

Anexa 6.2.2 – Invitație de participare (CO-S)

Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE), Schema de Granturi Pentru Licee
Beneficiar: Colegiul Tehnic de Transporturi Auto Baia Sprie
Titlul subproiectului: “Dezvoltarea Abilităților prin Activități Remediale Integrate” – D.A.A.R.I.
Acord de grant nr. SGL474/1.10.2018

Nr. 1466/7/08.11.2018

Baia Sprie, 08.11.2018

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

Stimate Doamne/ Stimați Domni:

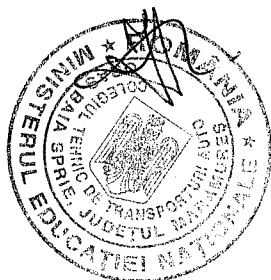
1. **Beneficiarul COLEGIUL TEHIC DE TRANSPORTURI AUTO BAIA SPRIE – județul MARAMUREȘ** a primit un grant de la Ministerul Educației Naționale - Unitatea de Management al Proiectelor cu Finanțare Externă, în cadrul Schemei de Granturi pentru Licee derulate în cadrul Proiectului privind învățământul secundar – 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:

Gustare 96 zile / an (8 luni x 12 zile / luna în medie) x 4 ani pentru 30 de elevi

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: **Colegiul Tehnic de Transporturi Auto Baia Sprie**
Adresa: Baia Sprie, Str. Aleea Minerilor, Nr. 1 A Cod. 435100, jud. Maramureș
Telefon/Fax: 0262262355 / 0262261440
E-mail: office@colegiultehnicauto.ro
Persoană de contact: Director – prof. Hitter Annamaria
4. Se acceptă oferte în original, prin e-mail sau fax.
5. Data limită pentru primirea ofertelor de către Beneficiar la adresa menționată la alineatul 3 este: **15.11.2018, ora 14:00**. 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 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 Proiect ROSE
Director
Prof. Hitter Annamaria



Anexa

Termeni și Condiții de Prestare*¹

Achiziția de : **Gustare 96 zile / an (8 luni x 12 zile / luna in medie) x 4 ani pentru 30 de elevi/ Contractul se va încheia distinct, pentru fiecare an de proiect.**

Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE), Schema de Granturi Pentru Licee
Beneficiar: Colegiul Tehnic de Transporturi Auto Baia Sprie
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)
1						
2						
3						
4	TOTAL					

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, conform următorului program: [a se completa de către Ofertant]

Nr. crt.	Denumirea serviciilor	Cant.	Termene de realizare
1.			
2.			
3.			
4.			

4. **Plata facturii** se va efectua in lei, 100% la realizarea efectivă a serviciilor prevăzute, pe baza facturii Prestatorului și a procesului verbal de recepție.

5. Specificații Tehnice:

A. Specificatii tehnice solicitate	B. Specificatii tehnice oferitate [a se completa de către Ofertant]
Descriere generală	

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.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de 30 elevi, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea cuantumului alocat zilnice de hrana ceva fi stabilit prin contractul de servicii catering. Sumele ofertate vor include cheltuielile cu caserolele, tacâmurile de unică folosință și cu transportul.

Ofertantul va face dovada ca dispune de personal calificat care îndeplinește condițiile specifice legislației în vigoare.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase.

Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate

Livrările vor avea loc astfel:

- 1 masa pe zi pentru un număr maxim de 30 persoane, 9 zile pe lună, în funcție de perioada de derulare a activităților pedagogice remediale.

Ofertantul are obligația de a livra hrana în intervalul de timp dintre orele:

De luni până vineri:

- zilnic între orele 14.00–14.30 (din ziua respectivă)

Locația la care se livrează hrana este în Orașul Baia Sprie. Spațiul de servire a mesei va fi asigurat de către autoritatea contractantă.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic, cu o zi înainte de livrare și va conține numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezentă a persoanelor.

La întocmirea “Planului de meniu” trebuie să se țină cont de următorii factori:

- Realizarea unui raport între principiile alimentare de bază;
- Anotimpul în care se aplică meniurile;
- Preferințele beneficiarului pentru anumite feluri de mâncare;
- Planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni, să nu se repete felurile de mâncare;
- Mâncarea să fie consistentă să dea senzația de sațietate;
- Să fie variată, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia aleasă;

Particularități ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, beneficiară a serviciului de catering:

Pranz:

Gustare/gustare caldă

Ofertantul participant trebuie sa respecte partilaritatile solicitate de beneficiarul serviciului de catering prevazute in caietul de sarcini si graficul de prestare al acestui serviciu:

- La data semnarii contractului prestatorul va prezenta obligatoriu rețetarele care urmeaza a fi folosite in desfasurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentatii de atribuire;
- La prepararea mancarurilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor;
- Prestatorul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse prin substituire, numai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabila a beneficiarului, la echivalentul valoric si nutritional celor înlocuite;

Prestatorul trebuie sa aibă capacitatea sa prepare si sa livreze hrana – numărul de porții zilnice la ora solicitata.

Hrana trebuie livrata in cantități si conținut caloric stabilit prin normele de hrana in conformitate cu legislația in vigoare

Se va tine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- proteine (carne, brânza, lapte, oua si proteine vegetale);
- lipide (grăsime);
- glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Mâncărurile sa nu fie grase, sosurile sa nu conțină multa faina sau alte adausuri de îngroșare, sa nu fie condimentate, sa fie moderat sărate.

Atenție !: nu se vor folosi creme cu oua, frișca sau maioneza.

La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.

Mâncărurile nu vor conține substanțe conservante si coloranți artificiali si in elaborarea lor se va evita pe cat posibil folosirea oricăror factori alergeni. Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar. Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienica-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția și servirea hranei.

Se vor introduce masuri adecvate astfel încât eventualele epidemii sa poată fi controlate si evitate.

Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sănătate.

Cerinte privind transportul

Hrana va fi împachetata, manipulata, si transportata astfel încât sa fie protejata împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării in așa mod încât nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel încât sa se minimalizeze riscul contaminării.

Mijloacele de transport si containerele de transport, trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor. Mijloacele de transport trebuie sa fie avizate sanitar-veterinar si in număr suficient. Mijloacele de transport si / sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie sa permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare.

Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele sa se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

Prestatorul trebuie sa dețină termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistentă termică.

Se recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare si punerea in recipientele de servire in caz contrar, mâncarea caldă va fi menținuta la o temperatura de 60 grade Celsius iar preparatele reci la max. 4 grade Celsius.

Prestatorul va livra mâncarea in vesela de unica folosință tacâmuri, astfel încât sa fie asigurata respectarea normelor de igiena si sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate in calcul la stabilirea prețului final de pe listele de meniu anexate la caietul de sarcini.

Cerințe privind igiena personalului

Angajații operatorului economic responsabili cu prepararea hranei trebuie sa fie calificați.

Fiecare persoana care lucrează in zona de manipulare a alimentelor trebuie sa mențină un grad ridicat de curățenie personală si trebuie sa poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Oricărui lucrător care suferă de o boala (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree), sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, nu i se va permite sa manipuleze alimente ori sa intre intr-un spațiu de manipulare a alimentelor , de orice capacitate, daca exista posibilitatea de contaminare directă sau indirectă (Declarație pe propria răspundere)

Personalul angajat in manipulare si prelucrare alimentelor a urmat cursul de Noțiuni fundamentale de igiena. (Declarație pe propria răspundere)

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajatilor conform legislatiei in vigoare (Declarație pe

propria răspundere)

Alte prevederi relevante

Beneficiarul își rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivate a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris/email/telefonic la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

În funcție de modificările intervenite în frecvența persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Livrările vor începe odată cu încheierea contractului. Prin coroborarea duratei contractului de prestări servicii cu durata cursurilor care se vor desfășura la nivelul proiectului, se estimează ca livrările se vor desfășura pe parcursul a max. 8 luni / 72 zile / an

Ofertantul trebuie să-și asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare și distribuție a hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate și de a face toate modificările necesare pentru ca pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea. Cantitățile constatate lipsa în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp.

Zilnic, o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrana rece), va fi păstrată în frigider 48 de

ore, de către prestator.

RECEPTIA SERVICIILOR

- Receptia hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.
- Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate zilnic, meniul din ziua respectiva. De asemenea prestatorul va prezenta de declarația de conformitate si calculul caloriilor si gramajul pe porție. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.
- Prestatorul trebuie sa permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului in ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate in prezenta reprezentanților prestatorului.

CONDITII DE FACTURARE SI PLATA

Facturarea serviciilor prestate se va face o data pe luna in baza proceselor verbale de recepție si anexele acestora. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv de autoritatea contractanta confirmate prin procesele verbale de recepție. Plata facturilor se va face trimestrial, conform graficului de plăți a finanțatorului.

In situația in care Achizitorul dovedește ca nu a primit in bugetul propriu sumele necesare efectuării plăților aferente executării contractului, deși a promovat toate formalitățile si acțiunile prevăzute de legislația in vigoare si de instrucțiunile de implementare a proiectului, ori au intervenit împrejurări care determina întârzierea plăților si care nu se datorează Achizitorului, iar Achizitorul dovedește cu documente legale lipsa sa de culpa, acesta din urma nu va fi obligat la plata de penalități pentru neachitarea la termenul stabilit in contract, a obligației de plata.

NUMELE OFERTANTULUI _____

Semnătură autorizată _____

Locul:

Data: