

Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE)  
Schema de Granturi pentru Universități- SGCU -PV (Programul de vară tip punte)  
Beneficiar: Universitatea Tehnică „Gheorghe Asachi” din Iași / Facultatea de Inginerie Chimică și Protecția Mediului ”Cristofor Simionescu”  
Titlul subproiectului: Experimentează și Descoperă Fascinația Studenției - EDFs  
Acord de grant nr. 326/SGU/PV/III din 18.06.2020  
Nr. înreg.18734/28.05.2024

Iași, 28.05.2024

**INVITAȚIE DE PARTICIPARE**  
**pentru achiziția de servicii, altele decât consultanță și instruire**  
**”Cheltuieli de masă/catering pentru participanți ROSE – EDFs ”**

Stimate Doamne/ Stimați Domni:

1. Beneficiarul Universitatea Tehnică ”Gheorghe Asachi” din Iași a primit un grant de la Ministerul Educației - Unitatea de Management al Proiectelor cu Finanțare Externă, în cadrul Schemei de Granturi pentru Universități derulate în cadrul Proiectului privind învățământul secundar – ROSE, și intenționează să utilizeze o parte din fonduri în anul 2024 pentru achiziția serviciilor, altele decât consultanța, respectiv, achiziționarea unor servicii masă/catering pentru participanții la activitățile proiectului ROSE-EDFS, în perioada 23.06.2024 -07.07.2024, pentru care a fost emisă prezenta Invitație de Participare.

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

Nr. crt.	Denumirea serviciilor	Cantit.
1.	<p><b>” Cheltuieli de masă/catering pentru participanți ”</b> Servicii masă 68 persoane (50 elevi – grup țintă, 10 studenți tutori și 8 profesori însoțitori).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Micul dejun, prânzul și cina se vor servi în locația de cazare (cămin studentesc din campus T. Vladimirescu).</li><li>➤ Gustările se vor servi, în funcție de activitățile desfășurate în fiecare zi, fie în Facultatea de Inginerie Chimică și Protecția Mediului ” Cristofor Simionescu”, fie în locația de cazare (cămin studentesc din campus T. Vladimirescu).</li><li>➤ Durata: 14 zile, începând cu cina în data de 23.06.2024 și terminând cu micul dejun și prânzul în data de 07.07.2024.</li><li>➤ Posibilitatea de a oferi mesele în regim de bufet internațional/catering.</li><li>➤ Posibilitatea de a oferi mâncare gătită <b>numai în bucătăria proprie.</b></li><li>➤ Nu se acceptă prăjituri/plăcinte/preparate procesate, achiziționate din magazine.</li><li>➤ Livrarea mâncării în cutii termoizolante și condiții igienice.</li><li>➤ Micul dejun în interval orar 8:00-9:00;</li><li>➤ Gustarea 1 în intervalul orar 11:00-12:00;</li><li>➤ Prânzul în interval orar 13:00-14:00;</li><li>➤ Gustarea 2 în intervalul orar 16:00-17:00;</li><li>➤ Cina în interval orar 18:00-19:00.</li></ul> <p><b><u>MIC DEJUN</u></b> <b><u>1.Sandwich/Hamburger (min 500 g/portie) alcătuit din:</u></b> - șuncă (150 g/portie)/salam (150 g/portie)/mușchi (150 g/portie)/cabanos (150 g/portie)/cremă (2 buc- 150g/portie)/cârnăciori (2 buc – 150 g/portie)/omletă (150 g/portie)/ou ochi (2 buc/portie) - cașcaval (150g /portie)/telemea (150g /portie)/ brânză topită (2 buc/portie)</p>	1 pachet

