**PROPUNERE TEHNICĂ**

**(FORMULAR-CADRU)**

*INSTRUCȚIUNI DE COMPLETARE*

*Acest formular are rolul de a sprijini eforturile operatorilor economici de a întocmi propunerea tehnică, în acord cu cerințele caietului de sarcini.*

*În acest sens, în cadrul formularului cadru de propunere tehnică s-au figurat elementele esențiale prevăzute de caietul de sarcini, ofertanții având libertatea de a introduce și alte informații în cadrul propunerii tehnice proprii.*

***Informațiile marcate cu roșu pe fundal gri reprezentă*** *indicații adresate Ofertanților cu privire la modul în care se va prezenta propunerea tehnică și documentele însoțitoare (anexe). Aceste informații, după completarea formularului de propunere tehnică se vor elimina*

***Informațiile marcate cu negru*** *reprezintă informații care corespund cu cerințele caietului de sarcini și recomandăm a nu fi eliminate ci doar completate, după caz.*

***După completarea propunerii tehnice rugăm a se elimina prezenta pagină cu instrucțiunile de completare din cadrul acesteia.***

***PROPUNERE TEHNICĂ***

*Numele Ofertantului: [introduceți numele entității]*

Data: *[ZZ/LL/AAAA]*

*Obiectul contractului:* ***«Servicii de Catering pentru persoanele implicate în programul „A doua șansă” din cadrul proiectului „INCLUZIUNE – Implementarea de măsuri integrate în comunitatea marginalizată delimitată din orașul Măcin, pentru incluziunea socială a membrilor acesteia și pentru reducerea sărăciei” COD SMIS 114715.***

# PREZENTAREA GENERALĂ A OFERTANTULUI

*[Prezentarea generală a ofertantului trebuie să facă referire cel puțin la :*

1. *Numele și datele de identificare ale operatorului economic ce înaintează oferta*
2. *Piața în care acționează operatorul economic ce înaintează oferta (prezentarea pe scurt a activității sale);*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Numele ofertantului:*** |  |
| ***Adresa ofertantului:*** |  |
| ***CUI:*** |  |
| ***Număr ORC:*** |  |
| ***Domeniul de activitate:*** |  |
| ***Prezentare pe scurt a activității ofertantului:*** |  |

# PREZENTAREA SERVICIILOR PROPUSE DE OFERTANT

*[Prin acest capitol, ofertantul trebuie să prezinte modalitatea de asumare a cerințelor prevăzute la cap.3. din Caietul de sarcini, făcând referire, în mod clar și structurat, cel puțin la :*

1. *Cerințele prevăzute la cap. 3.1. din Caietul de Sarcini*
2. *Cerințele prevăzute la cap. 3.2 din Caietul de sarcini, cu detalierea asumării criteriilor de performanță specifice de la cap. 3.2.2.,*
3. *Asumarea modului de prestare a serviciilor și a modului de realizare a produselor ce se vor livra (meniuri)*

*În cele ce urmează prezentăm o modalitate de prezentare a acestui capitol, urmând ca ofertantul, după caz, să completeze textul de mai jos (cu negru și fără fundal) și cu alte informații suplimentare, în corelare cu cerințele caietului de sarcini]*

* 1. ***Aspecte generale***

În conformitate cu cerințele caietului de sarcini, ne angajăm să derulăm viitorul contract de achiziție publică de Servicii de catering, ținând cont de următoarele informații generale:

1. **Tipul de contract**: contract de servicii, cu executare succesivă pe bază de comandă emisă de beneficiar.
2. **Unitatea de măsură a contractului**: porția, configurată ca meniu complet, conform prevederilor prezentului caiet de sarcini
3. **Numărul de porții ce vor fi asigurate la o livrare**: aprox. 10 meniuri, în funcție de numărul de persoane participate la programul „A doua șansă”.
4. **Regimul de livrare**: cca 21 zile / lună, în zilele de Luni-Vineri , pe toată perioada derulării activităților.
5. **Tipul mesei servite**- masă de prânz, de regulă servită în intervalul orar 14:00-15:00
6. **Grupul țintă (consumatori)** – adulți și/sau copii (cu vârste de peste 15 ani).
   1. **Criteriile de performanță ale contractului**

Prin modul de derulare a contractului suntem de acord cu evaluarea performanței contractului efectuate de către Beneficiar, la finalul fiecărei etape aferente contractului (lunar), conform prevederilor caietului de sarcini cap. 3.3.1, urmând ca rezultatul acestor verificări să fie consemnat în procesele verbale ce se vor încheia cu ocazia recepției periodice a serviciilor.

Prin modul de derulare a contractului respectiv de preparare și livrare a produselor aferente suntem vom lua toate măsurile necesare pentru a se atinge următoarele criterii de performanță ale contractului:

1. Produsele alimentare livrate la destinație vor avea o formă de prezentare și o temperatura minimă necesară astfel încât pentru ca produsele să poată fi consumate în condiții normale.
2. Produsele preparate și livrate vor respecta principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, așa cum acestea sunt prezentate prin Ordinul MS nr.1563/2008-actualizat.
3. Procesul de preparare, transport și livrare să deruleze cu respectarea în totalitate a cadrului cadrul legal și normativ aplicabil în domeniul siguranței sanitare și alimentare.
4. Produsele preparate și livrate respectă cerințele calitative și cantitative din comenzile confirmate de către Beneficiar
5. Activitățile de livrare, la destinația finală, a produselor alimentare vor respecta calendarul convenit între părți.

# MODALITATEA DE PRESTARE A SERVICIILOR ȘI DETALII PRIVIND PRODUSELE CE SE VOR LIVRA ÎN CADRUL ACESTORA

*[Prin acest capitol, ofertantul trebuie să prezinte în detaliu modalitatea concretă prin care acesta își asumă îndeplinirea activităților prevăzute la cap. 3.3. din caietul de sarcini (tabel nr. 4) precum și a termenelor de îndeplinire a fiecărei activități prevăzute în caietul de sarcini. Se va putea utiliza, în cadrul acestui capitol al ofertei, drept modalitate de prezentare, structura din tabelele anterior precizate.*

*În cele ce urmează prezentăm o modalitate de prezentare a acestui capitol, urmând ca ofertantul, după caz, să completeze textul de mai jos (cu negru și fără fundal) și cu alte informații suplimentare, în corelare cu cerințele caietului de sarcini]*

* 1. ***Modul de prestare a serviciilor***

În conformitate cu cerințele caietului de sarcini, ne angajăm să derulăm viitorul contract în baza următorului mecanism:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
| **Nr.** | **Activitate** | **Detaliere activități** |
| **Etapa 1 Preluarea comenzii** | | |
| 1 | **Primirea și confirmarea comenzii de către prestator** | Suntem de acord să primim comanda periodică (de regulă săptămânal), emisă de beneficiar.  Comanda se va emite, de regulă, cu 2 zile lucrătoare înainte de începerea intervalului de referință și va include necesarul pentru meniurile ce se vor livra în următoarea săptămână. (Ex: comanda se va emite cel târziu Joi pentru livrările din intervalul Luni-Vineri din săptămâna următoare). |
| După primirea și evaluarea comenzii, vom confirma livrarea comenzii, în cât mai scurt termen posibil, dar nu mai târziu de o zi lucrătoare de la momentul primirii acesteia. |
| Odată cu confirmarea comenzii, vom transmite beneficiarului meniul propus corespunzător comenzii primite, conform cerințelor caietului de sarcini. Meniul propus, aferent comenzii primite, va prezenta în detaliu atât produsele oferite, ingredientele aferente cât și nivelul aportului caloric. |
| Beneficiarul va primi confirmarea comenzii și ne va comunica prestatorului, în termen de maxim o zi lucrătoare, acceptul privind meniului propus sau după caz, solicitările de revizuire a meniului propus. Lipsa unui răspuns din partea Beneficiarului echivalează cu acceptul tacit al acestuia. |
| 2 | **Prepararea produselor comandate** | După confirmarea meniului emisă de Beneficiar, vom iniția și derula etapa de pregătire și preparare a produselor din meniul confirmat de Beneficiar, cu respectarea cerințelor de cantitative și calitative prevăzute la nivelul prezentului caiet de sarcini. |
| Ne vom asigura că personalul implica în activitățile de preparare și manipulare a alimentelor ce compun meniul respectă cerințele de igienă și securitate alimentară, prevăzute de legislația în vigoare. Ne obligăm să prezentăm Beneficiarului, la simpla cerere a acestuia, toate documentele care atestă îndeplinirea acestor obligații. |
| Ne vom asigura că prepararea produselor se va efectua cu respectarea cerințelor de trasabilitate impuse de cadrul legal/normativ specific în acest domeniu, asigurându-se de existența documentelor care atestă proveniența, calitatea și salubritate materiilor prime și a ingredientelor de origine animală și non-animală (facturi, avize, certificate de calitate, declarații de conformitate, etc) utilizate în prepararea meniurilor comandate. Ne obligăm să prezintăm Beneficiarului, la simpla sa cerere, copii după aceste documente. |
| 3 | **Ambalarea și pregătirea pentru transport a produselor preparate** | Produsele realizate se vor ambala în ambalaje individuale (caserole) biodegradabile, de unică folosință, ce respectă cerințele de siguranță alimentară și care nu prezintă niciun risc consumatorului.  Toate produsele ambalate individual se vor încărca în ambalaje reutilizabile (lăzi, cutii, etc), cu închidere ermetică, izolate termic, destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, ce respectă cerințele de siguranță alimentară.  Ambalajele reutilizabile vor fi supuse igienizării și dezinfecției, conform normelor legale în vigoare, înainte de fiecare utilizare/livrare. |
| **Etapa 2. Livrarea comenzii** | | |
| 4 | **Livrarea produselor preparate** | Produsele vor fi livrate conform calendarului de livrare convenit între părți |
| Livrarea se va efectua utilizând mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, conform prevederilor cadrului legal aplicabil în materie.  Ambalajele reutilizabile, ce conțin produsele ambalate individual, se vor încărca/descărca în mijloacele de transport astfel încât să fie protejate împotriva unor eventuale contaminări |
| Personalul utilizat pentru livrarea produselor vor respecta cerințele sanitare în vigoare. |
| Prin modul în care va derula activitățile de livrare vom asigura ambalajele reutilizabile suficiente și adecvate destinate transportului și manipulării produselor ambalate individual, astfel încât acestea să rămână la dispoziția Beneficiarului până la consumarea în totalitate a produselor livrate, urmând ca ambalajele reutilizabile să fie preluate de către reprezentantul nostru cu ocazia următoarei livrări. |
| **Etapa 3. Recepția serviciilor și a produselor livrate** | | |
| 5 | **Recepția comenzilor livrate** | Produsele livrate se vor recepționa pe bază de documente de însoțite a mărfurilor, întocmite și prezentate de către reprezentanții societăți noastre. Pentru gestionarea ambalajelor reutilizabile părțile vor întocmi documente de gestiune distincte de cele de recepție a produselor. |
| Reprezentații noștri și ai Beneficiarului, la momentul recepției produselor, vor efectua verificările necesare pentru determinarea conformității produselor livrare cu cele din comanda confirmată de părți, confirmând recepția cantitativă și calitativă a produselor prin întocmirea unui proces verbal de predare primire a produselor livrate. |
| Documentele care atestă avizarea mijlocului de transport utilizat se vor prezenta reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate. |
| Documentele care atestă avizarea/autorizarea personalului utilizat la transportul/manipularea produselor se vor prezenta reprezentantului beneficiarului, la momentul livrării produselor, acesta din urma având obligația anexării unei copii a acestor documente procesului verbal de predare/primire a produselor livrate. |
| 6 | **Recepția serviciilor prestate** | Serviciile se vor recepționa periodic, de regulă lunar sau cu o altă ritmicitate convenită de părți, această recepție având caracterul unei recepții parțiale a serviciilor. |
| Recepția periodică (parțială) a serviciilor se va face în baza proceselor verbale de predare/primire a produselor recepționate, întocmite cu ocazia fiecărei livrări efectuate în perioada de referință supusă recepției periodice. |
| La momentul recepției periodice a serviciilor se va întocmi un proces verbal de recepție parțială, în cadrul căruia se va evidenția atât volumul de produse livrate în perioada de referință cât și modul în care au fost respectate cerințele calitative și cantitative inclusiv modul în care au fost îndeplinite criteriile de performanță stipulate la cap. 3.3.2. din prezentul caiet de sarcini. |
| Decontarea periodică a serviciilor prestate se va putea efectua doar în baza procesului verbal de recepție parțială întocmit conform celor prevăzute mai sus. |
| Recepția finală se va efectua la finalizarea contractului, prin întocmirea unui proces verbal de recepție finală, în cadrul căruia se va evidenția modul în care prestatorul și-a îndeplinit obligațiile contractuale asumate prin contract, acest document stând la baza efectuării ultimelor decontări din cadrul contractului precum și pentru emiterea documentului constatator, conform art. 166 din HG 395/2016. |

Toate activitățile ce se vor presta în cadrul viitorului contract se vor realiza cu respectarea legislației și a reglementarilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului. Suntem de acord ca, pentru orice situație ce poate apărea și pentru care nu s-a prevăzut în mod clar modul în care trebuie acționat, atât noi cât și reprezentanți Beneficiarului să adoptăm acele activități care sunt necesare asigurării atingerii obiectivului contractului respectiv a criteriilor de performanță ale contractului, așa cum acestea au fost definite în caietul de sarcini

* 1. ***Detalii privind produsele ce se vor livra (meniuri)***

Prin modul în care se vor prepara și livra produsele în cadrul viitorului contract de servicii de catering ne asumăm respectarea următoarelor cerințe:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
| **Nr. crt.** | **Categorie cerințe** | **Detalierea cerințelor** |
| 1 | **Cerințe privind conținutul porției/ meniului** | Meniul va fi structurat în conformitate cu prevederile art. Ordinului MS nr. 1563/2008-actualizat. |
| Meniul va cuprinde cel puțin următoarele elemente principale:   1. Felul 1 – ciorbă/ supă/ borș/ supă-cremă și pâine 2. Felul 2 (principal) – preparat pe bază de carne (porc, vită, pește) însoțit de garnitură, salată și pâine 3. Desert – fructe, produse de patiserie.   structură ce va conține alimente ce îndeplinesc cerințele de calitate și cantitate prevăzute în Ordinul MS nr. 1563/2008, corespunzătoare grupei de vârstă 15-19 ani. |
| Meniul va fi variat, astfel încât un fel principal sau un desert să nu se repete la un interval mai mic de 3 zile consecutive |
| 2 | **Cerințe privind selecția produselor alimentare ce compun meniul** | Produsele alimentare ce vor compune felul principal și desertul vor fi selectate ținând cont de piramida alimentară indicată de Anexa 5 din Ordinul 1563/2008, asigurându-se cantitățile minimale aferente ingredientelor principale ce compun meniul (cereale, legume, fructe, lapte, carne). |
| La prepararea meniurilor nu se vor utiliza: materii prime rezultate din organisme modificate genetic, amidon, maioneză, creme de ouă, îndulcitori, adaosuri de îngroșare, coloranți sintetici. |
| Produsele ce compun meniul nu vor conține **în exces** ulei/grăsimi, condimente sau săruri. |
| Desertul va conține fructe proaspete, produse de patiserie dulce/sărată sau alte produse similare care sunt recomandate copiilor, conform prevederilor Ordinul 1563/2008, cu respectarea principiilor și piramidei alimentare specifice grupei de vârstă a acestora.  Vom evita selectarea de fructe sau produse de patiserie ce prezintă un risc ridicat de depreciere (ex. fructe de pădure, produse cu frișcă, etc) ca urmare a manipulării sau transportului acestora. |
| 3 | **Cerințe privind aportul caloric al meniului** | Meniul va avea un aport caloric minim de 600 calorii (kcal), asigurându-se un raport optim între elementele de bază (proteine, lipide, glucide) conform recomandărilor din Anexa 3 din Ordinul 1563/2008. |
| 5 | **Cerințe privind ambalarea și produse accesorii** | Meniurile se vor ambala individual, în caserole termoizolante, biodegradabile. |
| Desertul se va ambala separat, în mod adecvat (în funcție de produsul selectat) astfel încât să se evite contaminarea și/sau distrugerea/ alterarea acestuia. |
| Pentru fiecare meniu se va livra un tacâm de unică folosință, sub formă de set ambalat individual, configurat corespunzător meniului livrat. |

Volumul serviciilor ofertate prin prezenta propunere tehnică face referire la un număr de 2.730 meniuri.

*Suntem de acord cu faptul că numărul efectiv de meniuri ce se vor comanda este de aprox. 10 de porții/ livrare, în funcție de numărul de persoane care vor fi înscrise la programul de „A doua șansă”.*

*Confirmăm faptul că propunerea financiară înaintată odată cu prezenta propunere tehnică are la bază numără maxim de meniuri mai sus precizat și înțelegem faptul că volumul viitorului contract de servicii de catering poate varia în funcție de numărul efectiv de meniuri ce se vor comanda pe parcursul derulării contractului.*

# RESURSELE UMANE ȘI MATERIALE PROPUSE A FI IMPLICATE ÎN EXECUȚIA CONTRACTULUI

*[În acest capitol, Ofertantul trebuie să prezinte informații despre dotarea și personalul propus a fi implicat în cadrul viitorului contract de achiziții publice, conform cerințelor de la cap. 4. din Caietul de Sarcini.*

*În cele ce urmează prezentăm o modalitate de prezentare a acestui capitol, urmând ca ofertantul, după caz, să completeze textul de mai jos (cu negru și fără fundal) și cu alte informații suplimentare, în corelare cu cerințele caietului de sarcini]*

* 1. **Resursele umane propuse a fi implicate în activitățile viitorului contract**

În scopul îndeplinirii viitorului contract ne angajăm să asigurăm resursele umane necesare și suficiente pentru realizarea activităților contractului, conform graficului convenit între părți.

Toate activitățile ce se vor presta în cadrul viitorului contract se vor realiza cu respectarea legislației și a reglementarilor tehnice în vigoare, aplicabile specificului obiectului contractului.

Tot personalul implicat în activitățile de preparare, manipulare și livrare a produselor alimentare va respecta, pe toată perioada de derulare a activităților contractului, cerințele legale privind siguranța alimentară și va deține avizele/autorizările impuse de lege în acest sens.

În acest sens prezentăm în tabelul de mai jos lista personalului propus pentru îndeplinirea contractului:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nume și Prenume** | **Relația cu operatorul economic ofertant** | **Rolul propus în cadrul echipei** | **Modul de îndeplinire a cerințelor de igienă** |
| **0** | **1** | **2** | **3** |
| *[introduceți numele și prenumele]* | *[introduceți detalii privind raportul dintre persoana indicată și ofertant (salariat al ofertantului/ colaborator, etc ]* | *[introduceți poziția pentru care este propus]* | *[prezentați informații detaliate ale certificatelor de absolvire a cursurilor de igienă]* |
| *POPESCU GEORGE* | *SALARIAT* | *BUCĂTAR* | *Certificat nr. ..din … privind absolvirea cursului de igienă conform OMS 1225/2003* |
| *POPESCU*  *ION* | *SALARIAT* | *ȘOFER* | *Certificat nr. ..din … privind absolvirea cursului de igienă conform OMS 1225/2003* |

Anexăm prezentei propuneri tehnice copii după documentele indicate în coloana 3 din tabelul de mai sus.

*[se vor anexa o copii după certificate le de absolvire a cursurilor de igienă, așa cum acestea au fost prezentate mai sus. În cazul în care organizatorul cursului nu a emis până la data întocmirii ofertei certificatele de participare, se poate accepta ca în locul acestora să se prezinte o adeverință emisă de către organizatorul cursului care atestă faptul că persoana propusă a absolvit cursul, cu obligația ca, în cazul în care ofertantul a fost declarat câștigător, imediat ce certificatul a fost emis acesta să fie prezentat (în copie) beneficiarului]*

În cazul în care, pe parcursul derulării contractului, vom intenționa să înlocuim una sau mai multe persoane nominalizate în tabelul de mai sus, înțelegem că acest lucru se poate realiza doar cu condiția ca persoanele noi propuse a fi implicate în derularea activităților contractului să dețină la rândul lor toate avizele/autorizările cerute de cadrul legal aplicabil. În acest sens, la cererea Beneficiarului vom transmite toate documentele care confirmă îndeplinirea acestor cerințe de personalul nou propus, nu mai târziu de momentul următoarei livrări.

* 1. **Resursele materiale propuse a fi implicate în activitățile viitorului contract**

În scopul îndeplinirii viitorului contract ne angajăm să asigurăm resursele materiale necesare și suficiente pentru îndeplinirea corespunzătoare a activităților contractului, conform graficului convenit între părți.

În acest sens prezentăm în tabelul de mai jos lista dotărilor propuse pentru îndeplinirea contractului:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Denumire dotare** | **Detalii** | **Nr. bucăți** | **Modul în care dispune de dotarea propusă** | **Autorizație sanitar-veterinară** |
| **0** | **1** | **2** |  | **3** |
| *[introduceți numele și tipul dotării]* | *[introduceți detalii privind dotările propuse ]* | *[introduceți numărul de bucăți de care dispune ofertantul]* | *[introduceți modul în care dispune ofertantul de acea dotare: proprietate, leasing, închiriere, etc]* | *introduceți detaliile autorizației sanitar veterinare aferente]* |
| *Cutie ermetică pentru transport meniuri* | *Cutie ermetică tip………* | *….buc* |  | *-nu e cazul-* |
| *Mijloc transport 1* | *Auto marca…număr înmatriculare …….* | *1 buc* |  | *DA- conform autorizației nr. .. din … emisă de…..* |
| *Unitate preparare alimente* | *Denumire și adresă unitate preparare alimente* |  |  | *DA- conform autorizației nr. .. din … emisă de…..* |

Anexăm prezentei propuneri tehnice copii după documentele indicate în coloana 3 din tabelul de mai sus.

*[se vor anexa o copii după autorizațiile sanitar-veterinare ale unității în care urmează să fie preparate produsele precum și pentru mijloacele de transport de care dispune ofertantul, așa cum acestea au fost prezentate mai sus.*

*Nu se impune un număr minim de mijloace de transport. În orice situație, pentru a putea efectua livrările, ofertantul trebuie să aibă la dispoziție cel puțin un mijloc de transport autorizat sanitar veterinar, indiferent de modul în care dispune de acesta (proprietate, chirie, leasing, comodat, etc) ]*

# MODALITATEA DE ASUMARE A RESPECTĂRII CADRULUI LEGAL DIN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ

Conform art. 51 din Legea 98/2016 la întocmirea prezentei oferte, SC………………. Srl a ținut cont de reglementările obligatorii in domeniile mediului, social si al relațiilor de munca stabilite prin legislația adoptata la nivelul Uniunii Europene, legislația naționala, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile si acordurile internaționale in aceste domenii.

În acest sens prezentăm anexat și declarația noastră pe proprie răspundere cu privire la asumarea acestor cerințe legale.

*[Se va anexa o Declarație pe proprie răspundere (Formular D – Secțiunea Formulare) cu privire la respectarea reglementărilor obligatorii în domeniul social și al mediului și al relațiilor de muncă, conform cap. 6 din prezentul caiet de sarcini]*

# ANEXE LA PROPUNEREA TEHNICĂ

*[Se vor prezenta, sub forma unui opis, anexele la propunerea tehnică, așa cum s-a indicat la cap. .]*

*Anexăm prezentei propuneri tehnice următoarele documente:*

1. *Copii ale certificatelor de absolvire a cursurilor de igienă aferente personalului propus informațiilor de la cap.4.1. din propunerea tehnică*
2. *Copii după autorizațiile sanitare veterinare, conform informațiilor de la cap. 4.1. din propunerea tehnică*
3. *Declarație pe proprie răspundere privind respectarea reglementărilor obligatorii în domeniu social, al mediului și al relațiilor de muncă, conform informațiilor de la cap. 6 din propunerea tehnică*

|  |  |
| --- | --- |
| **Numele Ofertantului:** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
|  |  |
| **Numele semnatarului:** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
|  |  |
| **Semnătura ofertantului:** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |