***FORMULARE***

***Formularul – 1 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 2 Centralizator de preţuri***

***Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului***

***Formularul – 4 Declarație privind sănătatea si securitatea în muncă***

***FORMULARUL nr. 1***

OFERTANTUL

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

*(denumirea/numele)*

**FORMULAR DE OFERTĂ**

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

*(denumirea autorității contractante și adresa completă)*

Domnilor,

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

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

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

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

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

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

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

*(semnatura)*

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

*(denumirea/numele ofertantului)*

***FORMULARUL nr. 2***

*Operator Economic*

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

*(denumirea)*

***CENTRALIZATOR DE PREŢURI***

**Servicii de catering (coffee break) și servire masă prânz și cină pentru Conferința Științifică Internațională SEC-IASR2023**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr lot** | **Denumirea serviciului** | **UM** | **Cantitatea solicitată**  **U.M** | **Preț unitar RON fără TVA** | **Preț total RON**  **fără TVA** |
| **0** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5=3\*4** |
| **1** | Servicii de coffe break 25 mai 2023 | persoane | 200 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| Servicii de coffe break 26 mai 2023 | persoane | 150 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| Servicii de coffe break 27 mai 2023 | persoane | 150 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| **2** | Servicii de servire masa (pranz si cina) 26 mai 2023 | persoane | 140 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
| Servicii de servire masa (pranz si cina) 27 mai 2023 | persoane | 120 | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |
|  | TOTAL |  |  | ***se completează de către ofertant*** | ***se completează de către ofertant*** |

