

Anexa 21 – Model cerere de ofertă (produse)

Schema de Granturi: Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar
Beneficiar: LICEUL TEORETIC NEGRU VODĂ
Titlul proiectului: PARTENERIATUL NOSTRU – RĂBDARE, AMBIȚIE, SÂRGUINȚĂ
Contract de finanțare nr. 3060A/16/04.05.2024

CERERE DE OFERTĂ

nr. 48 din data 21.10.2024

privind achiziția de *masă caldă*

Către:
Adresa:
Telefon/e-mail:
În atenția doamnei/ domnului DIRECTOR

Stimată /Stimate domnule DIRECTOR

LICEUL TEORETIC NEGRU VODĂ implementează, în calitate de beneficiar, proiectul PARTENERIATUL NOSTRU – RĂBDARE, AMBIȚIE, SÂRGUINȚĂ 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 produselor pentru care a fost emisă prezenta cerere de ofertă.

În acest sens, sunteți invitați să trimiteți oferta dumneavoastră de preț pentru următoarele produse:

Nr. Crt.	Produse	UM	Cantitate
1.	MASĂ CALDĂ	PACHET	82buc./săpt. x 18 săpt.

Specificații tehnice solicitate:

Denumire: Masă caldă

Descriere generală:

Specificații tehnice: se va furniza: masa caldă sub formă de pachet. Pachetul cuprinde: felul principal, desert, fruct și apă plată.

Compoziția felului principal poate varia de la o livrare la alta:

- *pâine feliată sau batoane/chifle - 50 g-100g,*
- *carne 200 g (vită, pui sau porc sub diverse forme),*
- *garnitură – 50-100 grame (cartofi, orez, etc.)*
- *legume – 50 – 100 grame (roșii, castraveți, varză, salată, etc).*

Desert – 100-150 grame (clătite, plăcintă, etc.).

Fruct – fructi proaspete – mere, pere, banane, portocale, etc.

Apă – ambalată individual la sticle de 0,5 ml.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic 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.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. 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, supa cu găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

6. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

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

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

10. Mâncarea livrată trebuie pregătită cu un interval de timp înainte, conform legislației în vigoare și se pastrează în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

11. Beneficiarul are obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

- sandwich cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată; sandwich cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov; un fruct întreg.

Accesorii (dacă este cazul)

Preparatele vor fi ambalate individual, insotite de servetele astfel incat sa se permita consumul în condiții optime de igienă.

Manuale și Cerințe de Întreținere (dacă este cazul)

Preparatele vor fi însoțite de aviz de expediție și documente de conformitate, conform legislației în vigoare, pe care se va specifica și termenul de valabilitate a preparatului.

Garanție: 12 ore de la livrare

Gustarea preambalată acordată în cadrul proiectului PNRAS trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți. Stimulentul alimentar este produs în unități înregistrate/autorizate sanitarveterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienicosanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora (denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe), fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Valoarea estimată a achiziției este de: 59040 lei fără TVA.

Oferta dumneavoastră, în formatul indicat în Anexa la prezenta Cerere de Ofertă, va fi depusă în conformitate cu termenii și condițiile de livrare precizate și va fi trimisă la:

Adresa: Str. Independenței, nr. 15A, Negru Vodă, jud. Constanța

Telefon/Fax: 0726422197

E-mail: liceul_teoretic_negru_voda@yahoo.ro

Persoană de contact: Leuștean Daniela

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

Prețul total ofertat trebuie să includă și prețul pentru ambalare, transport și orice alte costuri necesare livrării produsului la următoarea destinație finală Str. Independenței, nr. 15A, Negru Vodă, jud. Constanța. Oferta va fi exprimată în Lei, iar TVA va fi indicat separat, (5%, 9% sau 19%, după cum este aplicabil).

Livrarea se efectuează sâmbăta de trei ori pe lună la destinația finală indicată.

Plata facturii se va efectua în lei, lunar, 100% la livrarea efectivă a produselor la destinația finală indicată, pe baza facturii Furnizorului 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 destinarilor fondurilor/contractanților din cadrul PNRR** și, totodată, asupra (ii) obligației dvs. de a transmite datele și informațiile cu privire la **beneficiarii reali ai destinarilor 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 dresa menționată mai sus sau prin e-mail sau fax, până cel târziu la data de 1.11.2024, ora 15.00.

Orice potențial ofertant are dreptul de a solicita clarificări legate de prezenta cerere de ofertă, până cel târziu cu 2 zile înainte de data limită de depunere a ofertelor, prin transmitere direct la dresa menționată mai sus sau prin e-mail sau fax a solicitărilor de clarificări.

Oferta dvs. trebuie să fie valabilă timp 60 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: Damian Mihaela
Funcție: Responsabil achiziții
Semnătură

Ofertant: <se introduce denumirea completă a ofertantului>

Adresa: <se introduce adresa ofertantului>

Telefon/e-mail: <se introduc datele de contact ale ofertantului>

OFERTĂ

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

Achiziția de masă caldă

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 <se introduce denumirea achiziției>:

Nr. crt. (1)	Denumirea produselor (2)	Cant. (3)	Preț unitar (4)	Valoare Totală fără TVA (5=3*4)	TVA (6=5*%TVA) (5%, 9% sau 19%, după cum este aplicabil)	Valoare totală cu TVA (7=5+6)
	TOTAL					

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

Prețul total ofertat include și prețul pentru ambalare, transport, instalare/montare [dacă este cazul] și orice alte costuri necesare livrării produsului la destinația finală.

Livrarea se efectuează în cel mult [a se completa de către Ofertant] zile/ săptămâni de la semnarea Contractului/ Notei de Comandă, la destinația finală indicată, conform următorului grafic:

Nr. crt.	Denumirea produselor	Cant.	Termene de livrare

Înțelegem că 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.

Furnizorul va asigura ambalarea produselor pentru a împiedica avariarea sau deteriorarea lor în timpul transportului către destinația finală.

Specificații tehnice pentru fiecare dintre produsele oferite:

Specificații tehnice solicitate	Specificații tehnice oferite
---------------------------------	------------------------------

	[a se completa de către Ofertant]
1. Denumire: Masă caldă	[Denumirea și Marca / modelul produsului]
<p>Descriere generală:</p> <p><i>Specificații tehnice: se va furniza: masa caldă sub formă de pachet. Pachetul cuprinde: felul principal, desert, fruct și apă plată.</i></p> <p><i>Compoziția felului principal poate varia de la o livrare la alta:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - pâine feliată sau batoane/chifle - 50 g-100g, - carne 200 g (vită, pui sau porc sub diverse forme), - garnitură – 50-100 grame (cartofi, orez, etc.) - legume – 50 – 100 grame (roșii, castraveți, varză, salată, etc). <p>Desert – 100-150 grame (clătite, plăcintă, etc.).</p> <p>Fruct – fructi proaspete – mere, pere, banane, portocale, etc.</p> <p>Apă – ambalată individual la sticle de 0,5 ml.</p> <p><i>Produsele alimentare sunt livrate zilnic 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.</i></p> <p><i>Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi</i></p> <p><i>1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi</i></p>	

sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

- 2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.*
- 3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.*
- 4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv*
- 5. 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 găluște și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.*
- 6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.*
- 7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.*
- 8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.*
- 9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.*
- 10. Mâncarea livrată trebuie pregătită cu un interval de timp înainte, conform legislației în vigoare și se pastrează în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.*
- 11. Beneficiarul are obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.*

<p>Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:</p> <ul style="list-style-type: none">- legume cu piept de pui la grătar;mâncare de mazăre cu piept de pui; pilaf cu legume și ficăței de pui; piure de morcov cu grătar de pui; piure de cartofi cu piept de curcan; mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor; ghiveci de legume cu pui; orez cu legume și pui la tava; sufleu de broccoli cu brânză; cartofi gratinați cu piept de pui la grătar; tocană de legume cu orez brun; piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume; omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea; sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor; dovlecel umplut cu brânză la cuptor; ciuperci la cuptor umplute cu brânză; macaroane cu brânză; cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou; quinoa cu legume;- un fruct întreg <p>Accesorii (dacă este cazul) <i>Preparatele vor fi ambalate individual, insotite de servetele și tacâmuri(furculiță și cuțit) astfel incat sa se permita consumul în condiții optime de igienă.</i></p> <p>Manuale și Cerințe de Întreținere (dacă este cazul) <i>Preparatele vor fi insotite de aviz de expeditie si documente de conformitate, conform legislatiei in vigoare, pe care se va specifica si termenul de valabilitate a preparatului.</i></p>	
<p>Garanție: 12 ore de la livrare Gustarea preambalata acordata în cadrul proiectului PNRAS trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății 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. Stimulentul alimentar este produs în unități înregistrate/autorizate</p>	<p>[Detalii specifice, parametri de funcționare și standarde tehnice oferitate]</p>

sanitarveterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienicosanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora (denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe), fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar – veterinar și pentru siguranța alimentelor.	
---	--

Oferta noastră este valabilă timp de 60 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.*