

Anexa 6.2.2 – Invitație de participare (CO-S)

Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE)
Schema de Granturi pentru Licee
Beneficiar: Colegiul Tehnic Gheorghe Asachi Iași
Titlul subproiectului: Școala Performantă a elevilor prin rezultate (SPER)
Acord de grant nr. SGL/RI/183/27.06.2017
Nr inregistrare 37/13.10.2017

**Iași,
13 octombrie 2017**

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

Stimate Doamne/ Stimați Domni:

1. Beneficiarul Colegiul Tehnic Gheorghe Asachi Iași a primit un grant de la Ministerul Educației Naționale - Unitatea de Management al Proiectelor cu Finanțare Externă, în cadrul Schemei de Granturi SGL/RI/183 din data de 27.06.2017 derulate în Proiectul 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:

Furnizare hrană, grup țintă (servicii de catering) pentru o masă de prânz care să conțină fel principal cu carne (porc/pasare) și garnitură (legume/cartofi/pilaf), salata/murături, desert (fructe/patiserie) și apa plata, care să asigure aportul necesar de calorii unui număr de 110 de elevi, circa 105 porții/săptămână, în perioada 16.10.2017 – 15.12.2017, de la Colegiul Tehnic Gheorghe Asachi Iași

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: **Colegiul Tehnic Gheorghe Asachi Iași**
Telefon/Fax: **0232-275980**
E-mail: **secretariat_asachi@yahoo.com**
Persoană de contact: **Comisu Sorin**
4. Se acceptă oferte în original, prine-mail sau fax. În cazul ofertei transmise prin e-mail sau fax, se solicită transmiterea ulterioară, în termen de 2 zile, a ofertei în original.
5. Data limită pentru primirea ofertelor de către Beneficiar la adresa menționată la alineatul 3 este: 23.10.2017, ora 12.00. Orice ofertă primită după termenul limită menționat va fi respinsă.
6. Prețul ofertat. Prețul total trebuie să includă și prețul pentru transportul produselor la următoarea destinație: Colegiul Tehnic Gheorghe Asachi Iași, str. Sărărie, Nr.189, Iași. 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 evaluat, 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.

Nume: Comisu Sorin

Responsabil achiziții

Semnătura:

Funcție: Director Grant
Semnătură

Anexa

Termeni și Condiții de Prestare*¹

Achiziția de hrană grup țintă 2017

(Servicii de catering:

- masă prânz elevi: felul principal, desert și apă/suc (produse la standarde de calitate)

Sub-Proiect: Școala Performantă a elevilor prin rezultate (SPER)

Beneficiar: Colegiul Tehnic Gheorghe Asachi Iași

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)
	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 _____ 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
1.	Hrană grup țintă 2017 (Servicii de catering – masă prânz elevi)	940 porții	Conform graficului care va fi anexat la contractul încheiat. Termen de livrare maxim 2 zile de la semnarea contractului.

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 și pct.5B - și îl returnează, semnat, Beneficiarului, dacă acceptă condițiile de realizare a serviciilor cerute de Beneficiar.

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

5. **Specificații Tehnice:**

Servicii de catering:

- masă prânz elevi: felul principal, desert și apă/suc (produse la standarde de calitate)

A. Specificatii tehnice solicitate	B. Specificatii tehnice oferite <i>[a se completa de către Ofertant]</i>
Denumirea serviciilor: Hrană grup țintă 2017 (Servicii de catering)	
Descriere generală: Se dorește achiziționarea unui serviciu de calitate, în concordanță cu cerințele Comisiei Europene, care să asigure implementarea cu succes a Proiectului privind Învățământul Secundar (ROSE), subproiectul Școala Performantă a elevilor prin rezultate (SPER). Masa trebuie să fie diversificată de la o zi la alta, fără a se repeta la un interval mai mic de 3 zile. 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.	
Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar: Produsele vor respecta prevederile legale în vigoare, conform ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente pentru copii și adolescenți. 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, brânză, lapte, ouă dar și din proteinele vegetale. Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât și de cca. 2500ml apă/zi, majoritatea venind odată cu alimentele. Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului. Coordonatorul de grant împreună cu administratorul firmei de catering stabilesc meniul săptămânal, ținând cont de factorii enumerați mai sus. Meniul va conține: 1. Fel principal: <ul style="list-style-type: none">• piept de pui la cuptor 200 g	

<ul style="list-style-type: none"> • pulpe de pui la cuptor 200 g • ficăței de pui la ceaun 200 g • ciocănele de pui la cuptor 200 g • friptură de porc/vită 200 g • șnițel 200 g • pâine <p>2. Garnituri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • piure de cartofi 150 g • pilaf de orez 150 g • cartofi la cuptor 150 g • sote de legume 150 g • cartofi nature 150 g • orez cu legume 150 g <p>3. Desert:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produse de patiserie/cofetărie • fructe <p>4. Salată/Murături 150 g</p> <p>5. Apă minerală/plată 0,5 l</p>	
<p>Parametri de Funcționare minim acceptați de către Beneficiar</p> <p>Furnizarea produselor va fi făcută între orele 13:00 și 13:30</p> <p>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.</p> <p>Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificației, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de a înlocui produsele refuzate și • de a face toate modificările necesare pentru ca produsele să corespundă din punct de vedere calitativ <p>Achizitorul are dreptul de a inspecta locația unde se prepară și ambalează produsele ce urmează a fi livrate, din punct de vedere igienico-sanitar.</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>Toate produsele vor fi însoțite la livrare de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • certificate de calitate/conformitate • buletin de analiză • aviz de expediție <p>Livrarea produselor se va face pe baza unui grafic, structurat pe fiecare zi, ținând cont de vacanțele școlare și de sărbătorile legale când elevii nu sunt prezenți la</p>	

<p>școală, care va fi anexă la contractul încheiat. 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>	
<p>Alte prevederi relevante Firma de catering nu are voie să modifice meniul stabilit, fără acordul autorității contractante. Oferta financiară nu poate depăși fondurile alocate pentru îndeplinirea acestui contract de achiziție publică, în conformitate cu bugetul instituției. Pe lângă oferta financiară se va prezenta Autorizația sanitară de funcționare. Livrarea produselor până la destinație este asigurată de furnizor și nu majorează prețul oferat. <u>Modalitatea de prezentare:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). 	

NUMELE OFERTANTULUI _____

Semnătură autorizată _____

Locul:

Data: