

Centrul Școlar pentru Educație
Incluzivă "Miron Ionescu" Cluj-Napoca
Nr. 2126 /21.12.2023



Servicii de catering pentru pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi cu deficiențe mintale ușoare, moderate și profunde în cadrul Centrului Școlar pentru Educație Incluzivă, "Miron Ionescu" Cluj-Napoca.

55524000-9 Servicii de catering pentru școli

Întocmit:
Responsabil procedură,
Stîngă Silviu — administrator patrimoniu

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Stîngă Silviu", written over a circular stamp.

CUPRINS:

SECȚIUNEA I- INSTRUȚIUNI PENTRU OFERTANȚI
SECȚIUNEA II- CAIETUL DE SARCINI
SECȚIUNEA III- FORMULARE
SECȚIUNEA IV- MODEL CONTRACT DE SERVICII

SECȚIUNEA I - INSTRUCȚIUNI PENTRU OFERTANȚI

SECȚIUNEA I: AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

I.1) Denumire și adrese

Denumire oficială: Centrul Școlar pentru Educație Incluzivă, "Miron Ionescu" Cluj-Napoca	
Adresa: Str. București nr. 32, Jud. Cluj	
Localitate: CLUJ NAPOCA	Cod poștal Tata: ROMANIA 400148
Punct(e) de contact: In atentie: Stîngă Silviu	Tel/Fax 0264-432431
e-mail: E-mail: crdeiciuj@yahoo.com	
Adresa/ele de internet (daca este cazul): Adresa sediului principal al autoritatii contractante (URL): http://crdeii.ro/contact/ Adresa profilului cumparatorului (URL): www.e-licitatie.ro	

I.2) Achiziție comună

Contractul implică o achiziție comună- Nu .

Contractul este atribuit de un organism central de achiziție- Nu

I.3) Comunicare

Documentele de achiziții publice sunt disponibile pentru acces direct, nerestricționat, complet și gratuit la (Website):

<http://crdeii.ro/lachizitii-publice>

Informații suplimentare pot fi obținute de la: adresa menționată mai sus

Ofertele, candidaturile sau cererile de participare trebuie depuse la: adresa menționată mai sus

I.4) Tipul autorității contractante

Învățământ

I.5) Activitate principală

Educație

SECȚIUNEA II: OBIECTUL CONTRACTULUI

II.1) Titlu:
Achiziționarea de servicii pentru evenimente : Achiziția de servicii de catering pentru pregătirea, prepararea și livrarea zinică a hranei pentru elevi cu deficiențe mintale ușoare, moderate și profunde in cadrul Centrului Școlar pentru Educație Incluzivă "Miron Ionescu" Cluj-Napoca
II.1.2) Cod CPV Principal:
COD CPV: 55524009-9 Servicii de catering pentru școli (Rev.2)
Cod CPV secundar
II.1.3) Tip de contract: Alegeți o singură categorie - produse sau servicii - care corespunde cel mai bine obiectului specific al contractului sau al achiziției dvs <p style="text-align: center;">Servicii</p>
II.f.4 Descrierea succintă a achiziției

În vederea achiziționării de Servicii de catering pentru pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi care frecventează cursurile Centrului Școlar pentru Educație Incluzivă, "Miron Ionescu" Cluj-Napoca, respectiv:

LOT 1 Masa de prânz care va cuprinde 2 feluri de mancare - ciorbă/ supă și felul II, desert (când este cazul), respectiv în conformitate cu H.G. nr. 964/2014

LOT 2 Gustare care va cuprinde pachet alimentar sub formă de sandwich (o gustare) ambalat în folie alimentară — va fi compusă din două feluri de mâncare - un fel de bază - sandwich și un desert-fructe de sezon.

LOT 1: 182 meniuri zilnice (corespunzător unui număr de cca. 169 zile de activitate didactică).

Locul de livrare : Centrul Școlar pentru Educație Incluzivă, "Miron Ionescu" Cluj-Napoca, Str. Bucuresti Nr.32, Cluj -Napoca.

LOT 2: 201 meniuri zilnice (corespunzător unui număr de cca. 170 zile de activitate didactică).

Locul de livrare : : Centrul Școlar pentru Educație Incluzivă, "Miron Ionescu" Cluj-Napoca, Str. Bucuresti Nr.32, Cluj -Napoca.

Aceasta procedură proprie se va realiza prin publicarea unei invitatii de panicipare pe site-ul autorității contractante, unde operatorii economici interesați vor fi invitați să depună la sediul autorității contractante oferta, în vederea evaluării.

Conform Prozedurii proprii emisă de către autoritatea contractantă, în urma evaluării ofertelor depuse la sediul autorității contractante, se va stabili un potențial câștigător care va fi invitat să semneze contractul.

În urma raporului depus de către prestator se va achita contravaloarga serviciilor efectiv prestate, și nu se va face plata pe baza estimărilor inițiale făcute de Autoritatea Contractantă.

II.1.5

II.1.5) Valoarea totală estimată:

Valoarea achiziției: estimat :

Total valoare estimată/12 LUNI: 701164,22 lei fără TVA

Total valoare estimată/12 LUNI: 764269,00 lei

cu TVA împărțită în 2 Loturi

LOT 1: SERVICII DE SERVIRE GUSTARE : 11 lei/porție cu TVA

TOTAL LOT 1: 348266,06 lei fără TVA

TOTAL LOT 1: 379610,00 lei cu TVA

LOT 2 : SERVICII DE SERVIRE MASĂ PRÂNZ : 11 lei/porție cu TVA

TOTAL LOT 2: 352898,16 lei fără TVA

TOTAL LOT 2: 384659,00 lei cu TVA

Moneda:* RON

II.1.G) Împărțire în loturi:

Da

11.2.3 Locul de executare Codul NUTS*.. Cluj	Locul principal de prestare Centrul Școlar pentru Educație Incluzivă, "Miron Ionescu" Cluj-Napoca, Str. Bucuresti Nr.32, Cluj-Napoca.
11.2.4 Descrierea achiziției publice (natura și cantitatea lucrărilor, produselor sau Serviciilor sau o mențiune fiind nevoie si cerințele)	

Servicii de catering

CPV:555240009

LOT 1: Ofertantul va întocmi, în cadrul propunerii tehnice, pentru hrana caldă prânz: patru variante de meniu prânz standard - un fel principal și salată când este cazul, ambalat în caserole individuale și cu tacâmuri de unică folosință și un meniu special recomandat în prescripțiile medicale pentru copiii cu afecțiuni multiple cum ar fi obezitate, probleme digestive, diabet zaharat, etc., aceste meniuri putând fi utilizate în derularea contractului în mod consecutiv sau funcție de anotimp pe parcursul derulării contractului -203 meniuri zilnice

LOT 2: Ofertantul va întocmi, în cadrul propunerii tehnice, pentru hrana rece GUSTARE: patru variante de meniu hrană rece standard— pachet alimentar care să conțină un sandwich+desert, și un meniu special recomandat în prescripțiile medicale pentru copiii cu afecțiuni multiple cum ar fi obezitate, probleme digestive, diabet zaharat, etc., aceste meniuri putând fi utilizate în derularea contractului în mod consecutiv sau funcție de anotimp pe parcursul derulării contractului -187 meniuri zilnice

În funcție de modificările intervenite în frecvența numărului de beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de persoane cuprins în comenzile lansate de către beneficiar, prețul contractului modificându-se corespunzător.

II.2.5 Criterii de atribuire

Cel mai bun raport calitate — pret

Criteriul de atribuire este: cel mai bun raport calitate-pret, cu următorii factori de evaluare:

A. Prețul ofertei: 40 puncte

B. Calitatea propunerii tehnice - 60 puncte, respectiv:

- Număr de persoane propuse pentru derularea contractului maxim 60 puncte

TOTAL: 100 puncte

A, Punctajul pentru factorul de evaluare „Prețul ofertei“ se acordă astfel:

- pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor se acordă punctajul maxim, respectiv 40 puncte;
- pentru alt preț decât cel minim oferlat, punctajul se acordă aplicându-se următoarea formulă:

$$PO = (\text{pret minim}/\text{pret } n) \times 40$$

unde:

Preț minim — reprezintă cel mai mic preț din competiție;

Preț n — reprezintă prețul ofertei n.

Prețurile care se compară în vederea acordării punctajului sunt prețurile oferlate pentru prestarea serviciilor solicitate prin caietul de sarcini, fără TVA.

B. Punctajul pentru factorul de evaluare „Calitatea propunerii tehnice“ se acordă astfel:

1. Număr de persoane propuse pentru derularea contractului-maxim 60 puncte

Numar de persoane profuse pentru derularea contractului	2	≥ 3
---	---	----------

Număr de puncte acordate	30	60
--------------------------	----	----

Stabilirea ofertei câștigătoare se va realiza prin clasificarea ofertelor în ordine crescătoare a punctajului total obținut (pentru preț vor fi aplicate eventuale corecții ale erorilor aritmetice, dacă este cazul). Oferta care este declarată câștigătoare conform criteriului de atribuire stabilit trebuie să îndeplinească toate specificațiile tehnice minime obligatorii, astfel cum au fost acestea stabilite în caietul de sarcini. În cazul unor oferte care vor prezenta același punctaj, departajarea se va face în funcție de pret (câștigător fiind ofertantul cu prețul cel mai mic).

<p>11.2.7 Durata contractului, concesiunii, a acordului-cadru sau a sistemului dinamic de achiziții</p> <p>Durata în luni: 1 2</p> <p>sau în zile: *</p>
<p>Tip de finanțare *</p> <p>a) Alte fonduri</p> <p>b) Cofinanțări</p> <p>c) Fonduri bugetare</p>
<p>11.3 Ajustarea prețului contractului</p> <p>11.3.1 Ajustarea prețului contractului</p> <p>Da Nu</p> <p>Dacă DA, se va preciza modul de ajustare a prețului contractului (în ce condiții, când, cum, formula de ajustare aplicabilă)</p> <p>Prețul este ferm, nu se acceptă modificări.</p>

Secțiunea III Informații juridice, economice, financiare și tehnice

III.1) CONDIȚII REFERITOARE LA CONTRACT

III.1.1) Depozite valorice și garanții solicitate (după caz) Nu se solicită
III.1.2) Principalele modalități de finanțare și plată și/sau trimitere la dispozițiile relevante Finanțarea prezentei achiziții se va face din buget local
III.1.3) Forma juridică pe care o va lua grupul de operatori economici căruia i se atribuie contractul (după caz)
Asociere conform art. 51. din Repea privind achizițiile publice nr 98/2016
III.1.4) Executarea contractului este supusă altor condiții speciale (după caz) Dacă da, descrierea acestor condiții
<p>III.1.5. Legislația aplicabilă</p> <p>x PROCEDURA OPERAȚIONALĂ PROPRIE Servicii de catering pentru pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Legea privind achizițiile nr 98/2016; legea privind achizițiile sectoriale nr 99/2016; Legea privind corcesionile de lucrări și concesiunile de servicii nr 100/2016; ✓ Legea privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor nr. 101/2016; ✓ Holarârea nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice. ✓ HOTĂRÂRE Nr. 419/2018 din 8 iunie 2018 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare ✓ ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ nr. 45/2018 din 24 mai 2018 pentru modificarea și completarea unor acte normative cu impact asupra sistemului achizițiilor publice <p>I ✓ ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ Nr. 98/2017 din 14 decembrie 2017 privind funcția de control ex ante al procesului de atribuire a contractelor/acordurilor-cadru de achiziție publică, a contractelor/acordurilor-cadru sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii</p>

I.2) CONDIȚII DE PARTICIPARE

III.2.1) Situația personală a operatorilor economici, inclusiv cerințele referitoare la înscrierea în **registru** comerțului sau al profesiei

III.2.1.a) Situația personală a candidatului sau ofertantului:

1. Ofertanții, terți susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 59-60, 164, 165, 167 din Legea nr.98/2016.

Autoritatea contractantă are obligația de a accepta ca fiind suficient 5Î relevant pentru demonstrarea faptului ca ofertantul/candidatul nu se încadrează în una dintre situațiile prevăzute la art 59-60, 164, 165, și 167 din Legea nr.98/2016 orice document considerat educator, din acest punct de vedere, în țara de origine sau în țara în care ofertantul/candidatul este stabilit cum ar fi certificate, caziere judiciare sau alte documente echivalente emise de autorități competente din țara respectivă.