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

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

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

***Detalii despre ofertant***

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

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

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

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

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

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

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

***FORMULARUL nr. 3***

OFERTANTUL

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

*(denumirea/numele)*

**PROPUNERE TEHNICĂ**

| *Cerinţe autoritate contractantă* | *PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT* |
| --- | --- |
| **Servicii de catering (coffee break) și servire masă prânz și cină pentru Conferința Științifică Internațională SEC-IASR2023** | |
| **LOT 1. Servicii de catering coffee break**  **Perioada: 25-27 mai 2023 (3 zile**)  Intervale orare: vor fi stabilite si comunicate cu minim 48 de ore înaintea evenimentului  Locatie: Prestatorul va asigura servirea coffee break-urilor din data de 26 și 27 mai la sediul Universității ”Dunărea de Jos” din Galați, in cadrul a minim 6 săli de conferinta pe care le va pune la dispoziția Achizitorului in cele 3 zile, cu titlul gratuit, pentru desfasurarea sesiunilor evenimentului, amplasate aproape unele de altele, iar în data de 25 mai la Teatrul National de Opera si Opereta „Nae Leonard” Galati, str. Mihai Bravu nr. 50 cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului  Număr participanti:   * 25 mai 2023: 200 persoane * 26 mai 2023: 150 persoane * 27 mai 2023: 150 persoane   Numar servicii: 1 coffee break/persoana/zi  Tip servire: bufet tip cocktail  Logistica solicitata / coffee break / zi:  - amenajare 6 zone de buffet cu mese si fete de masa;  - mese cocktail – minim 20 buc. şi feţe de masă;  - platouri inox/sticlă/porţelan şi cleşti inox;  - espresoare electrice – minim 6 buc.;  - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 6 buc.;  - farfurii gustari, desert si fructe- din porţelan;  - tacâmuri din inox;  - pahare din sticlă;  - cesti cafea si cani ceai din portelan;  - spatule, servetele si alte consumabile;  - personal calificat.  Structura meniu coffee break solicitat / persoana / zi:  - cafea espresso si cappuccino - nelimitat;  - ceai (minim 4 sortimente) - nelimitat;  - zahăr alb/brun, îndulcitor, lapte condensat, lămâie feliată, miere de albine – nelimitat;  - apă minerală carbogazoasă, 1 sticla 330 ml;  - apă minerală plată, 2 sticle 330 ml;  - bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate), 300 ml;  - nectaruri din fructe, 300 ml;  - produse de patiserie-cofetarie, 200 g (minim 10 sortimente);  - fructe, 300 g (minim 8 sortimente);  - minisandwich-uri cu branzeturi, carne de curcan, vita, somon, ton, legume, 350 g (minim 12 sortimente). | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| **LOT 2 II.1. Servicii de servire masa (pranz si cina)**  **Data: 26 mai 2023 (1 zi)**  Tip servicii: pranz si cina / persoana / zi  Desfasurator servicii de servire masa:  Masa de pranz 26 mai 2023  Numar participanti: 140 persoane  Locatie: ambarcațiunea închiriată pentru croazieră pe Dunăre, acostată la malul Falezei Dunării, Galați.  Tip servire: bufet suedez  Logistica solicitata:  - amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;  - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;  - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 16 buc.;  - farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;  - tacamuri din inox;  - pahare din sticla;  - cesti cafea din portelan;  - espresoare electrice – minim 4 buc.;  - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;  - spatule, servetele si alte consumabile;  - personal calificat.  Structura meniu/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):  - asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g  - asortiment de preparate vegetariene, 150 g  - bar de salate aperitiv, 200 g  - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g  - garnituri, 250 g  - deserturi, 200 g  - fructe, 250 g  - paine, 100 g  - apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml  - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml  - cafea espresso si cappuccino, 150 ml  - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat  Meniu solicitat pentru masa de pranz:  ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:  Blini cu somon si capere  Rulada de fazan in crusta cocanta de alune  Rafaelo de gorgonzola cu nuci  Terina de urs cu valeriana si coacaze rosii  Rulou de curcan cu rosii uscate si branza brie  Terina de porc cu fistic  Bruschetta cu rosii si anchois  Somon in crusta de alge cu caviar si chivas  Smochine in prosciutto  ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:  Rondele cu spanac  Clatite cu telina  Canapele de ardei cu mix de legume, branza tofu si masline umplute  Ardei gras cu fasole batuta  Bulete din cartofi cu dovlecei si cascaval vegetal  Legume la gratar  Orez cu legume  Snitel telina  PREPARATE DE BAZA CALDE:  Piept de curcan cu sos parmezan  Rulouri de vita cu ardei si bacon  Risotto cu sfecla, parmezan si confit de rata  Cous-cous cu seminte de dovleac, aroma de sofran si cotlete de miel in crusta de fistic verde  Caracatita St. Lucia  Porchetta  Salmone Wellington  Rulouri din salau cu zucchini  GARNITURI:  Legume wok aromate cu ghimbir  Risotto cu sfecla si parmezan  Broccolli cu bacon si porumb  Cous cous cu sofran si seminte de dovleac  SALATE:  Salata de cruditati cu nuca, prosciutto si struguri  Salata Mon Amour (morcov, telina, porumb boabe, rosie, castraveti, piept pui gratar)  Salata Cuisine  Salata cu fructe de mare  DESERT:  Amareti chocolate  Vulcano  Pere marinate in vin rosu cu dulceata de sofran  Minitarte cu crema mascarpone  ASORTIMENT DE FRUCTE:  - kiwi  - struguri  - banane  - nectarine  - pere  - mere  - carambola  - physalis  PAINE:  Specialitati panificatie  Paine la tava bagheta  Paine la tava cu cereale bagheta  BAUTURI:  Apa minerala carbogazoasa / plata  Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)  Nectaruri din fructe  Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine  Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata  Ceai (minim 4 sortimente)  **Cina 26 mai 2023**  Numar participanti: 140 persoane  Locatii: ambarcațiunea închiriată pentru croazieră pe Dunăre, acostată la malul Falezei Dunării, Galați.  Tip servire: bufet suedez  Logistica solicitata:  - farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan  - tacamuri din inox  - pahare din sticla  - servetele si alte consumabile  - personal calificat  Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):  - antre, 350 g  - fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g  - desert, 200 g  - apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml  - limonada, 500 ml  - cafea espresso, nelimitat  La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.  Meniu solicitat pentru cina:  Antre  Terina de piept de rata cu migdale, mix de salata asortata si dressing de mango 150/200 g  Main course  Steak de porc marinat si pulpa de curcan cu tarhon si cimbrisor la cuptor, acompaniate cu cartofi taranesti si salata verde cu rosii cherry si parmesan 450 g  Desert  Black forest cake 200 g  Bauturi  Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml  Limonada cu limes, miere de albine si menta 500 ml  Cafea espresso nelimitat | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| **II.2. Servicii de servire masa (pranz si cina)**  **Data: 27 mai 2023 (1 zi)**  Tip servicii: pranz si cina / persoana / zi  Desfasurator servicii de servire masa:  **Masa de pranz 27 mai 2023**  Numar participanti: 120 persoane  Locatie: restaurant clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Educație Fizică și Sport din cadrul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (Str. Gării nr. 63-65), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului de clasificare pentru restaurant.  