

Anexa 6.2.2 – Invitație de participare (CO-S)

Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE)
Schema de Granturi pentru Licee
Beneficiar: Colegiul Tehnic de Căi Ferate Unirea-Pășcani
Titlul subproiectului: Fesu-Ferestre spre Succes
Acord de grant nr. SGL/RI/180 din 27.06.2017
Nr. înreg.319/03.01.2018

03.01.2018, Pașcani

**INVITAȚIE DE PARTICIPARE
pentru achiziția de servicii de catering**

Stimate Doamne/ Stimați Domni:

Beneficiarul Colegiul Tehnic de Căi Ferate Unirea-Pășcani 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:
Servicii de catering, în număr de **1160 de porții în perioada 15.01.2018-23.12.2018**, câte 20 de porții pe zi distribuite astfel:

	Perioada	Luni	Martți	Miercuri	Joi
ANUL I DE PROIECT	15-20.01.2018		20 porții	20 porții	
	22-27.01.2018	20 porții			20 porții
	Total ianuarie 2018	80 porții			
	29.01-3.02.2018		20 porții	20 porții	
	Total februarie 2018	40 porții			
	26.02-3.03.2018	20 porții			20 porții
	12-17.03.2018		20 porții	20 porții	
	19-24.03.2018	20 porții			20 porții
	26-31.03.2018		20 porții	20 porții	
	Total martie 2018	160 porții			
	16-21.04.2018	20 porții			20 porții
	23-28.04.2018		20 porții	20 porții	
	Total aprilie 2018	80 porții			
	30.04-5.05.2018	20 porții			20 porții
	7-12.05.2018		20 porții	20 porții	
	14-19.05.2018	20 porții			20 porții
	21-26.05.2018		20 porții	20 porții	
	Total mai 2018	160 porții			
	28.05-2.06.2018	20 porții			20 porții
	4-9.06.2018		20 porții	20 porții	
	11-16.06.2018	20 porții			20 porții
	18-23.06.2018		20 porții	20 porții	
	Total iunie 2018	160 porții			

ANUL II DE PROIECT	17-22.09.2018	20 porții			20 porții	
	24-29.09.2018		20 porții	20 porții		
	Total septembrie 2018		80 porții			
	1-6.10.2018	20 porții			20 porții	
	8-13.10.2018		20 porții	20 porții		
	15-20.10.2018	20 porții			20 porții	
	22-27.10.2018		20 porții	20 porții		
	Total octombrie 2018		160 porții			
	29.10-3.11.2018	20 porții			20 porții	
	5-10.11.2018		20 porții	20 porții		
	12-17.11.2018	20 porții			20 porții	
	19-24.11.2018		20 porții	20 porții		
	Total noiembrie 2018		160 porții			
	26.11-1.12.2018	20 porții			20 porții	
	3-7.12.2018		20 porții	20 porții		
Total decembrie 2018		80 porții				

la sediul beneficiarului Colegiul Tehnic de Căi Ferate Unirea Pașcani în intervalul orar 14-15, pentru elevi de liceu și să cuprindă: masa caldă de prânz compusă din 3 feluri de mâncare ambalate în conformitate cu normele de igienă și securitate alimentară (ambalaje de unică folosință),

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 de Căi Ferate Unirea, Pașcani, str. Ceferiștilor, nr.3
Telefon/Fax: 0746306012/0040232760020
E-mail: fesu.rose@gmail.com
Persoană de contact: Marius Puțintelnicu
4. Se acceptă oferte în original, prin e-mail sau fax. *În cazul ofertei transmise prin E-mail/fax, Beneficiarul poate solicita transmiterea ulterioară, în timp de 2 zile, a ofertei în original.*
5. Data limită pentru primirea ofertelor de către Beneficiar la adresa menționată la alineatul 3 este: *10.01.2018, ora 16:00*. 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 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.

Responsabil de achiziție
Prof. Puținelnicu Marius

Termeni și Condiții de Prestare*¹

Achiziția de servicii catering

Sub-Proiect: Fesu- FERESTERE SPRE SUCCES

Beneficiar: Colegiul Tehnic de Căi Ferate Unirea-Paşcani

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. **Pret 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 1 săptămână zile de la semnarea Contractului/ Notei de Comanda, conform următorului program: *[a se completa de către Ofertant]*

Nr. crt.	Denumirea serviciilor	Cant.	Termene de realizare

4. **Plata** facturii se va efectua în lei, 100% la livrarea efectivă a produselor la destinația finală indicată, pe baza facturii Furnizorului și a procesului - verbal de recepție, conform *Graficului de livrare*.

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.

5. Specificații Tehnice:

A. Specificații tehnice solicitate	B. Specificații tehnice oferite <i>[a se completa de către Ofertant]</i>
<p><i>Servicii catering- masă de prânz</i></p> <p><i>Descriere generală</i> Meniuri complete, în număr de 40 porții săptămânal (în total 1160 porții), care să cuprindă 3 feluri de mâncare:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ciorba/supă/bors din carne pasare/vită/porc sau din legume - min 350g din care carne min 50g 2. Felul principal: carne de pasăre/porc; min 150g. Garnitură: legume/orez/cartofi min 200 g Salată/murături castraveti/asortate min 100 g Paine: chifle/paine feliată min 100g 3. Desert- plăcinte/gogoși/papanași/produse de patiserie/clătite/fructe 150 gr <p>Valoare calorică: min 2400 kcal</p>	<p><i>Descriere generală</i></p>
<p><i>Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar:</i></p> <p><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 	<p><i>Detaliile specifice și standardele tehnice ale produsului oferit</i></p>

<p>acestea sunt preparate în unitatea ofertantului, acestea trebuie să fie pregătite cu maxim 24 de ore înainte de ora livrării.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). <p>Toate produsele vor respecta prevederile legale in vigoare privind siguranta alimentelor și vor fi însoțite de certificat de calitate și vor fi însoțite la livrare de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - certIFICATE de calitate/conformitate - buletin de analiză - aviz de expediție <p><i>Livrare gratuita conform graficului</i></p>	
<p><i>Parametri de funcționare minim acceptați de către Beneficiar:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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: <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 • 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. 	<p><i>Parametrii de Funcționare ai produsului oferat</i></p>

<ul style="list-style-type: none">● 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● Să respecte Ordinul nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți;	
--	--

NUMELE OFERTANTULUI _____

Semnătură autorizată _____

Locul:

Data: