

**Anexa 6.2.2 – Invitație de participare (CO-S)**

Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE)  
Schema de Granturi pentru Licee  
Beneficiar: LICEUL TEHNOLOGIC AGRICOL BISTRITA  
Titlul subproiectului: PASI SPRE SUCCES  
Acord de grant nr. 610/SGL/RII din 2.10.2018

Localitatea, data publicării  
Bistrita, 29.11.2022

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

Stimate Doamne/ Stimați Domni:

1. Beneficiarul LICEUL TEHNOLOGIC AGRICOL BISTRITA 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 consultanța, pentru care a fost emisă prezenta Invitație de Participare. În acest sens, sunteți invitați să trimiteți oferta dumneavoastră de preț pentru următoarele servicii: **Servicii catering masa caldă 1 fel cu salata/echivalent si desert** (*scurtă descriere cantitativă și calitativă a serviciilor*) - Masa de pranz caldă in sistem catering pentru elevii din grupul tinta al proiectului ROSE, consta intr-un fel principal consistent format din garnitura de legume (variate la fiecare servire) si carne sub forma de friptura de diverse feluri, salata de legume/murături in functie de sezon, plus desert, numarul de portii zilnice fiind comunicat in ziua livrării pana la ora convenita cu furnizorul;
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: strada Tarpiului, nr 21, Bistrita, Bistrita-Nasaud  
Telefon/Fax: 0263238101  
E-mail: scoala@agricolbistrita.ro  
Persoană de contact: Nyillas Robert – informatician - 0757701833  
Frisan Claudiu – responsabil achizitii - 0749066474
4. Se acceptă oferte în original, prine-mail sau fax. (*în cazul ofertei transmise prin E-mail/fax, Beneficiarul poate solicita transmiterea ulterioară, într-un timp rezonabil indicat, a ofertei în original*)
5. Data limită pentru primirea ofertelor de către Beneficiar la adresa menționată la alineatul 3 este: **07.12.2022, 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 sau a Certificatului Constatator eliberat de Oficiul Registrului Comerțului din care să rezulte numele complet, sediul și domeniul de activitate.
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.

*[Semnătura responsabil de achiziție]*

*Frișor Ioan Claudia*



Anexa

**Termeni și Condiții de Prestare\*<sup>1</sup>**  
Achiziția de \_\_\_\_\_ (denumirea achiziției)

Sub-Proiect: \_\_\_\_\_

Beneficiar: \_\_\_\_\_

Ofertant: \_\_\_\_\_

**1. Oferta de preț [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)
	<b>TOTAL</b>					

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.			

1. **Plata** facturii se va efectua in lei, 100% la realizarea efectivă a serviciilor prevăzute, 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]
Denumire produs Achizitie catering masa calda 1 fel cu salata/echivalent si desert	
Descriere generală Masa de pranz calda in	

<sup>1</sup>Anexa 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.

<p>sistem catering pentru elevii din grupul tinta al proiectului ROSE, consta intr-un fel principal consistent format din garnitura de legume (variate la fiecare servire) si carne sub forma de friptura de diverse feluri, salata de legume/muraturi in functie de sezon, plus desert.</p>	
<p><i>Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar</i>  Masa calda pentru elevi in perioada decembrie 2022 – iunie 2023, numarul de portii zilnice fiind comunicat in ziua livrarii pana la ora convenita cu furnizorul;  Compozitia meniului: Felul II: Un preparat din carne pasăre/porc/vită, min150 grame cu garnitura de legume/orez/cartofi: Desert: Un produs de panificatie, min 100 grame/fruct sau dulciuri. Paine feliata/chifle min 100 g , ambalată separate  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 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 pungii 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. 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). Toate produsele vor respecta prevederile legale in vigoare privind siguranta alimentelor si vor fi însoțite la livrare de: - certificate de calitate/conformitate sau buletin de analiză.</p>	
<p><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</p>	

destinația finală. Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificației, furnizorul are obligația, fără a modifica prețul: - de a înlocui produsele și de a face toate modificările necesare pentru ca produsele să corespundă din punct de vedere calitativ. În vederea conservării temperaturii preparatelor culinare, transportul se va efectua cu mașini izoterme puse la dispoziție de Prestator.

Alte prevederi relevante: livrarea produselor se va face pe baza unui grafic, anexă a contractului care va fi semnat cu furnizorul.

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 scolarilor cu vârsta 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. 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. 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.

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

**Semnătură autorizată** \_\_\_\_\_

**Locul:**

**Data:**