Capacitate restaurant: minim 120 de locuri  Tip servire: bufet suedez  Logistica solicitata:  - amenajare minim 4 zone de buffet cu mese si fete de masa;  - mese cocktail – minim 14 buc. şi feţe de masă;  - mese rotunde cu fete de masa şi scaune pentru toti invitatii;  - platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox;  - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 16 buc.;  - farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan;  - tacamuri din inox;  - pahare din sticla;  - cesti cafea din portelan;  - espresoare electrice – minim 4 buc.;  - dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 4 buc.;  - spatule, servetele si alte consumabile;  - personal calificat.  Structura meniu/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):  - asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g  - asortiment de preparate vegetariene, 150 g  - bar de salate aperitiv, 200 g  - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 250 g  - garnituri, 250 g  - deserturi, 200 g  - fructe, 250 g  - paine, 100 g  - apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml  - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml  - cafea espresso si cappuccino, 150 ml  - ceai (minim 4 sortimente), nelimitat  Meniu solicitat pentru masa de pranz:  ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:  Blini cu gorgonzola si dulceata de ceapa  Blini cu chorizo, salsa de mango cu chilly  Tuna cucumbert  Unt cu caviar de somon  Vol-au-vent cu ricotta si ardei copti  Vol-au-vent cu gorgonzola, mar si alune  Vol-au-vent cu ciuperci si verdeturi  Rolls chees fruit (capsuni, caise, prune)  Beetroot & cream cheese  Cup halloumi & red pepper skewers  Crema de branza gorgonzola cu curry si nuci  Crostini cu roast beef, piper aromat si sparanghel  ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:  Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry  Bruschetta cu legume  Clatite cu spanac si ciuperci  Crochete din cartofi cu susan  Ciuperci umplute  Cartof umplut cu legume  PREPARATE DE BAZA CALDE:  Muschi de porc rumenit cu otet balsamic si ceapa caramelizata  Sote de creveti black tiger cu rosii cherry si ciuperci  Tuscan chicken  Marocan chicken  Muschi de vita primavera  File de salau lemon pfeffer  Piept de rata caramelizat cu rosii cherry si miere de albine  File de porc cu alune si muguri de fasole  GARNITURI:  Taietei asiatici cu legume  Orez prajit  Legume la gratar  Cartofi gratinati dafne  SALATE:  Salata Waldorf  Salata Greceasca  Salata Caesar  Salata de cruditati  DESERT:  Minitarte cu crema mascarpone  Mousse cu Bailey's si fructe rosii  Kiwi mousse  Casatta Siciliana  ASORTIMENT DE FRUCTE:  - struguri  - banane  - caise  - nectarine  - portocale  - capsuni  - pepene galben  - pepene verde  PAINE:  Specialitati panificatie  Paine la tava bagheta  Paine la tava cu cereale bagheta  BAUTURI:  Apa minerala carbogazoasa / plata  Bauturi racoritoare (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate)  Nectaruri din fructe  Fresh-uri din fructe si limonada cu lamaie si miere de albine  Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata  Ceai (minim 4 sortimente)  **Cina 27 mai 2023**  Numar participanti: 120 persoane  Locatii: restaurant clasificat 3 stele, aflat la o distanta de maxim 1,5 km fata de sediul Facultatii de Educație Fizică și Sport din cadrul Universităţii “Dunărea de Jos” din Galaţi (Str. Gării nr. 63-65), cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului. Se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului de clasificare pentru restaurant.  Capacitate locatii de servire a mesei: minim 120 de locuri la mese, in total  Tip servire: set-menu cu locuri la mese  Logistica solicitata:  - mese si scaune pentru toti participantii  - farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan  - tacamuri din inox  - pahare din sticla  - servetele si alte consumabile  - personal calificat  Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):  - starter, 350 g  - fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g  - desert, 200 g  - apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml  - limonada, 500 ml  - cafea espresso, nelimitat  La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.  Meniu solicitat pentru cina:  Antre cald  Cotlet de porc cu cascaval si prosciutto cu salata mixta, miez de nuca si cruton picant 350 g  Main course  File Butterfish cu brocoli, coponida dulce-picanta si sos Bearnaise 450 g  Desert  Raspberry cake 200 g  Bauturi  Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml  Limonada cu limes, miere de albine si menta 500 ml  Cafea espresso nelimitat | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| Ofertantul trebuie să deţină autorizaţie sanitară veterinară şi pentru siguranţa alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul). | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| Ofertantul trebuie să deţină autorizaţie pentru certificarea conformitatii cu normele de igiena si sanatate publica valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul). | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă şi siguranţă a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranţei Alimentului). | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| În contextul Dezvoltării Durabile, protecţia mediului a devenit parte integrantă a managementului organizaţiilor. Astfel, in contextul Consumului şi Producţiei Durabile, a Planului de acţiune pentru Politica Industrială Durabilă al UE, operatorii economici trebuie să îşi îmbunătăţească continuu performanţa de mediu si sa aiba un impact pozitiv asupra mediului prin optimizarea proceselor de producţie, reducerea impactului asupra mediului şi utilizarea eficientă a resurselor. In acest sens, ofertantul va face dovada implementarii unui sistem de management de mediu operațional conform cerinţelor standardului ISO/EN 14001:2015 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Mediului) | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| **TERMEN DE PRESTARE –** În perioada 25-27 mai 2023, conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini. Orele de servire a meselor și a coffee break-urilor vor fi stabilite cu minim 48 de ore înaintea evenimentului. | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| Recepţia se va face în mod obligatoriu pe baza următoarelor documente:  - Factură fiscală  - Proces-verbal de prestare a serviciilor  - Lista de prezență | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |
| Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepţionarea facturii şi a documentele justificative pentru **serviciile efectiv prestate și confirmate**. Menţionăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.  Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.  Plata se va face în termen de maxim 30 de zile de la recepţia şi înregistrarea facturii în original de către contractant, la sediul achizitorului, însoţită de dovada prestării serviciilor..  Documentele justificative care trebuie să însoţească factura:   * liste de prezență semnate de fiecare participant; * alte documente relevante. | *Se va completa de catre ofertant daca respecta cerințele* *.............................................* |

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

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

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

***Detalii despre ofertant***

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

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

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

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

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

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

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

***FORMULARUL nr. 4***

## declaratie privind SĂNATATEA ȘI SECURITATEA ÎN muncĂ

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

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

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

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

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

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

***Detalii despre ofertant***

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

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

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

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

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

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

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