

Anexa 6.2.2 – Invitație de participare (CO-S)

Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE)
Schema de Granturi pentru Licee
Beneficiar: Liceul Tehnologic de Electronica si Telecomunicatii "Gh. Marzescu"
Titlul subproiectului: Educație pentru toți
Acord de grant nr. SGL/RT/186 din 27.06.2017

IASI,.....

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

Stimate Doamne/ Stimați Domni:

1. Beneficiarul Liceul Tehnologic de Electronica si Telecomunicatii „Gh. Marzescu” a primit un grant de la Ministerul Educației Naționale - Unitatea de Management al Proiectelor cu Finanțare Externă, în cadrul Schemei de Granturi pentru licee derulate în cadrul Proiectului privind învățământul secundar – ROSE, și intenționează să utilizeze o parte din fonduri pentru achiziția serviciilor, altele decât consultanță, pentru care a fost emisă prezenta Invitație de Participare. În acest sens, sunteți invitați să trimiteți oferta dumneavoastră de preț pentru următoarele servicii:

PACHET SERVICII CATERING

Masă pentru elevii claselor IX-XII- total 734 de meniuri distribuite inegal pe săptămână, servite la adresa beneficiarului.

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 prestare precizați și va fi trimisă la:

Adresa: Liceul Tehnologic de Electronica si Telecomunicatii „Gh. Marzescu” Iasi
Telefon/Fax: 0232/237545
E-mail: adi_tomus@yahoo.com
Persoană de contact: Tomus Adrian

4. Se acceptă oferte în original, prine-mail sau fax.
5. Data limită pentru primirea ofertelor de către Beneficiar la adresa menționată la alineatul 3 este: 25.02.2020 ora 16,00. Orice ofertă primită după termenul limită menționat va fi respinsă.
6. Prețul ofertat. 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 eliberat de Oficiul Registrului Comerțului din care să rezulte numele complet, sediul, persoanele autorizate/ administratorii și domeniul de activitate ce trebuie să includă și prestarea serviciilor care fac obiectul prezentei proceduri de achiziție.
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, fără TVA.
10. Vă rugăm să confirmați în scris primirea prezentei Invitații de Participare și să menționați dacă urmează să depuneți o ofertă sau nu.

**RESPONSABIL PROIECT,
PROF. BAIBARAC ADINA**

**RESPONSABIL ACHIZITII,
PROF. TOMUS ADRIAN**

Termeni și Condiții de Prestare*¹
Achiziția de Servicii catering

Sub-Proiect: Educatia pentru toti

Beneficiar: Liceul Tehnologic de Electronica si Telecomunicatii „Gh. Marezscu” Iasi

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)
1.	Pachet servicii catering - masă pentru elevii claselor IX-XII - total 734 de meniuri distribuite inegal pe saptamana	734				
	TOTAL					

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 în cel mult 13 săptămâni de la semnarea Contractului/ Notei de Comanda, conform următorului program: *[a se completa de către Ofertant]*

Nr. crt	Denumirea serviciilor	Cant	Termene de realizare					
			DATA	NR. MENIURI	DATA	NR. MENIURI	DATA	NR. MENIURI
1	Pachet servicii catering - masă pentru elevii claselor IX-XII -734 meniuri distribuite inegal pe saptamana	734	2.03.2020	37	1.04.2020	26	5.05.2020	13
			3.03.2020	24	23.04.2020	10	6.05.2020	26
			4.03.2020	8	27.04.2020	13	7.05.2020	10
			9.03.2020	24	28.04.2020	13	8.05.2020	8
			10.03.2020	37	29.04.2020	26	11.05.2020	37
			11.03.2020	26			13.05.2020	26
			12.03.2020	22			14.05.2020	22
			13.03.2020	8			15.05.2020	8
			16.03.2020	37			18.05.2020	24
			17.03.2020	12			19.05.2020	13
			18.03.2020	26			20.05.2020	26
			19.03.2020	12			21.05.2020	22
			20.03.2020	8			22.05.2020	8
			23.03.2020	12			25.05.2020	13
			24.03.2020	25			27.05.2020	26
			25.03.2020	26				
			26.03.2020	8				
			30.03.2020	12				
			TOTAL LUNA MARTIE 2020	364	TOTAL LUNA APRILIE 2020	88	TOTAL LUNA MAI 2020	282

¹Anexa 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.

1. **Plata** facturii se va efectua in lei, 100% la realizarea efectivă a serviciilor prevăzute in fiecare luna, 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 achiziție catering Masă pentru elevii claselor IX-XII 734 de meniuri distribuite inegal pe săptămână					
Descriere generală: Masă caldă un fel, desert si o apa/suc 0,33-0,50l pentru elevii claselor IX-XII 734 de meniuri distribuite inegal pe săptămână Masă caldă; Compoziția meniului: • Un preparat din carne pasăre/porc/vită, min 200grame cu garnitură de legume/orez • Desert: _Un produs de panificație min 100 grame. • Paine feliată/chifle min 100 g , ambalată separat • Apa/suc 0,33-0,50l • Ofertantul are obligația de a livra toată hrana, într-o singură tranșă conform următorului grafic in intervalul orar 13.00-14.00 la sediul beneficiarului.					
DATA	NR. MENIURI	DATA	NR. MENIURI	DATA	NR. MENIURI
2.03.2020	37	1.04.2020	26	5.05.2020	13
3.03.2020	24	23.04.2020	10	6.05.2020	26
4.03.2020	8	27.04.2020	13	7.05.2020	10
9.03.2020	24	28.04.2020	13	8.05.2020	8
10.03.2020	37	29.04.2020	26	11.05.2020	37
11.03.2020	26			13.05.2020	26
12.03.2020	22			14.05.2020	22
13.03.2020	8			15.05.2020	8
16.03.2020	37			18.05.2020	24
17.03.2020	12			19.05.2020	13
18.03.2020	26			20.05.2020	26
19.03.2020	12			21.05.2020	22
20.03.2020	8			22.05.2020	8
23.03.2020	12			25.05.2020	13
24.03.2020	25			27.05.2020	26
25.03.2020	26			5.05.2020	13
26.03.2020	8			6.05.2020	26
30.03.2020	12			7.05.2020	10
TOTAL LUNA MARTIE 2020	364	TOTAL LUNA APRILIE 2020	88	TOTAL LUNA MAI 2020	282
Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar Modalitatea de prezentare: • Mâncarea va fi ambalata 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 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. • Tacâmurile vor fi de unică folosință și vor fi ambalate individual, în mod igienic (lingură, furculiță, cuțit, șervețel). • Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor și vor fi însoțite de certificat de calitate și vor fi însoțite la livrare de: - certificate de calitate/conformitate - buletin de analiză - aviz de expediție	
<i>Parametri de funcționare minim acceptați de către Beneficiar:</i> • Furnizorului 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: - de a înlocui produsele refuzate și - de a face toate modificările necesare pentru ca produsele să corespundă din punct de vedere calitativ • beneficiarul are dreptul de a inspecta locația unde se prepară și ambalează produsele ce urmează a fi livrate, din punct de vedere igienico-sanitar. • În vederea conservării temperaturii preparatelor culinare, transportul se va efectua cu mașini izoterme puse la dispoziție de Prestator. Autovehiculele cu care se realizează transportul vor prezenta autorizații sanitar-veterinare la zi. • 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.	
Alte prevederi relevante • Livrarea produselor se va face pe baza unui grafic, anexă a contractului care va fi semnat cu firma	

câștigătoare. • Produsele vor respecta prevederile legale în vigoare, conform ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente pentru copii și adolescenți. • În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlarilor cu vîrsta 15-19 ani. • Hrana preparată nu va conține substanțe conservate și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricărui factori alergogeni. • Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului: - lipide – (25-30)% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală. - glucide – (55/60)% din valoarea globală. Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale, legume. - proteine – cca 15%, ce provin din: carne, brînză, lapte, ouă dar și din proteinele vegetale. • Coordonatorul de grant împreună cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul pentru întreaga perioadă, ținând cont de factorii enumerați mai sus. • 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	
---	--

NUMELE OFERTANTULUI_____

Semnătură autorizată_____

Locul:

Data: