

Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE)

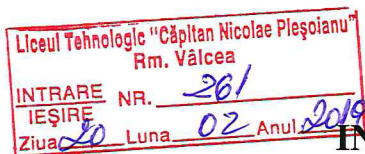
Schema de Granturi pentru Licee

Beneficiar: LICEUL TEHNOLOGIC „CĂPITAN NICOLAE PLEȘOIANU”

Titlul subproiectului: ȘCOALA MOTIVAȚIE ȘI ATRACTIVITATE PENTRU REALIZAREA TINERILOR - SMART

Acord de grant nr.552/SGL/RII/01.10.2018

RÂMNICU VÂLCEA , 20.02.2019



**INVITAȚIE DE PARTICIPARE  
pentru achiziția de servicii, altele decât consultanță și instruire**

Stimate Doamne/ Stimați Domni:

1. Beneficiarul **LICEUL TEHNOLOGIC „CĂPITAN NICOLAE PLEȘOIANU”** a primit un grant de la Ministerul Educației Naționale - Unitatea de Management al Proiectelor cu Finanțare Externă, în cadrul Schemei de Granturi pentru Liceederulate în cadrul Proiectului privind învățământul secundar – ROSE, și intenționează să utilizeze o parte din fonduri pentru achiziția serviciilor, altele decât consultanța, pentru care a fost emisă prezenta Invitație de Participare. În acest sens, sunteți invitați să trimiteți oferta dumneavoastră de preț pentru următoarele servicii: Servicii de achizitie catering Pachet Masa calda 2 feluri si desert.

**Masa caldă; Compozitia meniului:**

Felul I: Supa/Ciorba de legume/carne: min 250ml 20 grame carne.

Felul II: Un preparat din carne pasăre/porc/vită, min 150 grame cu garnitura de legume /orez/cartofi:

Paine feliata/chifle min 100 g , ambalată separat.

Desert: \_Un produs de panificatie, min 40 grame.

2. Ofertanții pot depune o singură ofertă care să includă toate serviciile solicitate mai sus.
3. Oferta dumneavoastră, în formatul indicat în Anexă, va fi depusă în conformitate cu termenii și condițiile de livrare precizate și va fi trimisă la:  
Adresa:Str, Gabriel Stoianovici Nr. 5  
Telefon/Fax:**0744144998**.  
E-mail:**stroe\_ion@yahoo.com**  
Persoană de contact: STROE ION
4. Se acceptă oferte transmise în original, prin E-mail sau fax. *în cazul în care oferta transmisă prin email/fax, aceasta va fi depusă în original la sediul unității până cel târziu la data limită pentru primirea ofertelor, conform alin. 5*
5. Data limită pentru primirea ofertelor de către Beneficiar la adresa menționată la alineatul 3 este: **26.02.2019**, ora **15:00**. Orice ofertă primită după termenul limită menționat va fi respinsă.
6. Prețul oferat. Prețul total trebuie să includă toate serviciile prevăzute și orice alte costuri necesare realizării serviciilor, conform cerințelor și specificațiilor Beneficiarului. Oferta va fi exprimată în Lei, iar TVA va fi indicat separat.

7. Valabilitatea ofertei: Oferta dumneavoastră trebuie să fie valabilă cel puțin 30 zile de la data limită pentru depunerea ofertelor menționată la alin. 5 de mai sus.
8. Calificarea ofertantului: Oferta dvs. trebuie să fie însoțită de o copie a Certificatului de Înregistrare sau a Certificatului Constatator eliberat de Oficiul Registrului Comerțului din care să rezulte numele complet, sediul și domeniul de activitate.
9. Evaluarea și acordarea contractului: Doar ofertele depuse de ofertanți calificați și care îndeplinesc cerințele tehnice vor fi evaluate prin compararea prețurilor. Contractul se va acorda firmei care îndeplinește toate specificațiile tehnice solicitate și care oferă cel mai mic preț total evaluat, fără TVA / care oferă cel mai mic preț total evaluat fără TVA, pe lot .
10. Vă rugăm să confirmați în scris primirea prezentei Invitații de Participare și să menționați dacă urmează să depuneți o ofertă sau nu.

***Responsabil de achiziție,***

**STROE ION**

***Semnătura***

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, overlapping letters, likely representing the name Stroie Ion.

Anexa

**Termeni și Condiții de Prestare\*<sup>1</sup>**

Achiziția de Pachet catering Masa calda 2 feluri si desert (*denumirea achiziției*)

Subproiect: ȘCOALA MOTIVAȚIE ȘI ATRACTIVITATE PENTRU REALIZAREA TINERILOR - SMART

Beneficiar : LICEUL TEHNOLOGIC „CĂPITAN NICOLAE PLEȘOIANU”

Ofertant: \_\_\_\_\_

1. **Oferta de pret**[a se completa de către Ofertant]

Nr. crt. (1)	Denumirea serviciilor (2)	Cant. (3)	Pret unitar (4)	Valoare totala fără TVA (5=3*4)	TVA (6=5* %TVA)	Valoare totala cu TVA (7=5+6)
	<b>TOTAL</b>					

2. **Preț fix:** Prețul indicat mai sus este ferm și fix și nu poate fi modificat pe durata executării contractului.

3. **Calendar de realizare a serviciilor:** Serviciile prevăzute se realizează de la data de 04.03.2019 dată semnare Contract, în conformitate cu graficul de livrare anexat, conform următorului program:

[a se completa de către Ofertant]

Nr. crt.	Denumirea serviciilor	Cant.	Termene de realizare
1.			

1. **Plata** facturii se va efectua in lei, 100% la realizarea efectivă a serviciilor prevăzute, pe baza facturii Prestatorului și a procesului verbal de recepție.

