



ȘCOALA GIMNAZIALĂ SPECIALĂ PENTRU SURZI NR.1
BUCUREȘTI
STR. NEATÂRNĂRII NR.5; SECTOR 1

Tel/ Fax 021/667.20.90
E-mail : scoala.surzi1@gmail.com

Nr. 1034/31.05.2023

CERERE DE OFERTĂ

Școala Gimnazială Specială pentru Surzi Nr. 1 solicită o ofertă tehnică și financiară pentru achiziția de servicii de catering, cu ocazia desfășurării Festivalului "Forme, culori și sunet" în cadrul proiectului "Educație nonformală pentru școli incluzive" Cod SMIS POCU/988/6/26/153990, în data de 08.06.2023. cod CPV 55520000-1 - Servicii de catering.

Serviciile au fost aprobate și bugetate pentru achiziționare în cadrul proiectului mai sus menționat și se constituie în dosarul de achiziție cu ID 2114812360.

Titlul achiziției: Servicii de catering

SURSA DE FINANȚARE: BUGET UE, BUGET LOCAL, BUGET DE STAT

CPV:

55520000-1 - Servicii de catering

Specificații tehnice:

1. Serviciile de catering se solicită pentru data de 08.06.2023;
2. Produsele vor fi livrate la sediul Școlii Gimnaziale Speciale pentru Surzi nr. 1 din str. Neatârnării nr. 5, sector 1, București, în intervalul orar 15,00-15,30.
3. Se solicită achiziția serviciilor de catering, pentru următoarele produse:
 - Gustări reci – maxim 15 kg (100 g/persoană), produse precum: tartine cu mușchi file, tartine cu salam uscat, tartine cu somon fume, tartine cu salată de icre, tartine cu brânză, tartine cu cașcaval, roșii cu cremă de brânză, ardei gras cu cremă de brânză, rulouri cu șuncă, salate, legume etc.
 - Gustări calde – maxim 26,250 kg (175 g/persoană), produse precum: crochete cascaval, bulete cașcaval, ciuperci la grătar, ficăței de pui, aripioare crocante, șnițele pui, chifteluțe pui,, cârnăciori, crispy strips, cartofi wedges etc.

- Desert de casă: 9 kg (60 g/persoană), produse precum: chec, briose, plăcintă cu mere, plăcintă cu brânză, negresă etc.
 - Fructe de sezon: 10 kg
 - Apă plată: ambalată la 0,5 l, 150 sticle, 75 l
4. Modalitatea de prezentare:
- Gustările calde, reci și desertul vor fi ambalate pe platouri, iar fructele vor fi livrate vrac.
 - Furnizorul îi revine sarcina de a ambala produsele pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bunăstare la destinație.
 - Furnizorul va asigura menținerea temperaturii preparatelor culinare pe timpul transportului, folosind mijloace specifice de păstrare a temperaturii corespunzătoare din punct de vedere al igienei alimentare.
5. Furnizorul va pune la dispoziția beneficiarului autorizațiile, certificările și documentele de însoțire a mărfii, conform legislației în vigoare.

Valoarea estimată a serviciilor este de **6636.32 lei fără TVA**.

Așteptăm oferta dumneavoastră până marți, 05.06.2023, pe adresa de mail a școlii, respectiv scoala.surzil@gmail.com, iar ulterior aceasta va fi prezentată în cadrul sistemului electronic SICAP.

**Director,
Costache Claudiu Cosmin**



**Întocmit, profesor Iftene Iulia Mădălina,
coordonator activitate P3**

Iulia Iftene