<p>-roșii (50g/portie)/castraveți(50g/portie)/ măsline (50g/portie)  - Chiflă pâine (150 g/portie)/ pită (150 g/portie)  <i>În fiecare zi din săptămână alt meniu</i>  <b><u>2.Apă îmbuteliată la 500 ml (min 500 ml)/persoană/laurt (400g/persoană).</u></b></p> <p><b><u>GUSTARE 1 (min. 400 g/pers.):</u></b>  -prăjitură (200 g/portie)/plăcintă (250 g/portie)/ înghețată (200g/portie)/biscuiți tip Oreo (200 g);  -fructe (150-200 g/portie) - diferite fructe: mere, pere, struguri, banane, caise, piersici etc.  Maxim același fruct într-o săptămână ( <i>în fiecare zi din săptămâna alt fruct</i>)</p> <p><b><u>PRÂNZ</u></b>  <b><u>1.Ciorbă (min.450 ml/portie):</u></b>  - pui (min 150 g carne/portie)/vită (min 150 g de carne într-o porție)/fasole/rădăuțeană/de burtă/ perișoare/legume (min 150 g legume sau carne/portie).  <i>În fiecare zi din săptămână alt tip de ciorbă</i>  <b><u>2.Fel principal (min. 600 g/portie) alcătuit din:</u></b>  - Ceafă la cuptor (min.250 g/portie)/friptură de pui (min.250 g/portie)/ grătar din piept de pui, pulpă de pui dezosată fără piele, ceafă de porc (min.250 g/portie)/șnițel din piept de pui, carne de porc, (min. 250 g/portie)/copănele de pui (2 buc - min.250g/portie)/pulpă dezosată fără piele de pui (min.250g/portie)/ tochitură de porc (400 g/portie din care min. 300 g carne porc+kaizer+cârnați)/cotlet de porc la tavă în sos de roșii (400 g/portie din care min.300 g carne)/sarmale (min. 350 g , 5-6 buc/portie la care se adaugă min.50 g smântână)/ frigărui de pui (400g/portie din care min.300 g carne)/cordon bleu (min.300 g/portie)/rulou de piept de pui (min.300 g /portie)/mici la grătar (min.5 buc-250 g/portie și 50 g muștar)/ gulaș (400g/portie din care min. 300 g carne)/lasagna (400 g /portie).  -Garnitura: <i>acolo unde este cazul</i>- cartofi țărănești (250g/portie)/ cartofi pai (250g/portie)/ cartofi piure (250 g/portie)/ orez (250 g/portie)/legume sote sau la grătar (250 g/portie)/ mâncărică de mazăre sau fasole verde (250 g/portie)  <i>În fiecare zi din săptămână alt meniu</i>  - Chiflă pâine, 100 g/portie/ pită (100g/portie)  - Salată de varză/ legume de sezon, 100 g/portie  <i>În fiecare zi din săptămână alt meniu</i>  <b><u>3.Apa îmbuteliată la 500 ml (min. 500 ml)/pers./ suc neacidulat îmbuteliat la 500 ml (min.500 ml)/pers.</u></b></p> <p><b><u>GUSTARE 2 (min. 400 g/pers.):</u></b>  -prăjitură (200 g/portie)/plăcintă (250 g/portie)/ înghețată (200g/portie)/biscuiți tip Oreo (200 g);  -fructe (150-200 g/portie) - diferite fructe: mere, pere, struguri, banane, caise, piersici etc.  Maxim același fruct într-o săptămână ( <i>în fiecare zi din săptămâna alt fruct</i>)</p> <p><b><u>CINA</u></b>  <b><u>1.Meniu (min. 500 g/portie) alcătuit din:</u></b>  -Pizza (min.500g/portie)/crispy (250g/portie din care 200 g carne vită, porc sau pui)/hamburger (250 g/portie din care 200 g carne vită, porc sau pui)/cheeseburger (250 g/portie din care 200 g carne vită, porc sau pui)/shaorma (500 g/portie din care 250 g carne vită, porc sau pui)/paste carbonara, bolognese, penne, quattro formaggi (500g/portie din care min.150 g carne, 150 g paste, restul sos)/pui shanghai (min.250g/portie)/grătar (min.250g/portie).  -Garnitura:(<i>acolo unde este cazul</i>), cartofi la cuptor (min.200g/portie)/cartofi pai (min.200g/portie)/cartofi piure (min.200 g/portie)/ orez (200 g/portie)  -Chiflă pâine (100 g/portie)/ pită (100 g/portie)  -Salată de varză, legume de sezon, 100 g/portie  <i>În fiecare zi din săptămână alt meniu</i>  <b><u>2. Suc neacidulat ambalat la 500 ml (min. 500 ml)/portie</u></b></p>	
---	--

Această invitație este publică și este postată și pe <https://www.tuiasi.ro/achizitii-publice/> și pe <http://www.cercetare.icpm.tuiasi.ro/rose-edfs/noutati.html>

2. Ofertanții pot depune o singură ofertă
3. Oferta dumneavoastră, în formatul indicat în Anexă, va fi depusă va fi depusă în conformitate cu termenii și condițiile de prestare precizați și va fi trimisă **în plic sau scanată, prin e-mail**, după cum urmează:
  - a) În plic:

**Adresa:** Universitatea Tehnică "Gheorghe Asachi" din Iași, Bd. Prof. Dimitrie Mangeron nr. 67, Registratura, pentru Facultatea de Inginerie Chimică și Protecția Mediului „Cristofor Simionescu”.

**Persoană de contact:** Ing. Elisabeta Hultuană - Administrator șef Facultatea de Inginerie Chimică și Protecția Mediului „Cristofor Simionescu”, Telefon: 0232-278683 int. 2282 ; 0751.285.427.

Pe plicul exterior se va menționa:  
Achiziție: **Cheltuieli de masă/catering pentru participanți la proiectul ROSE-EDFS”**  
Facultatea de Inginerie Chimică și Protecția Mediului „Cristofor Simionescu”.

Data: **05.06.2024, ora: 10:00**
  - b) Prin e-mail:

Adresa: elisabeta.hultuana@tuiasi.ro

Persoană de contact: Ing. Elisabeta Hultuană - Administrator șef Facultatea de Inginerie Chimică și Protecția Mediului „Cristofor Simionescu”

Telefon: 0232-278683 int. 2282 ; 0751.285.427; e-mail: elisabeta.hultuana@tuiasi.ro
4. Se acceptă oferte transmise în original, prin E-mail sau fax. (În cazul ofertei transmise prin email/fax, Beneficiarul poate solicita transmiterea ulterioară, într-un timp rezonabil indicat, a ofertei în original)
5. Data limită pentru primirea ofertelor de către Beneficiar la adresa menționată la alineatul 3 este: **05.06.2024, ora: 10:00**. 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 . **Ofertanții trebuie să facă dovada că sunt autorizați și au capacitatea tehnică și competența profesională, pentru prestarea acestor servicii. În acest sens, ofertantul va atașa la ofertă documente de calificare, în copie "conform cu originalul", care sunt eliminatorii, după cum urmează:**
  - **Prestatorul trebuie să fie autorizat pentru prestarea acestor servicii, în acest sens se solicită:**
  - ✓ **Copie a Certificatului de Înregistrare și a Certificatului Constatator eliberat de Oficiul Registrului Comerțului, din care să rezulte numele complet, sediul și domeniul de activitate**, ce trebuie să includă și prestarea serviciilor care fac obiectul prezentei proceduri de achiziție.
  - ✓ **Copie a Autorizației de funcționare valabilă/reală, la momentul prezentării acesteia, emisă de autoritatea competentă** (Primăria pe raza căreia își desfășoară activitatea ce face obiectul prezentei proceduri de achiziție). Autorizația va atesta dreptul ofertantului de a desfășura activitățile ce fac obiectul prezentei proceduri de achiziție, (respectiv codurile CAEN corespunzătoare acestor activități).

- ✓ Copie după Documentul de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru unitățile de vânzare cu amănuntul, emisă de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor;
  - ✓ Copie după documentul din care să rezulte certificarea conformității obiectivului (unitate catering), pentru activitatea de preparare, ambalare mâcăruri gătite și livrarea acestora în sistem de catering, emis de autoritatea competentă în domeniu, Direcția de Sănătate Publică, pe raza căreia își desfășoară activitatea ce face obiectul prezentei proceduri de achiziție;
  - **Prestatorul trebuie să transporte mâncarea în conformitate cu prevederile legale în domeniu** (Ordinul M.S. 976/1998, H.G.924/2005, Ordinul M.S.119/2014, cu completările și modificările ulterioare), în acest sens se solicită:
  - ✓ Copie după **Autorizația Sanitară veterinară pentru mijloacele de transport de produse de origine animală**, emisă de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, pentru mijloacele de transport (cel puțin pentru două mijloace de transport - unul pentru produse ambalate și unul pentru produse preambalate), care se vor folosi pentru prestarea serviciilor ce fac obiectul procedurii de achiziție, valabilă/reală, la momentul prezentării acesteia;  
Mijlocul de transport poate fi :
    - proprietatea ofertantului, caz în care, autorizația are ca proprietar, ofertantul;
    - închiriat; în acest caz se solicită, pe lângă autorizație, și prezentarea contractului de închiriere, pentru mijlocul de transport propus pentru îndeplinirea contractului ;
    - în leasing; în acest caz se solicită, pe lângă autorizație, și prezentarea contractului de leasing al mijlocului de transport propus pentru îndeplinirea contractului;
  - **Prestatorul trebuie să aibă personal calificat și atestat pentru prestarea acestor servicii, minim un bucătar, doi ajutor de bucătar, un brutar, un patiser, un conducător auto, în acest sens se solicită:**
    - ✓ Copii după documentele de calificare pentru personalul implicat în prepararea mâncării – certificate de calificare, fișe de post, orice alte documete care să demonstreze calificarea personalului acestora;
    - ✓ Copie după documente din care să rezulte că personalul implicat în prestarea serviciilor de catering ( bucătari, patiser, brutar , conducător auto), au urmat și absolvit cursuri privind noțiuni fundamentale de igienă;
    - ✓ Copie după documente care să dovedească că specialiștii sunt fie angajații presatorului sau sunt într-o formă legală de colaborare cu prestatorul.
9. **Evaluarea și acordarea contractului:** Doar ofertele depuse de ofertanții 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 parte și va presta serviciile în perioadele solicitate.
10. ***Vă rugăm să confirmați în scris primirea prezentei Invitații de Participare și să menționați dacă urmează să depuneți o ofertă sau nu.***

**Director Grant ROSE**  
Conf. dr. ing. Claudia Cobzaru  
Semnătura

**Responsabil achiziții,**  
Ing. Elisabeta Hultuană  
Semnătura