2. **Specificații Tehnice:**

(de inserat specificațiile tehnice aferente serviciilor de instruire sau alte servicii, în afara celor de consultanță):

A. Specificatii tehnice solicitate	B. Specificatii tehnice oferite [a se completa de către Ofertant]
Denumirea serviciilor Pachet achizitie catering: Masa calda 2 feluri si desert	
<b>Descriere generală</b> 1926 de pachete masa calda pentru 64 de elevi,	

<sup>1</sup>Anexa Termeni și Condiții de Livrare este formularul în care Beneficiarul va completa condițiile în care dorește prestarea serviciilor (Pct. 3 – perioada de realizare a serviciilor, pct. 5A – Specificații Tehnice solicitate).

Ofertanții completează formularul cu oferta lor - pct.1, pct. 3 si pct.5B - și îl returnează, semnat, Beneficiarului, dacă acceptă condițiile de realizare a serviciilor cerute de Beneficiar.

<p>conforemitate cu graficul anexat la contract  <b>Masa caldă</b>; Compozitia meniului:  Felul I: Supa/Ciorba de legume/carne: min 250ml  20 grame carne.  Felul II: Un preparat din carne pasăre/porc/vită,  min 150 grame cu garnitura de legume /orez/  Cartofi.  Paine feliată/chifle min 100 g , ambalată separat.  Desert: _Un produs de panificație, min 40 grame.  Ofertantul are obligatia de a livra toata hrana,  intr-o singura transa în fiecare zi de luni până  vineri , în datele in intervalului orar 13:30  14:00 prin grafic stabilit la sediul  beneficiarului.</p>	
<p><i>Detalii specifice și standarde tehnice  minim acceptate de către Beneficiar</i>  Modalitatea de prezentare:  Felul principal de mâncare va fi ambalat  individual în caserole de unică folosință, cu  închidere perfect etanșă, din plastic, aluminiu sau  de polistiren HB7, cu delimitare pentru produsele  din carne și garniturile acestora, exceptând  situațiile în care felul de mâncare nu necesită  separare.  Pâinea se va prezenta sub formă de chifle,  cornuri, sau felii. Porțiile de pâine vor fi ambalate  individual în folie de protecție.  Desertul va fi ambalat individual, după caz, în  pungi de plastic sau folie de plastic de uz  alimentar sau, când consistența acestuia nu o  permite, în caserole speciale pentru desert.  Produsele de panificație și patiserie trebuie să  aibă inscripționate data fabricației și termenul de  valabilitate. În condițiile în care acestea sunt  preparate în unitatea ofertantului, acestea  trebuie să fie pregătite cu maxim 24 de ore  înainte de ora livrării.  Fructele trebuie să fie spălate în prealabil și  ambalate individual (acolo unde este cazul) în  folie de protecție de plastic sau coală de hârtie.  Unde nu este cazul, fructele vor fi prezentate  într-o lădiță sau caserolă mai mare.  Tacâmurile vor fi de unică folosință și vor fi  ambalate individual, în mod igienic (lingură,  furculiță, cuțit, șervețel).  Toate produsele vor respecta prevederile  legale in vigoare privind siguranta alimentelor  si vor fi insotite de certificat de calitate și vor fi  însoțite la livrare de:  - certificate de calitate/conformitate  - buletin de analiză  aviz de expediție</p>	
<p><i>Parametri de Funcționare minim acceptați  de către Beneficiar</i>  Furnizorul îi revine sarcina de a ambala  produsele pentru ca acestea să facă față, fără  limitare, la condițiile din timpul transportului,  astfel încât să ajungă în bună stare la destinația  finală. Dacă vreunul din produsele livrate nu  corespunde specificației, beneficiarul are  dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația,  fără a modifica prețul:</p>	

<p>- de a înlocui produsele refuzate și - de a face toate modificările necesare pentru ca produsele să corespundă din punct de vedere calitativ</p> <p>Beneficiarul are dreptul de a inspecta locația unde se prepară și ambalează produsele ce urmează a fi livrate, din punct de vedere igienicosanitar.</p> <p>În vederea conservării temperaturii preparatelor culinare, transportul se va efectua cu mașini izoterme puse la dispoziție de Prestator.</p> <p>Autovehiculele cu care se realizează transportul vor prezenta autorizații sanitar-veterinare la zi.</p> <p>Furnizorul are obligația de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore și de a prezenta documente care să ateste că deține toate autorizațiile de funcționare și transport.</p>	
<p><i>Alte prevederi relevante</i></p> <p>Livrarea produselor se va face pe baza unui grafic, anexă a contractului care va fi semnat cu firma câștigătoare.</p> <p>Produsele vor respecta prevederile legale în vigoare, conform ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente pentru copii și adolescenți.</p> <p>În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat scolarilor cu vârsta 15-19 ani.</p> <p>Hrana preparata nu va conține substanțe conservate și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricărui factori alergogeni.</p> <p>Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lipide – (25-30)% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală.</li> <li>- glucide – (55/60)% din valoarea globală. Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale, legume.</li> <li>- proteine – cca 15%, ce provin din: carne, brânză, lapte, ouă dar și din proteinele vegetale.</li> </ul> <p>Coordonatorul de grant împreună cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul pentru întreaga perioadă, ținând cont de factorii enumerați mai sus.</p> <p>În cazul în care produsele nu coincid din punct de vedere al calității, cantității și prețului cu cele din ofertă, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a rezilia contractul de achiziție și de a solicita daune compensatorii</p>	

**NUMELE OFERTANTULUI** \_\_\_\_\_

**Semnătură autorizată** \_\_\_\_\_

**Locul:**

**Data:**