

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 înreg

CERERE DE OFERTĂ

Achiziția de servicii de catering

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) și intenționează să utilizeze o parte din fonduri pentru achiziția serviciilor pentru care a fost emisă prezenta cerere de ofertă.

În acest sens, sunteți invitați să trimiteți oferta dumneavoastră de preț pentru următoarele servicii:

Nr. Crt.	Descrierea serviciilor	UM	Cantitate
1.	Servicii de catering Masă caldă pentru 60 de elevi/ 43 zile	portii	60 portii/zi Total 2580 portii/ contract

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 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.
Livrabile Ca rezultat al serviciilor descrise mai sus, prestatorul va trebui să transmită următoarele livrabile: Felul II: <ul style="list-style-type: none">- 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 școlărilor 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 și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricărui factori alergogeni. Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și 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 școlărilor 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 43 zile pentru un număr de 60 de elevi/ zi, de luni până vineri, elevi ai claselor a V- a A și 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.

Pana ziua de joi a fiecărei săptămâni se trimite meniul aprobat prin semnătură pentru săptămâna viitoare.

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 să 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

16.10.2023-22.12.2023

Locație

Locație

- la sediul Liceului Tehnologic Vinga

Raportare

PV de receptie lunar

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 achiziției este de: 33.952,8 lei, fără TVA.

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

Adresa: LICEUL TEHNOLOGIC VINGA

Telefon/Fax: 0257/460005, 0745618915

E-mail: pnrasinga@gmail.com

Persoană de contact: GHERGHE IOANA AUGUSTINA

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

Prețul total oferat 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%, după 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 și a procesului - verbal de recepție.

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 prețurilor. Contractul se va acorda firmei care îndeplinește toate specificațiile tehnice solicitate și care oferă cel mai mic preț total evaluat, fără TVA.

Vă rugăm să transmiteți oferta dvs. prin depunere direct la adresa menționată mai sus sau prin e-mail pnrasinga@gmail.com sau fax, până cel târziu la data de **11 octombrie 2023**.

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 adresa 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 confirmați în scris primirea prezentei Cereri de ofertă și să menționați dacă urmează să depuneți o ofertă sau nu.

Nume: Neață Daniela Felicia
Funcție: Responsabil achizitii
Semnătură

<p>- 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.</p> <p>Acest program va putea fi modificat și adaptat, în funcție de necesitățile și la cererea motivată a beneficiarului.</p>	
<p>Expertii necesari pentru realizarea serviciilor:</p> <p>-</p>	
<p>Livrabile</p> <p>Ca rezultat al serviciilor descrise mai sus, prestatorul va trebui să transmită următoarele livrabile:</p> <p>Felul II:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carne – cel puțin 130 g - Garnitură – cel puțin 150 g - Salată – cel puțin 100 g - Pâine – cel puțin 2 felii <p>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.</p> <p>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).</p> <p>Hrana preparată nu va conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni.</p> <p>Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și 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.</p> <p>Serviciul de masă de prânz se va asigura pe durata a 43 zile pentru un număr de 60 de elevi/ zi, de luni până vineri, elevi ai claselor a V- a A și a V-a B, de la Liceul Tehnologic Vinga..</p> <p>Meniurile vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului.</p> <p>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</p>	

<p>Beneficiarului. Pana ziua de joi a fiecărei saptamani se trimite meniul aprobat prin semnătură pentru saptamana viitoare.</p> <p>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.</p> <p>Modalitatea de prezentare</p> <p>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.</p> <p>Pâinea va fi ambalată individual, sau după caz, în vrac, în ambalaj de uz alimentar.</p> <p>Tacâmurile vor fi de unică folosință și vor fi ambalate individual în mod igienic (furculiță, cuțit, șervețel). Furnizorul 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.</p> <p>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.</p> <p>-</p>	
<p>Perioadă de implementare/ Durata serviciilor <i>16.10.2023-22.12.2023</i></p>	
<p>Locație <i>- la sediul Liceului Tehnologic Vinga</i></p>	
<p>Raportare <i>PV de receptie</i></p>	
<p>Facilități oferite de Beneficiar -</p>	
<p>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.</p>	

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.