

**Schema de Granturi: Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar**

**Beneficiar: Liceul Teoretic „Constantin Brătescu”**

**Titlul proiectului: SCOALĂ PENTRU VIITOR!**

**Contract de finanțare: nr. 4794/15.05.2024**

**Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1599**

**Nr. înregistrare: 789/21.10.2025**

## **ANUNȚ privind achiziția serviciu catering-masă caldă**

Stimată doamnă/ Stimate domnule ...,

Liceul Teoretic „Constantin Brătescu” din localitatea Isaccea, județul Tulcea, implementează în calitate de beneficiar al proiectului: **SCOALĂ PENTRU VIITOR!** 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.

Denumire contract: **servicii catering-masă caldă**

Data limită depunere ofertă: 28.10.2025, ora 16:00

Tip anunț: Achiziție directă

Descriere contract: Proiectul presupune achiziția serviciu catering-masă caldă: **Categoria II: Activități de prevenire, intervenție și compensare**

Beneficiar: Liceul Teoretic „Constantin Brătescu”, Isaccea, jud. Tulcea.

Titlul proiectului: **SCOALĂ PENTRU VIITOR!**

Cod proiect: F-PNRAS-2-2023-1599

Valoarea estimativă: **57.000 lei fără TVA pentru anul II de proiect**

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

<b>Nr. Crt.</b>	<b>Produse</b>	<b>UM</b>	<b>Cantitate</b>
1.	<b>Masă caldă tip catering-fel principal și o gustare dulce/fruct</b>	porții	100X 19=1900

Specificații tehnice solicitate pentru fiecare dintre produse:

**Denumirea serviciilor: Servicii de catering-masă caldă**

**Obiectivul** serviciilor: Oferirea de masă caldă pentru elevii din clasele VA, VB, VIA, VIB, VIIA, VII B, VIIIA, VIIIB

**Activități:** În vederea îndeplinirii obiectivului serviciilor, furnizorul va realiza următoarele activități:

- Prestarea serviciilor de catering se va realiza 1 dată pe zi/săptămână, între orele 09:00-10:00, pe durata contractului, conform unui anumit program specificat.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în funcție de numărul elevilor prezenți la activitățile remediale, necesitățile și la cererea motivată a beneficiarului.

**Livrabile:** Ca rezultat al serviciilor descrise mai sus, prestatorul va trebui să transmită următoarele livrabile:

Felul II:

- Carne – cel puțin 130 g
- Garnitură – cel puțin 150 g
- Salată – cel puțin 100 g
- Pâine – cel puțin 2 felii

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlărilor cu vârsta de 11-13 ani.

Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânza, lapte, ouă și proteine vegetale).

Hrana preparată nu va conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni.

Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor pe categorii principale de alimente (carne, legume, cereale) care urmează a fi folosite la prepararea acestora. Beneficiarul va urmări încadrarea necesarului caloric al școlărilor în rația alimentară și dacă respectiva cantitate de alimente ingerată satisface calitativ și cantitativ nevoile nutritive ale elevilor școlari cu vârsta de 11-13 ani.

Serviciul de masă de prânz se va asigura pe durata a șase luni, pentru un număr estimativ de cca. 100 elevi.

Meniurile vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului.

Administratorul furnizorului stabilește împreună cu bucătarul/ asistenta unității noastre de învățământ care va fi structura meniurilor care urmează a fi livrate pe parcursul săptămânii următoare. Firma de catering nu are voie să modifice structura meniurilor stabilite și aprobate, fără acordul Beneficiarului.

Până în ziua de joi a fiecărei săptămâni se trimite meniul aprobat prin semnătură pentru săptămâna viitoare.

**Felul principal va consta dintr-un preparat din carne cu garnitură, sau dintr-o mâncare scăzută cu carne însoțită de salată de legume** (mazăre cu pui, ostropel, gulaș de vițel, varză cu carne, etc.). Carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă, aripioare), vită sau porc, (mușchi sau pulpă), pește fără oase (sub formă de file). Carnea va fi pregătită pe grătar, cu aburi, la cuptor, la rotisor sau pane. Garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste.

### Modalitatea de prezentare

Felul principal de mâncare va fi ambalat individual în caserole de unică folosință, cu închidere perfect etanșă, din plastic, aluminiu sau de polistiren HB7, cu delimitare pentru produsele din carne și garniturile acestora, exceptând situațiile în care felul de mâncare nu necesită separare.

Pâinea va fi ambalată individual, sau după caz, în vrac, în ambalaj de uz alimentar.

Tacâmurile vor fi de unică folosință și vor fi ambalate individual în mod igienic (furculiță, cuțit, șervețel). Furnizorul îi revine sarcina de a ambala și depozita produsele pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bunăstare la destinația finală.

Furnizorul va asigura menținerea temperaturii preparatelor culinare pe timpul transportului folosind mijloace specifice de păstrare a temperaturii corespunzătoare din punct de vedere a igienei alimentare

**Perioadă de implementare/ Durata serviciilor :** 01.11.2025-30.04.2026

**Locație:** La sediul unității școlare- strada 1 Decembrie, nr.91, loc.Isaccea, jud. Tulcea

**Raportare:** Proces verbal de recepție lunar

**Facilități oferite de Beneficiar:-**

**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: **57.000 lei fără TVA pentru anul I de proiect**

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: 1 Decembrie, nr. 91**

**Telefon/Fax: 0240540301**

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

**Persoană de contact: Ionică Raluca-Elena**

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

Prețul total ofertat trebuie să includă și prețul pentru ambalare, transport, instalare/montare și orice alte costuri necesare livrării produsului la următoarea destinație **finală 1 Decembrie, nr. 91, localitatea Isaccea, județ Tulcea.**

Oferta va fi exprimată în Lei, iar TVA va fi indicat separat, (5%, 9% sau 19%, după cum este aplicabil).

Livrarea se efectuează în cel mult *30 zile* de la semnarea Contractului/la destinația finală indicată.

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.

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 destinatarilor fondurilor/contractanților din cadrul PNRR** și, totodată, asupra (ii) obligației dvs. de a transmite datele și informațiile cu privire la **beneficiarii reali ai destinatarilor 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: **28.10.2025**

Orice potențial ofertant are dreptul de a solicita clarificări legate de prezenta cerere de ofertă, până cel târziu cu de **28.10.2028** 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 de 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.

**Menționăm că nu se admit contestații!**

**TERMEN ANUNȚ: 28.10.2025**

Director,  
prof. Babușcă Tatiana

Nume: Ionică Raluca-Elena

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 Servicii catering-Masă caldă

Stimate doamne, stimați domni,

Ca răspuns la cererea dvs. de ofertă nr. 789 din data 21.10.2025, vă transmitem în cele ce urmează oferta noastră de preț pentru achiziția de **Servicii catering-Masă caldă**:

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

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

Prețul total oferat include și prețul orice alte costuri necesare prestării serviciilor.

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

Nr. crt.	Denumirea serviciilor	Cant.	Termene de prestare

Înțelegem că plata facturii se va efectua în lei, 100% la prestarea efectivă a serviciilor, pe baza facturii Prestatorului și a procesului - verbal de recepție.

Specificații tehnice pentru fiecare dintre serviciile oferate:

<b>Specificații tehnice solicitate</b>	<b>Specificații tehnice oferite</b> <i>[a se completa de către Ofertant]</i>
<b>Denumirea serviciilor:</b>	
<b>Obiectivul</b> serviciilor:	
<p> <b>Activități:</b> În vederea îndeplinirii obiectivului serviciilor, furnizorul va realiza următoarele activități:            - Prestarea serviciilor de catering se va realiza 1 dată pe zi, 1 zile din săptămână, între orele 09:00-10:00, pe durata contractului, conform unui anumit program specificat.            Acest program va putea fi modificat și adaptat, în funcție de numărul elevilor prezenți la activitățile remediale, necesitățile și la cererea motivată a beneficiarului.         </p>	
<p> <b>Experții</b> necesari pentru realizarea serviciilor:            Bucătar și asistenta medicală a unității de învățământ         </p>	
<p> <b>Livrabile:</b> Ca rezultat al serviciilor descrise mai sus, prestatorul va trebui să transmită următoarele livrabile:            Felul II:            - Carne – cel puțin 130 g            - Garnitură – cel puțin 150 g            - Salată – cel puțin 100 g            - Pâine – cel puțin 2 felii            Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor.            În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlărilor cu vârsta de 11-13 ani.            Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânza, lapte, ouă și proteine vegetale).            Hrana preparată nu va conține substanțe conservante și coloranți artificiali și în elaborarea ei se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni.            Meniurile vor conține felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și         </p>	

menționarea gramajelor pe categorii principale de alimente (carne, legume, cereale) care urmează a fi folosite la prepararea acestora. Beneficiarul va urmări încadrarea necesarului caloric al școlărilor în rația alimentară și dacă respectiva cantitate de alimente ingerată satisface calitativ și cantitativ nevoile nutritive ale elevilor școlari cu vârsta de 11-13 ani.

Serviciul de masă de prânz se va asigura pe durata a șase luni, pentru un număr estimativ de cca. 100 elevi.

Meniurile vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații, pe toată perioada derulării contractului.

Administratorul furnizorului stabilește împreună cu bucătarul/ asistenta unității noastre de învățământ care va fi structura meniurilor care urmează a fi livrate pe parcursul săptămânii următoare. Firma de catering nu are voie să modifice structura meniurilor stabilite și aprobate, fără acordul Beneficiarului.

Până în ziua de joi a fiecărei săptămâni se trimite meniul aprobat prin semnătură pentru săptămâna viitoare.

**Felul principal va consta dintr-un preparat din carne cu garnitură, sau dintr-o mâncare scăzută cu carne însoțită de salată de legume** (mazăre cu pui, ostropel, gulaș de vițel, varză cu carne, etc.). Carnea acceptată este cea de pui (piept, pulpă, aripioare), vită sau porc, (mușchi sau pulpă), pește fără oase (sub formă de file). Carnea va fi pregătită pe grătar, cu aburi, la cuptor, la rotisor sau pane.

Garniturile vor consta în legume preparate în diferite feluri (la grătar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste.

#### **Modalitatea de prezentare**

Felul principal de mâncare va fi ambalat individual în caserole de unică folosință, cu închidere perfect etanșă, din plastic, aluminiu sau de polistiren HB7, cu delimitare pentru produsele din carne și garniturile acestora, exceptând situațiile în care felul de mâncare nu necesită separare.

<p>Pâinea va fi ambalată individual, sau după caz, în vrac, în ambalaj de uz alimentar.</p> <p>Tacâmurile vor fi de unică folosință și vor fi ambalate individual în mod igienic (furculiță, cuțit, șervețel). Furnizorului îi revine sarcina de a ambala și depozita produsele pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bunăstare la destinația finală.</p> <p>Furnizorul va asigura menținerea temperaturii preparatelor culinare pe timpul transportului folosind mijloace specifice de păstrare a temperaturii corespunzătoare din punct de vedere a igienei alimentare</p>	
<b>Perioadă de implementare/ Durata serviciilor</b> 01.11.2025-30.04.2026	
<b>Locație: La sediul unității școlare- strada 1 Decembrie, nr.91, loc.Isaccea, jud. Tulcea</b>	
<b>Raportare</b> Proces verbal de recepție lunar	
<b>Facilități oferite de Beneficiar</b>	
<b>Drepturi de proprietate intelectuală.</b> 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	
...	

Oferta noastră este valabilă timp de de *<se introduce cel puțin numărul de zile de valabilitate a ofertei solicitat prin cererea de ofertă>* 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:**