

Schema de Granturi: Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar
Beneficiar: ȘCOALA GIMNAZIALĂ „MIRCEA LUCA ” BĂIȘOARA
Titlul proiectului: EDUCAȚIA-ȘANSE EGALE PENTRU TOȚI
Contract de finanțare nr. 11001/6 din data de 28.09.2022

Nr. 1290/ 13.08.2025

ANUNȚ/ INVITAȚIE DE PARTICIPARE

Școala Gimnazială „Mircea Luca ” Băișoara implementează, în calitate de beneficiar, proiectul Reducerea abandonului școlar, 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 depuneți oferta dumneavoastră de preț, pentru achiziția directă, **unei gustari de tip sandwich+ fruct pentru elevii din GT (vizite de studiu) –luna august 2025**

Cod unic de înregistrare: 18017145

1. Adresa: Str. Principală, Nr.34, Băișoara, jud. Cluj
2. Telefon: 0740922355
3. Pagina internet: www.scoalabaisoara.ro
4. Procedura pentru atribuire: achiziție directă
5. Valoare estimată: **2400.00** lei fără TVA
6. Sursa de finanțare a produselor: PNRR
7. Tipul ofertei: furnizare
8. Termenul de livrare a produselor: 20.08.2025,23.08.2025, 25.08.2025, 27.08.2025
9. Informații și clarificări: tel. 0740922355, e-mail: scoalabaisoara@yahoo.com,
persoana de contact: Presecan Lucreția
10. Data limită pentru solicitarea clarificărilor: 15.08.2025 ora 16:00
11. Data limită pentru transmiterea ofertelor: 18.05.2025, ora 16:00
12. Adresa la care trebuie transmise/depuse ofertele: scoalabaisoara@yahoo.com
13. Limba de redactare a ofertei: română
14. Modalități de plată: plata se va efectua în lei, cu ordin de plată în cont de trezorerie, pe baza facturii originale
15. Criteriul care se va utiliza: prețul cel mai scăzut cu condiția respectării cerințelor tehnice
16. Cerințe tehnice: **gustari de tip sandwich+ fruct pentru elevii din GT (vizite de studiu) –luna august 2025**

Nr. Crt.	Descrierea serviciilor	UM	Cantitate								
1	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nr. Crt.</th> <th>Descrierea serviciilor</th> <th>UM</th> <th>Cantitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1..</td> <td> <p>Servicii de catering- unei gustari de tip sandwich+ fruct pentru elevii din GT participanti la vizitele de studiu din</p> <p>20.08.2025 –Săpânța – Bârsana, Maramures</p> <p>23.08.2025- Sarmisegetuza ; Densus, Hațeg -Hunedoara</p> <p>25.08.2025- Felix, Oradea, Bihor</p> <p>27.08.2025- Baia-Mare</p> </td> <td>buc</td> <td>25 bucăți/ deplasare total 100 bucăți</td> </tr> </tbody> </table>	Nr. Crt.	Descrierea serviciilor	UM	Cantitate	1..	<p>Servicii de catering- unei gustari de tip sandwich+ fruct pentru elevii din GT participanti la vizitele de studiu din</p> <p>20.08.2025 –Săpânța – Bârsana, Maramures</p> <p>23.08.2025- Sarmisegetuza ; Densus, Hațeg -Hunedoara</p> <p>25.08.2025- Felix, Oradea, Bihor</p> <p>27.08.2025- Baia-Mare</p>	buc	25 bucăți/ deplasare total 100 bucăți	buc	Total bucăți 100
Nr. Crt.	Descrierea serviciilor	UM	Cantitate								
1..	<p>Servicii de catering- unei gustari de tip sandwich+ fruct pentru elevii din GT participanti la vizitele de studiu din</p> <p>20.08.2025 –Săpânța – Bârsana, Maramures</p> <p>23.08.2025- Sarmisegetuza ; Densus, Hațeg -Hunedoara</p> <p>25.08.2025- Felix, Oradea, Bihor</p> <p>27.08.2025- Baia-Mare</p>	buc	25 bucăți/ deplasare total 100 bucăți								

Specificații tehnice solicitate pentru fiecare componentă a serviciilor:

<p>Denumirea serviciilor: Servicii de catering-gustare (sandwich+ fruct)</p>
<p>Obiectivul serviciilor: Obiectul serviciilor îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea a pachetului alimentar pentru un număr de 100 de elevi/25 per vizita .</p> <p>1.Prestatorul trebuie să ofere Servicii de catering-gustare (sandwich+ fruct) Servicii de catering- unei gustari de tip sandwich+ fruct pentru 25 elevi din GT participanti la vizitele de studiu din 20.08.2025 –Săpânța – Bârsana, Maramures 23.08.2025- Sarmisegetuza ; Densus, Hațeg -Hunedoara 25.08.2025- Felix, Oradea, Bihor 27.08.2025- Baia-Mare</p>
<p>Activități În vederea îndeplinirii obiectivului serviciilor, prestatorul va realiza următoarele activități: Dispoziții generale Prestatorul va prepara hrana pentru elevi, în unitatea de producție proprie pe care le va furniza la sediul autorității contractante. Obiectul contractului: Prestarea serviciului de catering prin servirea estimativă a 100 de porții către beneficiarii programului (conform graficulu stabilit pentru vizitele de studiu), în cantitățile și conținutul stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectiv Hotărârea nr. 1152/2022, cu respectarea prevederilor art. 34 din ORDINUL Ministrului Sănătății nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă în unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. Produsele oferite și livrate vor respecta prevederile Legii nr.123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți. Hrana va fi preparată în locația proprie a ofertantului, spațiu care va fi autorizat din punct de vedere sanitar veterinar pentru pregătirea hranei. Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice Autorizație sanitar veterinară pentru activitatea de depozitare și prelucrare a hranei emisă de Autoritatea Sanitar Veterinară, în copie. În conformitate cu legislația în vigoare, produsele alimentare furnizate în regim catering, sandwich vor fi distribuite sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale în vigoare, referitoare la condițiile sanitare- veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare și la etichetare.</p>

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (C.E.) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 ale Comisiei, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, seria L, nr. 304 din 22 noiembrie 2011, cu modificările și completările ulterioare.

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.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizații comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită (cașcaval).

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză 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 furnizare, fiind specificate pentru fiecare beneficiar.

Transportul produselor menționate se realizează cu vehicule autorizate/înregistrate sanitar-veterinar, drept pentru care ofertantul va prezenta pentru autoutilitara de transport propusa autorizație sanitar veterinară pentru transportul hranei până la sediul beneficiarilor.

Gramajele sunt stabilite potrivit raportului caloric necesar/copil.

Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de porții/zi, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți prin comandă zilnică la adresa prestatorului fără modificarea tarifului (prețului) acceptat prin contractul de prestări servicii.

Furnizorul va avea obligația de a livra în ziua plecării în excursie a celor 100 de (sandwich+ fruct), la sediu Școlii Gimnaziale „Mircea Luca” Băișoara, com. Băișoara, nr. 34, conform graficului stabilit pentru deplasările din data de 20.08.2025, 23.08.2025, 25.08.2025, 27.08.2025, la ora stabilită .

**În vederea îndeplinirii serviciilor, prestatorul va realiza următoarele activități:
asigurarea transportului porțiilor de tip gustare (sandwich+ fruct) în localitatea
Băișoara, județul Cluj, str. Principală, nr. 34 , ora anunțată cu o zi înainte , în datele
de 20,23,25,27 .08.2025.**

Valoarea estimată a unei porții –gustare (sandwich +fruct) este de 24,00 lei fără Tva. Tariful (prețul) unitar al unei porții include serviciile de pregătire, preparare, transport și distribuire.

Cantitatea de hrană va fi livrată de către prestator în ambalajele menționate mai sus și în cantitățile comandate de către beneficiar.

Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi: 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandwichuri.

Pentru depozitare în școala se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar - veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Metode de testare și control

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

Distribuția alimentelor (pachet alimentar) se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 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, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

Pentru pachet alimentar-sandwich:

- denumirea produsului; de exemplu: sandwich cu șuncă și roșii, sandwich cu unt, cașcaval și salată;
- lista ingredientelor;
- substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe;
- cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- cantitatea netă;
- data - limită de consum, sub forma: "Expiră la data de . . .", cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- condiții de depozitare;
- o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar; mențiune privind lotul; în cazul în care data - limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului; având în vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare.

Sandwich-180 gr va conține:

Pachet alimentar:

- produse de panificație (paine feliata sau batoane/chifle) 90 g. - maximum 50% din greutatea totala a pachetului
- produse din carne si/sau branzeturi/derivate din lapte 45 g. - minimum 25% din greutatea totala a pachetului
- legume (rosii, castraveti, salata, sau alte produse similare) 45 g. - maximum 25% din greutatea totala a pachetului
- 1 măr de 125-150 g

Operatorul economic va raspunde pentru calitatea preparatelor si a produselor livrate. Scoala, prin reprezentantii sai, va transmite nota de comanda cu 2 zile inainte de livrare in care va mentiona numarul de pachete necesare, data si ora de livrare, iar operatorul economic va preda scolii numarul de pachete corespunzator numarului de beneficiari prezenti la activitatile proiectului

Unitatea de invatamant va raspunde, in mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere, cu respectarea legislatiei in vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sanatatii lucratorilor.

Prestatorul va suporta toate cheltuielile pentru transportul, ambalarea pachetelor alimentare in care sandwich-ul va fi ambalat individual in folie de protectie de plastic si fructul ambalate individual in folie de protectie de plastic sau ambalaj de hartie, care sunt necesare pentru prestarea serviciilor de catering in bune conditii, conform legislatiei in vigoare.

Recepția hranei- se va realiza in ziua stabilita pentru livrare de catre autoritatea contractanta. In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se comunica imediat, in scris, prestatorului. La livrare, prestatorul are obligatia de a transmite declaratia de conformitate care va atesta ca masa distribuita: respecta cerintele de calitate pentru a fi servita beneficiarilor. Recepția hranei din punct de vedere calitativ și cantitativ se va face pe baza procesului verbal de recepție, și va fi semnat de către reprezentantul unitatii scolare și al prestatorului.

Prestatorul are obligatia de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractanta in termen de 2 zile, iar inlocuirea pachetelor necorespunzatoare se va face in termen de 2 ore de la constatare. In cazul in care deficiențele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit se va declansa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Conform prevederilor legale in vigoare, unitatea de invatamant beneficiara a proiectului va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii și numarul de zile de activitati desfasurate in cadrul proiectului, precum și evidenta numarului de beneficiari.

Prestatorul in calitate de unitate de productie inregistrata sanitar veterinar pentru preparare și distributia pachetelor alimentare, are obligatia de a pastra și de a prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitatea scolare, precum și documentele care atesta calitatea și siguranta acestora, dupa caz. Scoala are obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecărei distributii.

Predarea- preluarea hranei (pachete alimentare) se va face sub supravegherea personalului desemnat care va consemna aspectul cantitativ și calitativ al alimentelor intr-un registru.

Avizele de insotire a marfii se vor intocmi separat pentru fiecare zi de livrare, tip de meniu (pachet alimentar), tip de beneficiar și vor avea anexat declaratia de conformitate.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de elevi prezenti la activitatile proiectului in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la prestatorul de servicii. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare- sandwich mentionate in documentatia de atribuire, vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel puțin 5 ani, incepand de la sfarsitul anului intocmirii acestora.

Transportul alimentelor va fi asigurat de către prestator, cu mijloace de transport autorizate, pana la locul de servire a mese.

Mijloacele de transport și containerele de transport: lazi frigorifice (pentru pachet alimentar), ambalaje, trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul alimentelor trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel incat in momentul in care aceasta ajunge la beneficiar sa aiba temperatura optima.

Autovehiculele utilizate la transportul alimentelor trebuie sa fie autorizate sanitar-veterinar pentru transportul alimentelor de origine animală și nonanimala. Ofertantul va prezenta in cadrul propunerii tehnice Autorizatia sanitar veterinară pentru mijlocul de transport, eliberata de Autoritatea Sanitar Veterinara, in copie.

CONDIȚII OBLIGATORII SI ELIMINATORII

Ofertantul participant la procedura trebuie sa aibă in scris la ONRC ca obiect de activitate autorizat, servicii de catering.

Prestatorul își asumă obligația de a presta serviciul de preparare și servire a hranei in deplină concordanta cu legislația in vigoare. In cazul in care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a persoanelor ce beneficiază de hrana, autoritatea contractanta va avea dreptul să oprească distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să inlocuiască alimentele cu altele corespunzătoare, in cel mai scurt timp posibil.

Locatia pentru prepararea hranei va trebui sa aiba Autorizatie Sanitar Veterinara pentru linia de pregatire a hranei. Se va prezenta Autorizatia Sanitar Veterinara in copie, impreuna cu celelalte documente ce insotesc oferta.

Toate alimentele care vor fi depozitate, impachetate, manipulate, afisate și transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile, ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele vor fi amplasate și/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii.

Toate alimentele și ingredientele folosite la pregătirea și prepararea hranei vor fi proaspete pentru a nu pune în pericol sănătatea beneficiarilor.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, vor fi menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Cerințe privind igiena personalului

Angajații prestatorului care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Angajaților prestatorului care suferă de boli (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree) sau sunt purtători ai unei boli ce poate fi transmisă prin alimente nu li se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă.

Personalul angajat în manipularea și prelucrarea alimentelor trebuie să aibă absolvit cursul de Noțiuni fundamentale de igienă. Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice o Declarație pe proprie răspundere din care să reiasă că personalul implicat în derularea prezentului contract de achiziție a urmat cursul Noțiuni fundamentale igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

Prestatorul are obligația de a efectua controalele medicale periodice ale angajaților conform legislației în vigoare. Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice o Declarație pe proprie răspundere din care să reiasă că personalul implicat în derularea prezentului contract de achiziție are efectuate analizele medicale la zi, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Prevederi privind produsele alimentare

Materiile prime și toate ingredientele sunt depozitate în condiții corespunzătoare, concepute să prevină deteriorarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării.

Pentru materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite ce pot să faciliteze multiplicarea unor microorganisme patogene sau formarea de toxine se va respecta lanțul de frig.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi însoțite, în mod obligatoriu, de certificate de calitate și sanitar-veterinare.

Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc) care vor fi prezentate autorității contractante anexate în copie la factura emisă pentru serviciile prestate.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și stampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare. Materiile prime folosite la prepararea hranei vor fi în prima parte a termenului de valabilitate.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Experții necesari pentru realizarea serviciilor:

Personalul angajat în manipularea și prelucrarea alimentelor trebuie să aibă absolvit cursul de Noțiuni fundamentale de igienă. Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice o Declarație pe proprie răspundere din care să reiasă că personalul implicat în derularea prezentului contract de achiziție a urmat cursul Noțiuni fundamentale igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

Prestatorul are obligația de a efectua controalele medicale periodice ale angajaților conform legislației în vigoare. Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice o Declarație pe proprie răspundere din care să reiasă că personalul implicat în derularea prezentului contract de achiziție are efectuate analizele medicale la zi, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Livrabile

Ca rezultat al serviciilor descrise mai sus, prestatorul va trebui să transmită următoarele livrabile: Prestatorul va transmite hrana comandată- pachet alimentar/ gustare (sandwich+măr=apă) în conformitate cu nota de comandă transmisă.

La livrare produsele vor fi însoțite de: Declaratii de conformitate pentru pachetele livrate; avizul de expeditie a marfii; In urma efectuării recepției produselor se va întocmi procesul verbal de recepție semnat de reprezentantul autorității contractante și al prestatorului
Perioadă de implementare/ Durata serviciilor Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering începe de la data semnării contractului de achiziție. Perioada de prestare a serviciilor de catering va fi 20,23,25,27 .08.2025
Locație Sediul unității de învățământ Școala Gimnazială „Mircea Luca” Băișoara str.Principală nr.34
Raportare Prestatorul va transmite achizitorului (autorității contractante) documentele care dovedesc prestarea servicii lunar: -factura fiscală; -centralizatorul lunar al serviciilor prestate; -declaratii de conformitate pentru pachetele livrate; -avizul de expeditie a marfii; -proces verbal de recepție a pachetelor furnizate;
Facilități oferite de Beneficiar Autoritatea contractanta va desemna o persoana responsabila de implementarea contractului care va colabora cu reprezentantii prestatorului pentru recepția hranei livrate. Produsele nu se vor depozita în școala deoarece vor fi livrate în momentul aducerii lor la școala, înainte de plecare în excursie. Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.
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.

Valoarea estimată a achiziției este de: 2400, 00 lei fără TVA.

Oferta dumneavoastră, va fi depusă în conformitate cu termenii și condițiile de prestare precizate și va fi trimisă la:

Adresa: Localitatea Băișoara, str. Principală, nr. 34 , jud. Cluj

Telefon/Fax: 0740922355

E-mail: presecan@yahoo.com .scoalabaisoara@yahoo.com

Persoană de contact: Presecan Lucreția

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

Prețul total oferit 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 (7%, 11% sau 21%, după cum este aplicabil).

Prestarea se realizează în cel mult 5 zile de la semnarea Contractului/ Notei de Comandă.

Plata facturii se va efectua în lei, 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 destinațiilor fondurilor/contractanților din cadrul PNRR** și, totodată, asupra (ii) obligației dvs. de a transmite datele și informațiile cu privire la **beneficiarii reali ai destinațiilor fondurilor alocate din PNRR**, înainte 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 18.08.2025, ora 16,00.

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 adresa menționată mai sus sau prin e-mail sau fax a solicitărilor de clarificări.

Oferta dvs. trebuie să fie valabilă timp de 30 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 Sălicean Cristina
Funcție administrator financiar
Semnătură

Director,

Presecan Lucreția