>Felul II - preparate din pui/pește/porc, plus garnituri, plus salate de crudități, plus pâine;</p> <p>Desert - prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie</p> <p>Structura meniului specificat este minimă.</p> <p>În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, ofertantul va asigura atât logistica (veselă de unică folosință: cești, tacâmuri, farfurii, pahare, farfurii și șervețele 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 și debarasarea și strângerea deșeurilor</p> <p>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).</p>															
9	<p><b>Servicii de închiriere sală de conferințe în comuna Homocea, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 Zidar-pietrar-tencuitor</b></p> <p>Serviciile de închiriere sală de conferințe în comuna Homocea, jud. Vrancea, pentru susținerea orelor de teorie aferente grupei 1 Zidar-pietrar-tencuitor vor include: mese și scaune, videoproiector, sală cu o capacitate de 30 de participanți și grup sanitar.</p> <p>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).</p> <p><b>Structura serviciilor de închiriere</b></p> <p>Închiriere sală de conferință, care să nu fie situată în subsol sau demisol, de aproximativ 30 locuri în comuna Homocea, jud. Vrancea.</p> <p><b>Program închiriere:</b></p> <p>2 luni în perioada Septembrie – Octombrie – Noiembrie - Decembrie 2019:</p> <table data-bbox="316 1832 598 2042"> <thead> <tr> <th></th> <th>Interval orar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Luni</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Marți</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Miercuri</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Joi</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Vineri</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> <tr> <td>Sâmbătă</td> <td>09.00-17.00</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Facilități tehnice sală:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scaune și mese pentru aproximativ 30 persoane;</li> <li>- Videoproiector;</li> </ul> <p>În vederea desfășurării în bune condiții a contractului,</p>		Interval orar	Luni	09.00-17.00	Marți	09.00-17.00	Miercuri	09.00-17.00	Joi	09.00-17.00	Vineri	09.00-17.00	Sâmbătă	09.00-17.00	
	Interval orar															
Luni	09.00-17.00															
Marți	09.00-17.00															
Miercuri	09.00-17.00															
Joi	09.00-17.00															
Vineri	09.00-17.00															
Sâmbătă	09.00-17.00															

	<p>oferantul va asigura logistica, în privința serviciilor contractate, având în vedere numărul de participanți.</p> <p>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 <i>Zidar-pietrar-tencuitor</i>.</p>	
10	<p><b>Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională <i>Zidar-pietrar-tencuitor</i>.</b></p> <p>Serviciile de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională <i>Zidar-pietrar-tencuitor</i> (teorie+practică) cuprind costurile pentru asigurarea mesei participanților la formare (felul 1 + felul 2 + desert). Se vor achiziționa 28 porții pentru o durată de 90 zile (28 porții/zi * 90 zile = 2520 porții) pentru toți cei 28 beneficiari din Grupul Tintă înscriși la cursul de <i>Zidar-pietrar-tencuitor</i>.</p> <p>Cursul se va desfășura în comuna Homocea, jud. Vrancea.</p> <p>Participanților li se va oferi în zile de desfășurare a cursului <i>Zidar-pietrar-tencuitor</i> un pachet de servicii de hrană, descris astfel: felul 1 + felul 2 + desert.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Numărul de persoane/zi care vor servi hrana este de maxim 28.</p> <p><b>Componenta meniurilor</b></p> <p>Oferantul 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 și prin tehnologia culinară.</p> <p><b>Structura meniului este compusa din urmatoarele produse:</b></p> <p>Felul I - supe/ciorbe/borșuri/supe creme din legume/pui/pește/porc, sau gustări calde etc. plus pâine;</p> <p>Felul II - preparate din pui/pește/porc, plus garnituri, plus salate de crudități, plus pâine;</p> <p>Desert - prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie.</p> <p>Structura meniului specificat este minimă.</p> <p>În vederea desfășurării în bune condiții a contractului, oferantul va asigura atât logistica (veselă de unică folosință: cești, tacâmuri, farfurii, pahare, farfurii și șervețele 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 și debarasarea și strângerea deșeurilor</p> <p>Oferantul 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).</p>	
11	<p><b>Servicii de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională <i>Sudor</i> (teorie + practică).</b></p> <p>Serviciile de hrană pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare profesională <i>Sudor</i> (teorie + practică) vor cuprinde costurile pentru asigurarea mesei participanților la cursul de formare (felul 1 + felul 2 + desert). Se vor achiziționa 28 porții pentru o durată de 90 zile (28 porții * 90 zile = 2520 porții) pentru toți cei 28 beneficiari din Grupul Tintă înscriși la cursul de <i>Sudor</i>. Cursul se va desfășura în localitatea Galați, jud. Galați.</p> <p>Participanților li se va oferi în zile de desfășurare a cursului</p>	



## DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

**Subsemnatul, ..... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al ..... (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să pretez ..... 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 cunoștință de prevederile art 326 « Falsul în Declarații » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituții de stat ori unei alte unități în vederea producerii unei consecințe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declarația făcută servește pentru producerea acelei consecințe, se pedepsește cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului .....

Numele și prenumele semnatarului .....

Capacitate de semnătura .....

**Detalii despre ofertant**

Numele ofertantului .....

Țara de reședință .....

Adresa .....

Adresa de corespondență (dacă este diferită) .....

Adresa de e-mail .....

Telefon / Fax .....

Data .....