

Beneficiar: Școala Gimnazială Nr.1, sat Parpanita- Negrești

Număr contract de finanțare proiect Pâine și Mâine: 620/30.09.2024

CERERE DE OFERTĂ

nr. 622 din 30.09.2024

Achiziția de servicii catering pentru școli- cod CPV 55524000-9

Stimate doamnă/domnule,

Gimnazială Nr.1, sat Parpanita- Negrești , implementează, in calitate de beneficiar, proiectul Pâine și Mâine, finantat de Fundația WORLD VISION ROMÂNIA, cofinanțat de Primăria Negrești și intenționează să achiziționeze masa caldă in regim- servicii de catering 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
1.	Servicii de catering -cod CPV 55500000 -1 , conform specificațiilor tehnice.	Porție	94 elevi x 134 zile= 12.596 portii

- Livrarea se va face 4 zile pe saptamana, de luni pana joi, cu exceptia sarbatorilor legale in vigoare si a perioadelor de vacanta catre destinatiile precizate la subpunctul "Transport"
- Durata contractului este de la semnarea acestuia pana la sfarsitul anului scolar 2024-2025
- Pranzul va fi oferat in urmatoarea varianta:
  - felul 2 - carne (pui, peste file, vita fiarta, fripta, gratar, pane sau snitele) gatita la gratar,cuptor,fierbere,abur (80-120 g) + garnituri si/sau salate, mancaruri gatite (100-150 g) etc. – pentru scolari 6-10 ani
  - desert –fructe/ prajituri de casa/biscuiti/ etc cu continut redus de zahar (100-150 g) sau iaurt cu continut redus de grasimi 1,5-2% (100-150 g)
- Meniul va fi stabilit săptămânal împreună cu responsabilii unitatii în baza propunerii furnizorului si tinând cont de sugestiile părintilor si valorile nutritive obligatorii. Preparatele vor fi livrate în caserole de unica folosință, tacâmurile pentru servirea mesel fiind incluse în oferta de pret pe meniu. De asemenea transportul va fi inclus in pretul meniului.
- La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor retetelor. Furnizorul de servicii catering trebuie sa detina toate autorizatiile necesare functionarii, avand implementat sistemul de autocontrol al calitatii si sigurantei alimentului conform cerintelor HACCP. Meniurile vor fi avizate de un medic nutritionist. Metodele de preparare: fierbere, inabusire, coacere.

Nu agream ca metoda de preparare prajirea.



**ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR.1, SAT PARPANIȚA- NEGREȘTI**

**Tel./fax: 0235/458170**

**E-mail: parpanitas@yahoo.com**

Specificații tehnice solicitate pentru fiecare componentă a serviciilor:

<p><b>Denumirea și descrierea serviciilor:</b> Servicii de catering pentru Felul II+desert, conform meniurilor propuse, care trebuie să alterneze.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;</li><li>- mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită; - pilaf cu legume și ficăței de pui; - piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;</li><li>- piure de cartofi, salată cu piept de curcan; - mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor</li><li>- ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;</li><li>- orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă</li><li>- sufleu de broccoli cu brânză; - cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar; - tocană de legume cu orez brun;</li><li>- piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor</li><li>- omletă cu legume –</li><li>ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea; - sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor</li><li>- dovlecel umplut cu brânză la cuptor;</li><li>- ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;</li><li>- macaroane cu brânză;</li><li>- cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou; - quinoa cu legume; - sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume</li><li>- roșii, castravete, salată;</li><li>- sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude</li><li>- gogoșar, varză, morcov.</li></ul>
<p><b>1. Obiectivul serviciilor:</b> asigurarea unei mese calde elevilor participanți la activitățile remediale și de prevenție din cadrul Proiectului : <i>Pâine și Mâine</i> <i>Contract de finanțare nr. 620/30.09.2024</i></p>
<p><b>Activități</b> În vederea îndeplinirii obiectivului serviciilor, prestatorul va realiza următoarele activități: Va livra, la sediul unităților, de 4 ori pe săptămână: Meniul va fi livrat în caserole de unică folosință.</p>
<p><b>Experții necesari pentru realizarea serviciilor:</b> Bucătarii, vor folosi materii prime, în procent de 40%, alimente de calitate pentru pregătirea meniului.</p>
<p><b>Livrabile</b> Ca rezultat al serviciilor descrise mai sus, prestatorul va trebui să transmită următoarele livrabile: avize zilnice, facturile lunare, certificatul de calitate/conformitate al produselor în care să se specifice că:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- s-au folosit produse de calitate;</li><li>- alimentele au fost gătite în condiții de siguranță alimentară;</li><li>- transportul se realizează în condiții de igienă menținând temperatura optimă pentru păstrarea calității produselor</li></ul>
<p><b>Perioadă de implementare/ Durata serviciilor</b> Octombrie 2024- Iunie 2025</p>
<p><b>Locație:</b> Școala Gimnazială Parpanita/ structuri școlare din satele Valea Mare, Cazanesti, Cioatele, Parpanita</p>
<p><b>Raportare:</b> săptămânal – în funcție de ziua primirii meniului: Prestatorul- certificatul de calitate/conformitate al produselor-se aduce odată cu porțiile Beneficiarul- listă de prezență, centralizarea rapoartelor și analiza facturilor; vor fi înaintate serviciului contabilitate pentru plată</p>
<p><b>Facilități oferite de Beneficiar</b> Școala oferă spațiu pentru servirea mesei</p>



**ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR.1, SAT PARPANIȚA- NEGREȘTI**

**Tel./fax: 0235/458170**

**E-mail: parpanitas@yahoo.com**

**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.

- Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite se va face zilnic pana la ora 08.45 si va fi valabila pentru masa de pranz din ziua respectiva. Comanda se va face de catre persoana desemnata de beneficiar
- Predarea – preluarea hranei se va face la sediul scolilor din localitatile mai jos enumerate sub supravegherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ si calitativ al alimentelor intr-un registru.
- Personalul beneficiarului are obligatia si dreptul de a urmari si a verifica distribuția alimentelor pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati. In cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru sanatatea copiilor, personalul administrativ va avea dreptul sa opreasca distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare, in decurs de o ora, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta.
- Daca pe parcursul derularii contractului vor aparea anumite imbolnaviri ale beneficiarilor, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.
- **Hrana calda este pentru un numar maxim de 94 elevi ai Scolii Gimnaziale PARPANIȚA, beneficiari ai Proiectului Paine si Maina** cu un meniu prestabilit saptamanal, la ore exacte (pranzul intre orele 11:30-12:00 de luni pana joi) respectandu-se numarul de calorii conform legislatiei in vigoare.
- In atasament se regasesc localitatile –punctele de livrare –scoala/ structurile scolare cu adresa si persoana de contact si numarul total de elevi.
- Ofertantul trebuie sa prezinte spre exemplificare mai multe variante de meniu. Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de alimente (carne, legume, fructe, lactate, cereale) care urmează a fi folosite la prepararea acestora.

In vederea oferiții unei mese calde pentru copiii din Programul Scoala de Vara – aproximativ 658 portii (94 nr.elevi x 7 zile= 658 nr.portii) va rugam sa ne trimiteti oferta dumneavoastra detaliata de pret pentru servicii de catering – 7 zile din luna iunie/iulie ( perioada care va fi comunicata ulterior) cu aceleasi mentiuni ca mai sus. Hrana calda este pentru un numar maxim de 94 elevi ai Scolii Parpanita+ structurile din subordine.

La oferta va rugam sa atasati urmatoarele documente valabile:

- autorizatia de catering
- autorizatia auto de transport
- Certificat Constatator emis de Registrul Comertului in conformitate cu Lg. 26/1990, dar nu mai vechi de 30 zile de la data solicitarii

**Se va oferta pretul in lei/meniu. Pretul maxim acceptat este de 17 lei cu tot cu TVA.**

**Transportul va fi inclus in pretul ofertat, livrarea trebuind efectuata in urmatoarea/le locatii: Parpanita, Cazanesti, Cioatele, Valea Mare, conform tabelelor atasate.**

Valoarea estimată a achiziției este de: **214.132 lei/( cu TVA),**

Tip de contract- achiziții prestari servicii catering, cod CPV 55500000-9.

Oferta dumneavoastra, în formatul indicat în Anexa la prezenta Cerere de Ofertă, va fi depusă în termen de 3 zile, în conformitate cu termenii și condițiile de prestare precizate și va fi trimisă la:

**ȘCOALA GIMNAZIALĂ NR.1, SAT PARPANIȚA- NEGREȘTI**

**Tel./fax: 0235/458170**

**E-mail: [parpanitas@yahoo.com](mailto:parpanitas@yahoo.com)**

Adresa: Școala Gimnazială Parpanita- Negrești,

Telefon/Fax: 0235 458170/ 0787770946

E-mail: [parpanitas@yahoo.com](mailto:parpanitas@yahoo.com)/ [danastasa2008@yahoo.com](mailto:danastasa2008@yahoo.com)

Persoană de contact: Nastasa Daniela

Se acceptă oferte transmise în original/ prin e-mail.

Data limita depunere oferta din partea Prestatorului- 04.10.2024, ora 10.00.

În oferta va rugăm să specificați următoarele:

- Antetul firmei, CF și data întocmirii ofertei;
- Pret oferit /eventuale reduceri;
- Cantitatea și calitatea produselor (Certificat HCCP privind Siguranța alimentelor, Aviz Sanitar Veterinar);
- Termen de plată;
- Modalitate de plată;
- Transport;
- Variante de meniu propuse;
- Termen de valabilitate al ofertei.

Nume : NASTASĂ DANIELA

Funcție – responsabil proiect SDS

Semnătură

