

Schema de Granturi: Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar
Beneficiar: Liceul Tehnologic Bălteni

Anexa 22 – Model cerere de ofertă (servicii)

Titlul proiectului: : **"Șanse egale: Proiect de reducere a abandonului școlar!"** cod F-PNRAS-2-2023-0030

Contract de finanțare nr. 8663/29.05.2024

CERERE DE OFERTĂ

nr. 92 din data 26.02.2025

Achiziția de servicii catering

Gustări (pachete alimentare) pentru elevii care participă la activitățile remediale/de sprijin

Stimate domn/doamnă,

Liceul Tehnologic Bălteni implementează, în calitate de beneficiar, proiectul PNRAS: **"Șanse egale: Proiect de reducere a abandonului școlar!"** cod F-PNRAS-2-2023-0030, Contract de finanțare nr. 8663/29.05.2024, - Liceul Tehnologic Bălteni, 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-număr maxim de porții
1.	servicii catering- Gustări (pachete alimentare) pentru elevii care participă la activitățile remediale/de sprijin	buc	1056

Specificații tehnice solicitate pentru fiecare componentă a serviciilor:

Servicii de catering-gustări pentru elevii care participă la activitățile remediale/de sprijin.
Denumirea serviciilor: servicii de catering-gustări (pachete alimentare) pentru elevii care participă la activitățile remediale/de sprijin.
Obiectivul serviciilor Obiectivul serviciilor îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea de două ori pe lună, conform programului stabilit, a pachetului alimentar, pentru elevii Liceului Tehnologic Bălteni, de la data începerii prevăzută în contract și până cel târziu în data de 30.05.2025. Prestatorul se obligă să asigure în două zile pe lună, pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru elevii care participă la activitățile remediale și de sprijin, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normativele în vigoare. Cantitatea necesara nivel maximal: 1056 porții

Activități

În vederea îndeplinirii obiectivului serviciilor, prestatorul va realiza următoarele activități:

Livrarea pachetului alimentar se va face în locația în care își desfășoară activitatea Liceul Tehnologic Bălteni și în locația Școala Gimnazială Nr.1 Peșteana-Jiu de două ori pe lună, respectiv:

An proiect	Luna	Număr livrări	Nr. maxim de porții/livrare/lună
Liceul Tehnologic Bălteni			
2025	Martie	2	84/2/1
	Aprilie	2	84/2/1
	Mai	2	84/2/1
Școala Gimnazială Nr.1 Peșteana-Jiu			
2025	Martie	2	92/2/1
	Aprilie	2	92/2/1
	Mai	2	92/2/1

Livrabile

Suportul alimentar constă într-un pachet alimentar, având în vedere faptul că nu există cantină sau spațiu amenajabil în scopul servirii mesei, compus după variantele de meniu acceptate de autoritatea contractantă, redate mai jos:

1. Sandvici cu piept de pui/curcan la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude(gogoșar, varză, morcov, castraveți, roșie);
2. Sandvici cu snitel din piept de pui/curcan cu legume crude (gogoșar, varză, morcov, castraveți, roșie).
3. Un dulce (brioșă, biscuiți, corn, etc.)

Nota:

Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

Nu vor fi acceptate variante de sandvici cu snitel congelat, salam și preparate din carne (parizer, rulade, rulouri etc.).

Eventualele restricții alimentare vor fi raportate înainte de începerea efectivă a livrării serviciilor. În aceste situații se vor găsi variante alternative.

Pachetul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară

PNRR. Finanțat de Uniunea Europeană – Următoarea Generație UE”.

<https://mfe.gov.ro/pnrr/>

<https://www.facebook.com/PNRROficial/>

aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

2. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

3. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite; de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

4. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă lacuptor.

5. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

6. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

7. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

8. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probă din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Specificații

tehnice

- pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g

- minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga și un dulce.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate de două ori pe lună din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- **contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.**

Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate-pret, conform *Criteriu de evaluare*

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Factor tehnic	Factorul tehnic va tine cont de ponderea costului materiei prime din prețul total/portie	50% Punctaj maxim

Algoritm de calcul:

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portie se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 50 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/portie, punctajul $P_{mp}(n)$ se calculează astfel: $P_{mp}(n) = (MP_n / MP_{maxim} \times \text{punctajul maxim alocat})$, unde: $P_{mp}(n)$ - punctajul acordat nivelului n al ponderii materiei prime din prețul total/portie; MP_n - nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/portie; MP_{maxim} - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/portie;

Notă:

Conform prevederilor legale ofertanții nu pot depune oferte care să conțină o pondere a materiei prime sub 40% din prețul ofertat sub sancțiunea declarației ofertei ca neconforme.

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Pretul ofertei	Componenta financiara	50% Punctaj maxim

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Punctaj maxim total: 100

Durata serviciilor

Durata de livrare a serviciilor este martie 2025-mai 2025.

Locație

Pachetele alimentare vor fi livrate la sediul Liceului Tehnologic Bălteni, str. Dincă Schileru, Nr. 187, sat Bălteni, județul Gorj de 2 ori pe lună și la sediul Școlii Gimnaziale nr.1 Peșteana Jiu, din satul Peșteana-Jiu, județul Gorj, conform unui program stabilit la începerea efectivă a livrării serviciilor, între orele 11.00-12.00.

Raportare-evidența cantității consumate

1.1.Liceul Tehnologic Bălteni va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii participanți la activitățile remediale/de sprijin.

1.2.Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

1.3.Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii prezenți la activități în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de

PNRR. Finanțat de Uniunea Europeană – Următoarea Generație UE”.

<https://mfe.gov.ro/pnrr/>

<https://www.facebook.com/PNRROficial/>

servicii, fiind specificate pe perioada derulării contractului, în funcție de nevoi.

Facilități oferite de Beneficiar-Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către beneficiar, respectiveva fi de:

a) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, urmînd ca acestea să fie servite în maximum 60 de minute de la livrare..

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitatea școlară, respectiv elevii beneficiari, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare, condiții de temperatura de refrigerare.

Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ambalare, etichetare, marcare

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii

Drepturi de proprietate intelectuală. Toate documentele elaborate sau pregătite de către Prestator pentru Liceul Tehnologic Bâlteni 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.

Cerințe privind situația personală a ofertanților

Ofertantul nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute de art.164, art.165 și art.167 din Legea nr.98/2016.

Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnica se va prezenta astfel încât să se asigure posibilitatea verificării de

către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice și calitative prevăzute în caietul de sarcini.

Ofertanții vor prezenta Formularul de propunere tehnică din secțiunea formulare (formular T), completat corespunzător, conform instrucțiunilor din caietul de sarcini, ce va include/ va fi însoțit de :

- a) fișa tehnică a unui meniu;
- b) graficul de prestare a serviciilor întocmit pentru o lună;
- c) lista persoanelor responsabile de prestarea serviciilor ;
- d) Declarație pe proprie răspundere cu privire la respectarea reglementărilor obligatorii în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă, în conformitate cu prevederile art. 51 din Legea 98/2016.

Propunerea tehnică conține și Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractantă.

Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime, respectiv:

- Autorizația de funcționare emisă de Direcția Sanitară Veterinară și Siguranța Alimentelor, în temeiul H.G. nr. 573/2002 pentru aprobarea procedurilor de autorizare a funcționării comercianților, în copie, conform cu originalul;
- Autorizație sanitar-veterinară emisă de Direcția Sanitară Veterinară pentru mijlocul de transport cu care va fi transportat pachetul alimentar, în copie, conform cu originalul;
- Planul orientativ de meniu lunar;

Ofertantul va prezenta în detaliu resursele materiale, umane și tehnice alocate în vederea prestării serviciului:

- Lista cu personalul de conducere și cu personalul de execuție implicat în derularea contractului;

Valoarea estimată a achiziției este de: **29.568 lei fără TVA**

Numărul de porții este maximal. Cantitatea de 1056 de porții nu are rol de comandă fermă, ci are rol de cantitate cadru orientativă.

Decontarea se va face lunar, în funcție de numărul de porții efectiv comandate în fiecare lună .

