**OPERATOR ECONOMIC: Anexa 4**

**Adresa:**

**Telefon:**

**Fax:**

**Adresă e-mail:**

**Persoană de contact:**

**CĂTRE: ȘCOALA NAȚIONALĂ DE GREFIERI**

**OFERTĂ TEHNICĂ LOT 1**

Subsemnata/Subsemnatul, dna/dl ……..…………………………….. reprezentant/ reprezentanți ai ofertantului ………………………..………………………….…….…., ne oferim să furnizăm servicii de cazare și masă pentru cursanți și formatori în vederea desfășurării seminarelor în **localitatea Bârlad** în cadrul proiectului cu titlul ***„Creșterea gradului de pregătire profesională a personalului auxiliar pentru a face față noilor provocări legislative”*, cod SIPOCA 455, Cod My SMIS 118716**, finanțat prin **Programul Operațional Capacitate Administrativă 2014-2020**, **care fac obiectul achiziției,** cu respectarea condițiilor și specificațiilor tehnice impuse de beneficiar, respectiv:

| **Nr. crt.** | **Specificații solicitate** | **Cantitate** | **Specificații ofertate** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | - să asigure cazare în unități care au ca obiect de activitate servicii de cazare sau în unități hoteliere care au o clasificare de maximum 3 stele;  - să ofere cazare pentru participanţi în maximum 11 camere duble și maximum 6 camere single pentru fiecare acțiune de formare, raportat la numărul de participanți;  - să asigure pensiune completă (oferirea unui număr de 3 mese pe zi/participant), în aceeași locație cu cazarea, cu un meniu variat de la o zi la alta care trebuie afișat pentru toată perioada în preziua derulării seminarului, după cum urmează:   * ***mic dejun:*** *băuturi calde (ceai/lapte), cafea+zahăr şi lapte, gustări – minimum 5 produse; chifle/pâine feliată;* * ***dejun:*** *felul I cald (ciorbe/supe), felul II cald (carne+garnituri+salate), desert (prăjituri/fructe proaspete), apă plată/minerală îmbuteliată şi chifle/pâine feliată;* * ***cină:*** *aperitiv, fel principal cald (carne şi garnitură), apă plată/minerală îmbuteliată şi chifle/pâine feliată.*   - să asigure, în mod corespunzător, și meniuri lacto-vegetariene/vegetariene/de post cu prealabilă informare de către coordonatorul seminarului;  - să se ofere condiții adecvate privind cazarea și masa (condiții de igienă, confort termic, lumină și ventilație naturală);  - cazarea se va face în preziua perioadei de formare, iar servirea meselor va debuta cu cina din această zi;  - cazarea va lua sfârşit în ultima zi a seminarului, în această zi urmând a fi asigurate participanților mic-dejunul şi prânzul. | **19 acțiuni** în perioada  18.03.-18.10.2019 |  |

***NOTĂ: Oferta tehnică va fi întocmită în corespondenţă cu specificaţiile tehnice solicitate, astfel încât să permită******verificarea corespondenței cu cerințele solicitate, punct cu punct.***

*Cerințele tehnice solicitate sunt minime și obligatorii.*

*Ofertantul declară în prezenta propunere tehnică faptul că îşi asumă toate condiţiile impuse de beneficiar în caietul de sarcini.*

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

*(semnătura)* oferta pentru și în numele \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*(denumire/nume operator economic)*