### *Anexa 23 – Model cerere de ofertă (servicii)*

Schema de Granturi: Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar

Beneficiar: *LICEUL TEHNOLOGIC VINGA*

Titlul proiectului: „Școala, locul unde sunt prietenii”

Contract de finanțare nr. 1058 din 26.09.2022; F-PNRAS-1-2022-3306

 ***Nr. inreg. 3 /16.01.2023***

**CERERE DE OFERTĂ**

**nr. 8 din data 16.01.2023**

 Achiziția de servicii de catering

Către:

Adresa:

Telefon/e-mail:

În atenția doamnei

Stimată doamnă,

LICEUL TEHNOLOGIC VINGA implementează, în calitate de beneficiar, proiectul „Școala, locul unde sunt prietenii”*,* în cadrul Schemei de Granturi Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar, parte a Planului Național pentru Redresare și Reziliență al României (PNRR)şi intenționează să utilizeze o parte din fonduri pentru achiziția serviciilor pentru care a fost emisă prezenta cerere de ofertă.

În acest sens, sunteti invitaţi să trimiteţi oferta dumneavoastră de preţ pentru următoarele servicii:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr. Crt. | Descrierea serviciilor | UM | Cantitate |
| 1. | **Servicii de catering**Masă caldă pentru 44 de elevi/ 143 zile | Persoane | 44 portii/zi |

Specificații tehnice solicitate pentru fiecare componentă a serviciilor:

|  |
| --- |
| **Denumirea serviciilor: Servicii de catering** |
| **Obiectivul** **serviciilor**: Oferirea de masă caldă pentru elevii din clasele a V- a A si a V-a B, de la Liceul Tehnologic Vinga. |
| **Activități**În vederea îndeplinirii obiectivului serviciilor, furnizorul va realiza următoarele activități:*-* Prestarea serviciilor de catering se va realiza 1 dată pe zi, de luni până vineri între orele 10:00-14:00, pe durata contractului, conform unui anumit program specificat.Acest program va putea fi modificat și adaptat, în funcție de necesitățile și la cererea motivată a beneficiarului. |
| **Livrabile**Ca rezultat al serviciilor descrise mai sus, prestatorul va trebui să transmită următoarele livrabile:Felul II:* Carne – cel puțin 130 g
* Garnitură – cel puțin 150 g
* Salată – cel puțin 100 g
* Pâine – cel puțin 2 felii

 Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor.În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlarilor cu vârsta de 11-13 ani. Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânza, lapte, ouă și proteine vegetale). Hrana preparată nu va conține substanțe conservante si coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni. Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor si menționarea gramajelor pe categorii principale de alimente (carne, legume, cereale) care urmează a fi folosite la prepararea acestora. Beneficiarul va urmări încadrarea necesarului caloric al școlarilor în rația alimentară și dacă respectiva cantitate de alimente ingerată satisface calitativ și cantitativ nevoile nutritive ale elevilor școlari cu vârsta de 11-13 ani. Serviciul de masă de prânz se va asigura pe durata a 143 zile pentru un număr de 44 de elevi/ zi, de luni până vineri, elevi ai claselor a V- a A si a V-a B, de la Liceul Tehnologic Vinga.. Meniurile vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului. Administratorul furnizorului stabilește împreună cu bucătarul care va fi structura meniurilor care urmează a fi livrate pe parcursul săptămânii următoare. Firma de catering nu are voie să modifice structura meniurilor stabilite și aprobate, fără acordul Beneficiarului. **Felul principal va consta dintr-un preparat din carne cu garnitură, sau dintr-o mâncare scăzută cu carne însoțită de salată de legume** (mazăre cu pui, ostropel, gulaș de vițel, varză cu carne,etc.). Carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă, aripioare), vită sau porc, (mușchi sau pulpă), pește fără oase (sub formă de file). Carnea va fi pregătită pe grătar, cu aburi, la cuptor, la rotisor sau pane. Garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste.**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 va fi ambalată individual, sau după caz, în vrac, în ambalaj de uz alimentar.Tacâmurile vor fi de unică folosință și vor fi ambalate individual în mod igienic (furculiță, cuțit, șervețel). Furnizorului îi revine sarcina de a ambala și depozita produsele pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât sa ajungă în bunăstare la destinația finală. Furnizorul va asigura menținerea temperaturii preparatelor culinare pe timpul transportului folosind mijloace specifice de păstrare a temperaturii corespunzătoare din punct de vedere a igienei alimentare. |
| **Perioadă de implementare/ Durata serviciilor***01.02.2023 – 16.06.2023; 04.09.2023-22.12.2023* |
| **Locație****Locație***- la sediul Liceului Tehnologic Vinga* |
| **Raportare***-* |
| **Facilități oferite de Beneficiar***-* |
| **Drepturi de proprietate intelectuală.** Toate documentele elaborate sau pregătite de către Prestator pentru Beneficiar în cursul îndeplinirii serviciilor vor avea caracter confidențial și vor deveni și rămâne proprietatea absolută a Beneficiarului. Prestatorul va transmite toată această documentație către Beneficiar până la termenul final stabilit prin Contract sau până la expirarea acestuia. |

Valoarea estimată a achiziţiei este de: 65520 lei, fără TVA.

Oferta dumneavoastră, în formatul indicat în Anexa la prezenta Cerere de Ofertă, va fi depusă în conformitate cu termenii şi condiţiile de prestare precizate și va fi trimisă la:

Adresa: LICEUL TEHNOLOGIC VINGA

Telefon/Fax: 0257/460005, 0745618915

E-mail: pnrasvinga@gmail.com

Persoană de contact: GHERGHE IOANA AUGUSTINA

Se acceptă oferte transmise în original, prin e-mail sau fax.

Preţul total ofertat trebuie să includă orice alte costuri necesare prestării serviciilor la locațiile de desfășurare a acestora. Oferta va fi exprimată în Lei, iar TVA va fi indicat separat(5%, 9% sau 19%, dupa cum este aplicabil).

Prestarea se realizează în cel mult 30 zile de la semnarea Contractului/ Notei de Comandă.

Plata facturii se va efectua în lei, 100% la prestarea efectivă a serviciilor pe lună, pe baza facturii Prestatorului şi a procesului - verbal de recepţie.

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.

Vă informăm asupra:(i) obligației noastre, în calitate de autoritate contractantă, de a aplica prevederile Instrucțiunii nr. 6/30.08.2022 emisă de Ministerul Investițiilor și Proiectelor Europene, referitoare la colectarea și accesul la datele privind **beneficiarii reali ai destinatarilor fondurilor/contractanților din cadrul PNRR** și, totodată, asupra (ii) obligației dvs. de a transmite datele și informațiile cu privire la **beneficiarii reali ai destinatarilor fondurilor alocate din PNRR**, înaintea semnării contractului de achiziție. În acest din urmă caz, se va semna, în mod obligatoriu, înaintea semnării contractului de achiziție, o declarație pe propria răspundere care va conține datele privind beneficiarii reali (cel puțin nume, prenume și data nașterii). Această obligație va fi aplicabilă inclusiv subcontractorilor.

Doar ofertele depuse de ofertanți calificați și care îndeplinesc cerințele tehnice vor fi evaluate prin compararea preţurilor. Contractul se va acorda firmei care îndeplinește toate specificațiile tehnice solicitate și care oferă cel mai mic preţ total evaluat, fără TVA.

Vă rugăm să transmiteți oferta dvs. prin depunere direct la adresa menționată mai sus sau prin **e-mail** pnrasvinga@gmail.com sau fax, până cel târziu la data de **25 ianuarie 2023** ora 12.

Orice potențial ofertant are dreptul de a solicita clarificări legate de prezenta cerere de ofertă, până cel târziu cu *3* zile înainte de data limită de depunere a ofertelor, prin transmitere direct la dresa menționată mai sus sau prin e-mail sau fax a solicitărilor de clarificări.

Oferta dvs. trebuie să fie valabilă timp de 30 zile de la data limită pentru transmiterea ofertei.

**Vă rugăm să confirmaţi în scris primirea prezentei Cereri de ofertă şi să menţionaţi dacă urmează să depuneţi o ofertă sau nu.**

Nume: Neață Daniela Felicia

Funcție: Responsabil achizitii

Semnătură

Ofertant: *<se introduce denumirea completă a ofertantului>*

Adresa: *<se introduce adresa ofertantului>*

Telefon/e-mail: *<se introduc datele de contact ale ofertantului>*

**OFERTĂ**

**nr.... din data........**

Achiziția de de **Organizarea de evenimente si deplasari- excursii, tabere**

*SERVICII TURISTICE DE CAZARE SI MASA*

Stimate doamne, stimați domni,

Ca răspuns la cererea dvs. de ofertă nr... din data..., vă transmitem în cele ce urmează oferta noastră de preț pentru achiziția*SERVICII TURISTICE DE CAZARE SI MASA:*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt.**(1) | **Denumirea serviciilor**(2) | **Cant.**(3) | **Preț unitar**(4) | **Valoare Totală fără TVA**(5=3\*4) | **TVA**(6=5\* %TVA)*(5%, 9% sau 19%, dupa cum este aplicabil)* | **Valoare totală cu TVA**(7=5+6) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **TOTAL** |  |  |  |  |  |

Preţul indicat mai sus este ferm şi fix şi nu va fi modificat pe durata executării contractului.

Preţul total ofertat include şi preţul orice alte costuri necesare prestării serviciilor.

Prestarea se efectuează în cel mult *[a se completa de către Ofertant]*zile/ săptămâni de la semnarea Contractului/ Notei de Comandă, conform următorului grafic:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt.** | **Denumirea serviciilor** | **Cant.** | **Termene de prestare** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Înțelegem că plata facturii se va efectua în lei, 100% la prestarea efectivă a serviciilor pe lună, pe baza facturii Prestatorului şi a procesului - verbal de recepţie.

Specificații tehnice pentru fiecare dintre serviciile ofertate:

|  |  |
| --- | --- |
| **Specificații tehnice solicitate** | **Specificații tehnice ofertate***[a se completa de către Ofertant]* |
| **Denumirea serviciilor: Servicii de catering** |  |
| **Obiectivul** serviciilor: Oferirea de masă caldă 143 zile pentru 44 de elevi din clasele a V- a A și a V-a B, de la Liceul Tehnologic Vinga. |  |
| **Activități:**În vederea îndeplinirii obiectivului serviciilor, furnizorul va realiza următoarele activități:*-* Prestarea serviciilor de catering se va realiza 1 dată pe zi, de luni până vineri între orele 10:00-14:00, pe durata contractului, conform unui anumit program specificat.Acest program va putea fi modificat și adaptat, în funcție de necesitățile și la cererea motivată a beneficiarului. |  |
| **Experții** necesari pentru realizarea serviciilor: |  |
| **Livrabile**Ca rezultat al serviciilor descrise mai sus, prestatorul va trebui să transmită următoarele livrabile:Felul II:* Carne – cel puțin 130 g
* Garnitură – cel puțin 150 g
* Salată – cel puțin 100 g
* Pâine – cel puțin 2 felii

 Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor.În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlarilor cu vârsta de 11-13 ani. Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânza, lapte, ouă și proteine vegetale). Hrana preparată nu va conține substanțe conservante si coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni. Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor si menționarea gramajelor pe categorii principale de alimente (carne, legume, cereale) care urmează a fi folosite la prepararea acestora. Beneficiarul va urmări încadrarea necesarului caloric al școlarilor în rația alimentară și dacă respectiva cantitate de alimente ingerată satisface calitativ și cantitativ nevoile nutritive ale elevilor școlari cu vârsta de 11-13 ani. Serviciul de masă de prânz se va asigura pe durata a 143 zile pentru un număr de 44 de elevi/ zi, de luni până vineri, elevi ai claselor a V- a A si a V-a B, de la Liceul Tehnologic Vinga.. Meniurile vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului. Administratorul furnizorului stabilește împreună cu bucătarul care va fi structura meniurilor care urmează a fi livrate pe parcursul săptămânii următoare. Firma de catering nu are voie să modifice structura meniurilor stabilite și aprobate, fără acordul Beneficiarului. **Felul principal va consta dintr-un preparat din carne cu garnitură, sau dintr-o mâncare scăzută cu carne însoțită de salată de legume** (mazăre cu pui, ostropel, gulaș de vițel, varză cu carne,etc.). Carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă, aripioare), vită sau porc, (mușchi sau pulpă), pește fără oase (sub formă de file). Carnea va fi pregătită pe grătar, cu aburi, la cuptor, la rotisor sau pane. Garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste.**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 va fi ambalată individual, sau după caz, în vrac, în ambalaj de uz alimentar.Tacâmurile vor fi de unică folosință și vor fi ambalate individual în mod igienic (furculiță, cuțit, șervețel). Furnizorului îi revine sarcina de a ambala și depozita produsele pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât sa ajungă în bunăstare la destinația finală. Furnizorul va asigura menținerea temperaturii preparatelor culinare pe timpul transportului folosind mijloace specifice de păstrare a temperaturii corespunzătoare din punct de vedere a igienei alimentare.*-* |  |
| **Perioadă de implementare/ Durata serviciilor***01.02.2023 – 16.06.2023; 04.09.2023-22.12.2023* |  |
| **Locație***- la sediul Liceului Tehnologic Vinga* |  |
| **Raportare***-* |  |
| **Facilități oferite de Beneficiar***-* |  |
| **Drepturi de proprietate intelectuală.** Toate documentele elaborate sau pregătite de către Prestator pentru Beneficiar în cursul îndeplinirii serviciilor vor avea caracter confidențial și vor deveni și rămâne proprietatea absolută a Beneficiarului. Prestatorul va transmite toată această documentație către Beneficiar până la termenul final stabilit prin Contract sau până la expirarea acestuia. |  |
|  |  |

Oferta noastră este valabilă timp de de *<se introduce cel puțin numărul de zile de valabilitate a ofertei solicitat prin cererea de ofertă>*zile de la data limită pentru transmiterea ofertei.

Oferta este 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 al firmei.

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

**Semnătură autorizată\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Locul:**

**Data:**

***Notă****: toate textele marcate cu gri și scrise cu caractere italice au rolul de îndrumare în elaborarea documentului și vor fi șterse din varianta finală a acestuia.*