Prețul estimat este 24-28 lei pe fiecare porție.

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: str. Dincă Schileru, nr.187, sat Bâlteni, comuna Bâlteni, Județul Gorj

Telefon/Fax 0253233027

E-mail: liceu_bilteni@yahoo.com

Persoană de contact: Vuc Adela Lavinia

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

Prețul total ofertat 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 începând cu data efectivă a începerii activităților remediale/de sprijin.

Plata facturii se va efectua în lei, lunar 100% la prestarea efectivă a serviciilor, 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 sau fax, până cel târziu la data de **04.03.2025, ora 14:00**.

Orice potențial ofertant are dreptul de a solicita clarificări legate de prezenta cerere de ofertă, până cel târziu **cu o zi** 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 de 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: Vuc Adela Lavinia

DIRECTOR

Semnătură:.....



Ofertant:

Adresa:

Telefon/e-mail: 9

OFERTĂ

nr.... din data.....

Achiziția de servicii catering

Stimate doamne, stimați domni,

Ca răspuns la cererea dvs. de ofertă nr... din data..., vă transmitem în cele ce urmează oferta noastră de preț pentru achiziția de servicii catering:

Nr. crt. (1)	Denumirea serviciilor (2)	Cant. (3)	Preț unitar (4)	Valoarea Totală fără TVA (5=3*4)	TVA (6=5*%TVA)	Valoare totală cu TVA (7=5+6)
1						
	TOTAL					

Prețul indicat mai sus este ferm și fix și nu va fi modificat pe durata executării contractului.

Prețul total ofertat include prețul și orice alte costuri necesare prestării serviciilor.

Prestarea se efectuează în perioada 03.2025 –05.2025 începând cu maxim 10 zile de la semnarea Contractului/ Notei de Comandă, conform următorului grafic:

Nr. crt.	Denumirea serviciilor	Cant.	Termene de prestare
	Gustare- pachet alimentar		
	Gustare- pachet alimentar		
	Gustare- pachet alimentar		

Înțelegem că plata facturii se va efectua în lei, 100% la prestarea efectivă a serviciilor, pe baza facturii Prestatorului și a procesului - verbal de recepție.

Specificații tehnice pentru fiecare dintre serviciile oferite:

Specificații tehnice solicitate	Specificații tehnice oferite [a se completa de către Ofertant]
Denumirea serviciilor:	
Obiectivul serviciilor: Servicii catering	
Activități pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentara	
În vederea îndeplinirii obiectivului serviciilor, prestatorul va realiza următoarele activități:	



Prestatorul se obligă să asigure în două zile pe lună, pregătirea, prepararea și livrarea pachetului alimentar pentru elevii care participă la activitățile remediale și de sprijin, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normativele în vigoare.	
Experții necesari pentru realizarea serviciilor: (descrierea și detalierea clară a numărului experților necesari pentru realizarea serviciilor, împreună cu calificările minime solicitate pentru fiecare tip de expert)	
Livrabile Ca rezultat al serviciilor descrise mai sus, prestatorul va trebui să transmită următoarele livrabile: (descrierea livrabililor - rapoarte, studii, analize, suporturi de curs, programe de formare etc.)	
Perioadă de implementare/ Durata serviciilor [Se precizează informații referitoare la perioada estimată de implementare, durata contractului, precum și numărul estimat de zile de lucru pentru realizarea serviciilor. O zi de lucru înseamnă 8 ore, iar o lună are 20-22 de zile de lucru]	
Locație [Se precizează locațiile unde Prestatorul își va desfășura activitatea, de exemplu la sediul propriu, la sediul unității de învățământ beneficiară etc.]	
Raportare [Se descriu cerințele de raportare, termene de raportare, se precizează persoana care primește și aprobă rapoartele etc.]	
Facilități oferite de Beneficiar [Se descriu eventualele facilități oferite de unitatea de învățământ beneficiară pentru realizarea serviciilor, cum ar fi: acces la anumite documente ale proiectului, spațiu pentru desfășurarea activităților de formare etc.]	
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.	
...	

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.