În cazul în care în țara de origine sau în țara în care este stabilit ofenantul/candidatul nu se emit de către autoritățile competente documente cum ar fi certificate, caziere judiciare sau alte documente echivalente sau respectivele documente nu vizează toate situațiile prevăzute la art. 59-60, 164, 165, și 167 din Legea nr.98/2016, autoritatea contractantă are obligația de a accepta o declarație pe propria răspundere, o declarație autentică dată în fața unui notar, a unei autorități administrative sau judiciare sau asociații profesionale care are competențe în acest sens.

Prin excepție de la dispozițiile art. 164 alin. (J) și (2), în cazuri excepționale, autoritatea contractantă are dreptul de a nu exclude din procedura de atribuire un operator economic care se află într-una dintre situațiile prevăzute la art. 164 alin. (1) și (2), pentru motive imperative de interes general, precum sănătatea publică sau protecția mediului.

(2) Prin excepție de la dispozițiile art. 165 alin. (J) și (2), un operator economic nu este exclus din procedura de atribuire atunci când cuantumul impozitelor, taxelor și contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate și restante este mai mic de 10.000 lei

2. Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 59, 60 din Legea 98/2016

Lista cu persoanele ce dețin funcții de decizie în autoritatea contractanta cu privire la organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire este următoarea :

1. Feldrihan Viorica Director
2. Pal Delia Director adjunct
3. Pop Angela Administrator financiar
4. Stîngă Silviu Administrator patrimoniu

Toti operatorii economici(lider, asociat, terț sustinator) participanți la procedură vor depune aceste formulare Ofertanții, terți susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 59, 60 din Legea 98/2016.

- aviz de functionare de la D.S.V.(copie conform cu originalul)
- certificat de înregistrare fiscală (copie conform cu originalul);
- lista cu personalul desemnat cu derularea contractului.
- lista contracte similare

- Mijloacele de transport al produselor alimentare (de tip izotern) trebuie să aibă autorizație A.N.S.V.S.A.

Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate

Operatorii economici care depun oferta trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se afla în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii în vederea realizării activităților care fac obiectul contractului.

III.2.2) Capacitatea economică și financiară

NU SE SOLICITĂ

Informații si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate	Modalitatea de îndeplinire
<p>III.2.3.a) Capacitatea tehnică si/sau profesională</p> <p>Lista principalelor servicii prestate în cursul unei perioade care acoperă cel mult ultimii 3 ani, cu indicarea valorilor, datelor și a beneficiarilor publici sau privați;</p> <p>Efectuarea serviciilor similare se demonstrează prin prezentarea de certificate/ documente emise sau contrasemnate de către o autoritate sau de către clientul beneficiar, din care să rezulte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prestarea de servicii similare - valori - în lei fără TVA - perioada prestării - beneficiari indiferent dacă aceștia sunt autorități contractante sau clienți privați <p>Prin servicii similare se înțelege - experiență similară pentru activitatea de servire masa.</p> <p>Prezumția de legalitate și autenticitate a documentelor prezentate.</p> <p>Ofertantul își asumă răspunderea exclusivă pentru legalitatea și autenticitatea tuturor documentelor prezentate în vederea participării la procedură.</p> <p>Analizarea documentelor prezentate de ofertanți de către comisia de evaluare nu angajează din partea acestora nici o răspundere sau obligație față de acceptarea acestora ca fiind autentice sau legale și nu înlătură răspunderea exclusivă a ofertantului sub acest aspect.</p> <p>Plafanul valoric asociat cerinței referitoare la experiența similară, pentru cursul de referință ce va fi avut în vedere pentru calculul echivalenței pentru contractele a căror valoare este exprimată în altă valută decât în lei se va considera cursul mediu anual lei/valută comunicat de Banca Națională a României pentru fiecare an în parte.</p>	
<p>III.2.3.b.) Standarda de asigurare a calitatii</p> <p>Nu se solicita</p>	
Informații si/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate	Modalitatea de îndeplinire
<p>III.2.4) Contracte rezervate (după Caz) <input checked="" type="checkbox"/> da <input type="checkbox"/> nu</p> <p>Contractul este rezervat unei ateliere protejate</p> <p>Contractul va fi executat numai în cadrul unor programe de ocuparea forței de muncă protejate</p>	
<p>1.3) CONDIȚII SPECIFICE PENTRU CONTRACTELE DE SERVICII</p>	
<p>III.3.1) Prestarea serviciilor în cauză este rezervată unei anumite profesii <input checked="" type="checkbox"/> da <input type="checkbox"/> nu</p> <p>Dacă da precizați actele cu putere de lege și actele administrative aplicabile:</p>	
<p>III.3.2) Persoanele juridice au obligația să indice numele și calificările <input checked="" type="checkbox"/> da <input type="checkbox"/> nu</p> <p>profesionale ale membrilor personalului responsabili pentru prestarea serviciilor respective</p>	

SECTIUNEA IV: PROCEDURA

IV.1) PROCEDURA DE ATRIBUIRE

IV.1.1) Tipul procedurii și modalitatea de desfășurare Procedura proprie Prezenta procedură proprie va avea ca efect încheierea a doua contracte de servicii pentru fiecare lot.
IV.1.1.a) Modalitatea de desfășurare a procedurii de atribuire On line o într-o singura etapa utilizarea mijloacelor electronice prin publicarea unei invitatii de participare urmat de o cumpărare directă pe sistemul SEAP
IV.1.1.b) Tipul procedurii Procedură proprie Justificare pentru accelerarea ptoedurii:NA

IV.3) INFORMATII ADMINISTRATIVE

IV.3.1) Număr de referință atribuit dosarului de autoritatea contractanta (<i>după caz</i>)
IV.3.2) Anunturi publicate (anunt publicat) anterior privind acelasi contract nu

Daca da, Anunt de intentie o Anunt despre profilul cumpărătorului Numărul anuntului in JO: _____ /S _____ din ____ / ____ / ____ (zz/ll/aaaa) Alte publicări anterioare (dupa caz) Numărul anunțului în JO: _____ /S _____ din ____ / ____ / ____ (zz/ll/aaaa) Numărul anunțului în JO: _____ /S _____ din ____ / ____ / ____ (zz/ll/aaaa) Anunț de intenție Numărul și data publicării în SEAP
IV.3.6) Limba sau limbile în care poate fi redactată oferta/candidatura/proiectul sau cererea de participare ES BG CS DA DE ET EL EN FR IT LV LT HU MT NL PL PT RO SK SL FI SV
Altele: _____ - Moheda in care se transmite oferta financiara : lei
IV.3.7) Perioada minimă pe parcursul căreia ofertantul trebuie să își mențină oferta durată în luni: 1 sau în zile: c (de la termenul limită de primire a ofertelor)

IV.4. PREZENTAREA OFERTEI

IV.4.1. Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnică elaborată de ofertant va respecta în totalitate cerințele prevăzute în caietul de sarcină.

Propunerea tehnică trebuie să reflecte asumarea de către ofertant a tuturor cerițelor/obligațiilor prevăzute în caietul de sarcină.

Oferta tehnică va cuprinde în mod obligatoriu următoarele cerințe:

LOT 1: Ofertantul va întocmi, în cadrul propunerii tehnice, pentru hrana caldă prânz: patru variante de meniu prânz standard - un fel principal și salata când este cazul, ambalat în caserole individuale și cu tacâmuri de unică folosință și un meniu special recomandat în prescripțiile medicale pentru copiii cu afecțiuni multiple cum ar fi obezitate, probleme digestive, diabet zaharat, etc., aceste meniuri putând fi utilizate în derularea contractului în mod consecutiv sau funcție de anotimp pe parcursul derulării contractului

LOT 2: Ofertantul va întocmi, în cadrul propunerii tehnice, pentru hrana rece GUSTARE: patru variante de meniu hrană rece standard pachet alimentar care să conțină un sandwich+desert și un meniu special recomandat în prescripțiile medicale pentru copiii cu afecțiuni multiple cum ar fi obezitate, probleme digestive, diabet zaharat, aceste meniuri putând fi utilizate în derularea contractului în mod Consecutiv sau funcție de anotimp pe parcursul derulării contractului.

Avizul tehnic de funcționare și avizul sanitar eliberat de Autoritatea Nationala Sanitar-Veterinară și pentru Siguranta Alimentelor

Se vor prezenta condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă pe toată durata de indeplinire a contractului de lucrări. Se va prezenta o declarație pe propria răspundere în acest sens.

Formularul de contract cadru însușit de ofertant(semnat și ștampilat).

Oferta tehnică trebuie să demonstreze conformitatea cu cerințele caietului de sarcini

Indicarea, motivată, a informațiilor din propunerea tehnică care sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile. Partea din propunerea tehnică considerată confidențială va fi prezentată într-un document separat conținând aceasta mențiune și justificarea confidențialității.

Neprezentarea ofertei tehnice are ca efect respingerea ofertei.

Ofertele parțiale vor fi descalificate.

Ofertanții pot utiliza subcontractanți, urmând să-i numească în propunerea tehnică și să detalieze/părțile ce va fi/vor fi realizate de subcontractanți. În acest caz, propunerea tehnică trebuie însoțită de o declarație emisă de ofertant

cu privire la partea sau părțile din Contract pe care Ofertantul intenționează să le subcontracteze (inclusiv nominalizarea subcontractanților).

În cazul depunerii unei oferte comune, propunerea tehnică trebuie să evalueze partea pe care fiecare din membrii asocierii o va îndeplini/executa cu descrierea modului de împărțire a sarcinilor între membrii acestuia precum și nivelul de implicare din punct de vedere al resurselor materiale, financiare și umane utilizate.

Toate documentele vor fi redactate în limba română/ traducerea autorizată în limba română.

Ofertantul (reprezentantul legal al ofertantului/ reprezentantul legal al asocierii, după caz) are obligația de a numerota și semna fiecare pagină a propunerii tehnice și de a întocmi un opus al documentelor.

IV.42. Modul de prezentare a propunerii financiare

Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract, ceea ce atrage încadrarea ofertei în categoria ofertelor inacceptabile.

Propunerea financiară va fi elaborată astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile cu privire la preț. Propunerea financiară nu poate fi mai mare decât bugetul indicativ pentru fiecare reper în parte, altfel oferta nu va fi luată în considerare.

Prețul va fi ferm în lei/unitatea de măsură pe toată durata de valabilitate a contractului. Ofertantul trebuie să prezinte formularul de ofertă. Prețul va fi cel la destinația finală și va cuprinde toate cheltuielile, inclusiv transport, taxe, etc., exclusiv TVA.

Oferta are caracter obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate solicitată de către autoritatea contractantă, respectiv 30 de zile de la data limită stabilită pentru depunerea ofertelor.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul Contractului de achiziție publică.

Prețul din propunerea financiară va fi exprimat în lei fără TVA,

Oferta financiară se depune pentru fiecare lot.

Încadrarea în art 136 din Hotărârea Nr. 395/2016 (pret aparent neobișnuit de scăzut) se va realiza prin compararea propunerilor/ofertelor financiare cu valoarea estimată.

Propunerea financiară se va elabora în conformitate cu prevederile prezentului caiet de sarcini. Indicarea, motivată, a informațiilor din propunerea financiară care sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile. Partea din propunerea financiară considerată confidențială va fi prezentată într-un document separat conținând aceste mențiuni și justificarea confidențialității.

Recomandări:

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unei legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

IV.43. Modul de prezentare a ofertei

Pentru a putea participa la procedura de atribuire are obligația să depună oferta la sediul achizitorului la registratura școlii.

Ofertele trebuie să fie depuse în plic închis conținând un OPIS al documentelor care se depun. Pe pachetul exterior se vor scrie următoarele informații:

- Numele și adresa Autorității Contractante: Centrul Școlar pentru Educație Incluzivă, "Miron Ionescu" Cluj-Napoca,

Str. Bucuresti Nr.S2, Cluj-Napoca

- Numele achiziției pentru care se depune oferta-Servicii de catering pentru pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii cu deficiențe mintale ușoare, moderate și profunde în cadrul Centrului Școlar pentru Educație Incluzivă, "Miron Ionescu" Cluj-Napoca, perioada ianuarie 2024 decembrie 2024; HR. LOT

- Mentiunea "A nu se deschide înaintea sesiunii de deschidere a ofertelor";

Autoritatea Contractanta nu își asumă nici o responsabilitate în cazul în care ofertele nu sunt intacte, sigilate sau plicul exterior nu este marcat conform prevederilor de mai sus.

Adresa la care se depun ofertele: Centrul Școlar pentru Educație Incluzivă, "Miron Ionescu" Cluj-Napoca, Str. Bucuresti Nr.32, Cluj-Napoca.

Operatorul economic trebuie să ia toate măsurile astfel încât oferta să fie transmisă la sediul autorității contractante, numai până la data limită de depunere a ofertelor, așa cum va fi aceasta evidențiată în invitația de participare;

Riscurile depunerii/transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră, cad în sarcina operatorului economic.

Ofertele depuse la o altă adresă decât cea mai sus precizată sau după expirarea datei pentru depunere se returnează nedeschise.

Nu se acceptă oferte ne semnate.

Documentele însoțitoare sunt:

- Scrisoare de înaintare;
- Imputernicire+copie Carte de Identitate a imputernicitului;

În cazul documentelor emise de instituții/organisme oficiale abilitate în acest sens documentele respective trebuie să fie semnate și parafate conform prevederilor legale.

Orice operator economic are dreptul de a-și modifica sau de a-și retrage oferta numai înainte de data limită stabilită pentru depunerea ofertei și numai printr-o solicitare scrisă în acest sens.

Riscurile transmiterii ofertei, inclusiv forța majoră, cad în sarcina operatorului economic.

Ofertantul are obligația de a prezenta/completa, certificatele/documentele edificatoare care probează/confiscă îndeplinirea cerințelor de calificare atunci când primește din partea autorității contractante o solicitare în acest sens, respectând termenul prevăzut de aceasta.

Neprezentarea propunerii tehnice și/sau financiare are ca efect respingerea ofertei.

Având în vedere prevederile art. 57 din Legea 98/2016, autoritatea contractantă are obligația de a nu dezvălui informațiile transmise de operatorii economici indicate de aceștia ca fiind confidențiale, inclusiv secrete tehnice sau comerciale și elementele confidențiale ale ofertelor. În acest sens operatorul economic trebuie să indice în cuprinsul acestora care informații din propunerea tehnică și/sau din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, cu condiția să probeze sau să justifice pretinsa confidențialitate

SECTIUNEA VI: INFORMATII SUPLIMENTARE

VI.1) CONTRACTUL ESTE PERIODIC (dupa caz)	da - nu
Daca da, precizati perioadele estimate de publicare a anunturilor viitoare: _____	
VI.2) Contractul/Concursul se înscrie într-un proiect/program finantat din fonduri comunitare	nu da
Dacă da, trimitere (trimiteri) la proiect(e) și/sau program(e): _____	
<p>Tipul de finantare: Finanțarea prezentei achizitii se va face din buget local</p> <p>Cofinanțare</p> <p>Credite externe cu garanția statului</p> <p>Fonduri europene <input type="checkbox"/> Alte fonduri. <input type="checkbox"/></p>	
<p>VI.3) ALTE INFORMATII (dupa caz)</p> <p>Nota: Prezumția de legalitate și autenticitate a documentelor prezentate.</p> <p>Ofertantul își asumă răspunderea exclusivă pentru legalitatea și autenticitatea tuturor documentelor prezentate în vederea participării la procedură.</p> <p>Analizarea documentelor prezentate de ofenanți de către comisia de evaluare nu angajează din partea acesteia nici a răspundere sau obligație față de acceptarea acestora ce fiind autentice sau legale și nu înlătură răspunderea exclusivă a ofenantului sub acest aspect.</p> <p>Operatorii economici vor indica în cadrul alerted factuica la elaborarea acesteia au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de munca și protecția muncii și a mediului, conf art.51, alin.(2) L98/2016.</p>	

<p>Informatii detaliate privind reglementarile în vigoare la nivel national ce se refera la conditiile de munca, securitate si sanatate în munca se pot obtine pe site www.Inspeotum.ro/Legislatie/legislatie.html, iar pentru protectia mediului site www.mmediu.ro/Legislatie/legislatie.html .</p>		
<p>VI.4) CĂI DE ATAC</p> <p>Potrivit <i>Art. 8 din Legea 101/2018 actualizata</i></p>		
<p>VI.41) Organismul competent pentru căile de atac</p>		
<p>Denumire oficiala: Consiliul National de Solutionare a Contestatiilor</p>		
<p>Adresa: Str. Stavropoleos. nr. 6, sectDr 3</p>		
<p>Loialitate: București</p>	<p>Cod postal: 030084</p>	<p>Tara: Romanîa</p>
<p>E-mail: office@cnsr.ro</p>	<p>Telefon , +40 213104641</p>	
<p>Adresa Internet (URL) http://www.cnsr.ro</p>	<p>Fax: +40 213104642 / +40 218900745</p>	
<p>VI.4.2) Utilizarea căilor de atac (<i>comp/efaf/rubrica VI.4.2 Sg/L, dupa caz, rubrica VI.4.3</i>) Precizari privind termenul (termenele) de exercitare a cailor de atac! conform <i>Legea 101/2016 arL 8.</i></p>		

Intocmit

Stîngă Silviu - administrator patrimoniu

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering pentru pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevii cu deficiențe mintale ușoare, moderată și profunde în cadrul Centrului școlar pentru educație incluzivă, "Miron Ionescu" Cluj - Napoca, Str. București nr.32, Cluj-Napoca.

55524000-9 *Servicii de catering pentru școli*

1. OBIECTUL ACHIZITIEI:

Prezentul caiet de sarcini are ca obiect achiziționarea de servicii de catering împărțite în 2 loturi, respectiv sub forma de membri de hrana de prânz și gustare pentru elevii care frecventează cursurile Centrului școlar pentru educație incluzivă, "Miron Ionescu" Cluj-Napoca, Str. București nr.32, Cluj-Napoca.

Având în vedere specificul Centrului școlar pentru educație incluzivă, "Miron Ionescu" Cluj-Napoca, Str. București Nr.32, Cluj-Napoca, Regulamentul de organizare și funcționare al unităților de învățământ special, ținând cont de Legea Educației Naționale nr. 1/2011 - art. 51 alin. (2) conform căruia copiii și tinerii cu cerințe educaționale speciale, școlarizați în unitățile de învățământ special beneficiază de hrana zilnică și H.G. nr. 904/2014 pentru stabilirea limitelor minime de cheltuieli aferente drepturilor prevăzute la art. 129 alin. (1) din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului, cu modificările și completările ulterioare, se impune asigurarea hranei pentru copiii școlarizați cu deficiențe, LEGE nr. 143 din 20 mai 2022 pentru modificarea și completarea art. 129 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzătoare cu necesitățile autorității contractante.

Cerintele impuse prin prezentul caiet de sarcini vor fi considerate minimale.

2. DURATA CONTRACTULUI:

Durata contractului este de 12 luni, respectiv contractul se va derula în perioada 08.01.2024 -20.12.2024. TVA: 9%

3. CANTITATEA NECESARE:

La momentul întocmirii prezentului caiet de sarcini, în cadrul instituției sunt înscrși un număr estimativ de 203 de elevi.

În baza alocăției bugetare actuale și a estimării unei ușoare creșteri a frecvenței medii, s-a estimat faptul că sunt necesare:

Servicii de catering

CPV: 55524B00-9 Servicii de catering pentru școli

Valoarea estimată este de: 701164,22 lei fără TVA, respectiv 764269,00 lei cu TVA, împărțită în 2 loturi
LOT 1: SERVICII DE SERVIRE GUSTARE : 11 lei/portie cu TVA

TOTAL LOT 1: 348266,06 lei fără TVA

PERIOADA 08.01.2024 -20.12.2024

GARACTERISTICI	LEI CUTVA/ LEI FARATVA
PRET/ PORTIE	11,00 LEI / 10,10 LEI
NUMAR PORTII	187
NUMAR ZILE DE ACTIVITATE	170
TOTAL VALOARE ESTIMATA/ ZI	2057,00 lei/zi (cu tva) și 1887,16 lei/zi (fără tva)
TOTAL VALOARE ESTIMATA:	384659,00 lei (cu TVA) și 352898,17 lei (fără TVA)

LOT 2: SERVICII DE SERVIRE MASA PRÂNZ : 11 lei/portie cu TVA

TOTAL LOT 2:343.086,90 lei fără TVA

PERIOADA 08.01.2024 -20.12.2024

CARACTERISTICI	LEICU TVA/ LEI FARATVA
PRET/ PORTIE	11,00 LEI / 10,10 LEI
NUMAR PORTII	203
NUMAR ZILE OEACTIVITATE	170
TOTAL VALOARE ESTIMATA/ ZI	2233,00 lei/zi (cu tva) și 2048,62 lei/zi (fără tva)
TOTAL VALOARE ESTIMATA:	379610,00 lei(cu TVA) și 348266,06 lei (fără TVA)

TOTAL GENERAL lei fără TVA701164,22 lei fără TVA.

TOTAL GENERAL lei cu TVA: 764269,00 lei cu TVA.

In vederea achiziționării de Servicii de catering pentru pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei asigurarea:

LOT 1: Gustare

- un număr de 31.790 porții de gustare, ce vor fi repartizate și vor asigura necesarul de hrană;

LOT 2: Masa de prânz

- un număr de 34.510 portii masa de prânz, ce vor fi repartizate și vor asigura necesarul de hrana;

In consecinta, ofertantul se obligă la prestarea serviciului de catering pentru asigurarea hranei beneficiarilor autorității contractante, în cantitățile și conținutul caloric stabilit pentru normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare, cu respectarea nivelului alocației de hrană total de 22,00 Iei inclusiv T.V.A /zi/beneficiar, distribuit astfel:

* Masa de prânz care va cuprinde 2 feluri de mâncare - ciorba / supa și felul II, desert(când este cazul), respectiv în conformitate cu H.G. nr. 904/2014.

* Gustare care va cuprinde pachet alimentar sub forma de sandwich (o gustare) ambalat în folie alimentară -va fi compusă din doua feluri de mancare) - un fel de bază - sandwich și un desert-fructe de sezon.

În funcție de modificările intervenite în frecvența umarului de beneficiari ai serviciului de catering, autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a diminua numărul de porții, fără modificarea pretului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de persoane cuprins în comenzile lansate de către beneficiar, pretul contractului modificându-se corespunzător.

Ofertarea se va face pentru cantitatea maximă, respectiv :

LOT 1 Masa de prânz care va cuprinde 2 feluri de mâncare • ciorba / supa și felul II, desert (când este cazul), respectiv în conformitate cu H.G. nr. 904/2014.

LOT 2 Gustare care va cuprinde pachet alimentar sub forma de sandwich (o gustare) ambalat în folie alimentară -va fi compusă din doua feluri de mancare — un fel de baza - sandwich și un desert-fructe de sezon.

LOT 1: 182 meniuri zilnice (corespunzător unui număr de cca. 170 zile de activitate didactică).

Locul de livrare : Centrul școlar pentru educație incluzivă, "Miron Ionescu" Cluj-Napoca, Str. București Nr.32, Cluj-Napoca.

LOT 2: 201 meciuri zilnice (corespunzător unui număr de cea. 170 zile de activitate didactică).

Locul de livrare : Centrul școlar pentru educație incluzivă, "Miron Ionescu" Cluj-Napoca, Str. București Nr.32, Cluj-Napoca.

Program de servicii a mesei: Prânzul: Ora 11.45 -14.30

Program de servire a mesei: Gustare: Ora 15.45— 16.45

Programul de livrare a hranei poate fi modificat pe parcursul derulării contractului în funcție de necesitățile autorității contractante și comunicate prestatorului în timp util.

Comanda pentru numărul de porții care trebuie preparate și livrate, se face zilnic până la ora 8.00, de către reprezentantul achizitorului, pentru ziua în curs.

4. CERINTE MINIMALE:

Ofertantul va întocmi, în cadrul propunerii tehnice, patru variante de meniu prânz standard, un meniu special recomandat în prescripțiile medicale pentru copiii cu afecțiuni multiple cum ar fi obezitate, probleme digestive, diabet zaharat, etc., aceste meciuri putând fi utilizate în derularea contractului în mod consecutiv sau funcție de anotimp pe parcursul derulării contractului

Oferlanțul va întocmi, în cadrul propunerii tehnice, patru variante de meniu hrana rece standard gustare, un meniu special recomandat în prescripțiile medicale pentru copiii cu afecțiuni multiple cum ar fi obezitate, probleme digestive, diabet zaharat, aceste meniuri putând fi utilizate în derularea contractului în mod consecutiv sau funcție de anotimp pe parcursul derulării contractului.

Ofertantul își va asuma obligația de a întocmi pe baza aceluiași principii și un meniu diferențiat pentru copii care necesită un regim alimentar impus de medicul specialist, în măsura în care pe parcursul derulării contractului vor apărea astfel de necesități, fără modificarea pretului contractului.

Dacă pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, se vor putea solicita meniuri adecvate bolilor respective, Prestatorul având obligația de a se conforma întocmai.

Fiecare dintre aceste meniuri vor fi însoțite de calculul caloriilor, conținutul de proteine, lipide și glucide.

La întocmirea planului de meniu trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui aport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.) pentru categoria de vârstă a beneficiarilor;
- utilizarea în mod preponderent de alimente proaspete, neprocesate, corelate anotimpului în care se aplică meniurile;
- planurile de meniu vor fi întocmite astfel încât pe parcursul unei săptămâni să nu se repete felurile de mâncare;
- în cadrul fiecărei grupe de alimente (nivel al piramidei) se vor include în alimentația zilnică produse cât mai diversificate (de exemplu, la categoria lactate se recomandă consumul câte unei porții de lapte, brânză și iaurturi);
- la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preparate preponderent din glucide (cereale) ca, de exemplu, supă de găluște și friptura cu gamitura din paste făinoase, ci din legume; făinoasele vor fi înlocuite cu legume variate;
- în cazul în care la masa de prânz sunt servite paste făinoase, carot sau alte legume cu putere calorică mare, obligatoriu se vor asigura și fructe proaspete în meniu;
- evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi frișcă de fasole cu iaurt sau cu conop);
- se vor permite mâncărurile gen tocături prajite, numai dacă sunt prelucrate termic, în prealabil, prin fierbere sau pregătite la cuptor;
- să se asigure 2 ouă/săptămână/persoană sub diverse forme;
- nu se vor folosi creme cu ouă, frișcă sau maioneză din comerț;
- mâncăturile să nu fie grase, sosurile și ciorbele să nu conțină făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie prea condimentate, să fie moderat sărate;
- carnea de la masa de prânz (felul II) trebuie să fie porționată la gramajul prevăzut în particularitățile prevăzute de legislația Oahitara și pentru siguranța alimentelor;
- meniul va fi preparat în decursul aceleiași zile, fără a se permite punerea în consum a unor preparate reincalzite sau care au fost preparate cu mai mult de 2 (două) ore înainte de servire;
- meniul hrana rece standard - pachet alimentar, va fi preparat în decursul aceleiași zile, fără a se permite punerea în consum care au fost preparate cu mai mult de 2 (două) ore înainte de servire;
- se vor realiza feluri de mâncare cu un gust apetisant, aspect și miros plăcut, agreeate de cei care le consumă;
- *mâncarea trebuie să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- felurile de mâncare să fie variate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;

- ✚ ofertantul se obliga sa respecte toate standardele si cerintele nationale si europene aplicabile in raport de natura produselor;
- ✚ ofertantul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute in actele normative in vigoare pentru depozitarea si pastrarea produselor agro-alimentare pentru prepa/area si t7ans DftUI hranei;
- ✚ ofertantul se obliga sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse, prin substituire, numai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabfa a reprezentantului institutiei, la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite.
- ✚ ofertantul se obliga ca in situatia in care in urma anchetei alimentare efectuate de catre reprezentantii beneficiarului tezuata un deficit/o deviatie de la principiile nutritiionale prezentate ih prezentul caiet de sarcini, sa corecteze/compenseze acest lucru cat mai rapid prin meniurfe ce le va livra uăerior.

In situatia nerespectarii de catre personalul propriu a masurilor referitoare la prevehirea si combaterea bolilor transmisibile, cat si a normelor saritar - veterinare, prestatorul va suporta, dupa caz, sanctiuni administrative, contraventionale sau penale.

Piramida alimentara pentru nutritia copiilor, in functie de necesarul caloric, grupele de alimente si grupa de varsta si care val luata in considerare de ofertantla intocmirea meniurilor este in concordanta cu prevederile si principiile Ordinului nr. 1563 din 12 saptambrie 2008 pentru aprobarea Listai alimentelor neracomandata peşcolarilbr și şcolariilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentfu copii și adolescenți, respectiv:

LISTA ALIMENTELOR NERECOMANDATE ŞCOLARILOR

NR. CRT.	ALIMENTE/NERECOMANDATE	LIMITADE LA CĂRE ALIMENTELE DEVIN NERECOMANDATE	EXEMPLE DE CATEGORII DE ALIMENTE CARE PRIN CONȚINUT SAU FORMĂ DE PREZENTARE POT FI NERECOMANDATE
1	Alimente cu conținut mare de zahăr*	peste 15 g zahăr/100g produs	- prăjituri, - bomboane, - acadele, - alte produse similare
2	Alimente cu conținut mare de grăsimi	peste 20 g/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5 g/ 100 g produs . - acizi grași trans peste 1g/100g produs	- hamburgeri, - pizza, - produse tip patiserie, - caifof ptâjiți - alte alimente preparate prin prăjire, - maioneze, - mezeluri grase - alte produse similare
3	Alimente cu conținut mare de sare	peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6g sodiu/100g produs)	- chips-uri, - biscuiți sărați - covrigei - sticks-uri sărate, - snacks-uri, - alune sărate - semințe sărate, - alte produse similare

4	Băuturi racoritoare		- Orice tip de băuturi racoritoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate
5	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 250-300 kcal pe unitatea de vânzare	- orice tip de alimente, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitate de vânzare
6	Alimente neambalate**		Alimente vrac Sandvișuri neambalate
7	Alimente neetichetate***		Alimente care nu respectă prevederile HG nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare

* Face excepție fructele și legumele proaspete

** În incinta școlilor se va vinde numai apa potabilă sau minerală îmbuteliată pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

*** Se acceptază bananele și citricele.

**** Pentru crearea unor deprinderi nutriționale sănăvoase se recomandă etichetarea nutrițională.

Alimentația copilului școlar trebuie să respecte următoarele reguli:

- Meniul să aibă un conținut scăzut de grăsimi și glucide.
- Custarea să fie formată din fructe, lapte și produse lactate cu un conținut scăzut de grăsime, brânză slabă.
- Să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

Alimentația adolescentului trebuie să respecte următoarele reguli:

- să asigure un necesar de calorii situat în jurul de 2200 Kcal la fete și respectiv de 2500-2800 Kcal la băieți, datorită accentuării ritmului creșterii în adolescență.
- să asigure un aport suplimentar de proteine de 45-50 g de proteine /zi, prin consum de carne, ouă, produse lactate, dar și din surse vegetale inducând fasolea, linte, produse din soia.
- să asigure un aport suplimentar de fier de 12 - 15 g de fier/zi, prin consum de carne de vacă, pasăre și porc, legumele — inclusiv fasole și alune — cerealele integrale sau fortificate, vegetale cu frunze verzi precum urzici, spanac, Stevie.

NECESARUL ZILNIC DE CALORII substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți

Adolescenți

Copii		Băieți		Fete		
1 - 3 ani	4 - 6 ani	7 - 10 ani	11 - 14 ani	15 - 19 ani	11 - 14 ani	15 - 19 ani

	1	2	3	4	5	6	7
Calorii							
- necesar mediu	1.300 1.800		2.400	3.100	3.500	2.600	2.800
vañaEi posibile	900 - 1.300		- 1,700 - 2.000 -	2.200 -	3.000 -	1.800 -	
in funcție de	1.800 2.300		3.300	3.700	3.900	3.000	3.000
caracteristicile grupufuf							
Proteine totale							
- necesar mediu	44 - 5J g	61 - 70 g	82 - 94 g	106 - 42l g	120 -)37 g	89 - 101 g	96 - 109 p
- varia(ii posibile	31 -	44 -	58 -	75 -	102 -	61 -	68 -
in funcție de	Y0 g	90 g	129 g	144 g	152 g	117 g	117 g
niveiul caloric							
- % din valoarea	14 -	14 -	14 -	14 -	14 -	1A -	14 -
caloricá	16 /	16%	16 %	16%		16%	16%
Proteine <i>animate</i>							
necesar mediu	31 -	40 -		52 -	60		
			49 -	-		49 -	48 -
	36 g	46 g	56 g	55 g	69 g	55 g	54 g
- varia(y posibile	22 -	29 -	35 -	41 -	51	34 -	34 -
in funcție de	49 g	59 g	77 g	79 g	76 g	64 g	59 g
nivelul caloric							
- % din	70%	65%	60 %	55%	50%	55%	50%
cantitatea proteinelor totale							
Proteine vegetale							
- necesar mediu	13 -	21 -	33 -	54 -	60 -	40 -	48 -
	15 g	24 g	38 g	66 g	69 g	46 g	55 g
- variații posibile	8 -	15 -	23 -	34 -	51 -	25 -	34 -

în funcție de	21 g	31 g	52 g	65 g	76 g	55 g	58
g nivelul caloric							
% din cantitatea	30%	35%	40%	45%	50%	45%	50%
proteinelor totale							
Lipide totale							
- necesar mediu	49 -	58 -	65 -	83 -	94 -	70 -	75 -
	60 g	68 g	77 g	100 g	113 g	84 g	90 g
- variații posibile	34 -	42 -	46 -	71 -	81 -	49 -	54 -
în funcție de	77 g	87 g	106 g	119 g	126 g	87 g	97 g
nivelul caloric							
- % din valoarea	35 -	30 -	25 -	25 -	25 -	25 -	25 -
calorică	40%	35%	30%	30%	30%	30%	30%

Lipide animale

- necesar mediu	37 -	44 -	49 -	58 -	60 -	50 -	53 -
	45 g	51	58 g	70	79	59 g	63 g
	g		g	g	g		
- variații posibile	26 -	32 -	35 -	50 -	57 -	37 -	38 -
în funcție de	58 g	65 g	80 g	83 g	88 g	68	68 g
nivelul caloric						g	
- % din cantitatea	75	75/	75%	70%	70%	70%	70%
	%						

lipidelor totale

Lipide vegetale

- necesar mediu	12 -	14 -	16 -	25 -	28 -	20 -	22 -
	15 g	17 g	19 g	30 g	47 g	25 g	27 g
- variații posibile	g -	10 -	11 -	21 -	24 -	11 -	16 -
în funcție de	19 g	22 g	26 g	36 g	38 g	29 g	29 g
nivelul caloric							
- % din cantitatea	25%		25	30	30	30 ^e	30%
		25	%	%	%	/	

lipidelor totale

Glucide

- necesar mediu	- variații posibile în funcție de nivelul caloric
	- % din valoarea calorică

143 - 220
- 322 - 416 - 470 - 349 - 376 -
168 g 240
g 351 g B /21 g 380 g 410 g
100 - 174 - 228 - 295 - 402 - 241 - 268 -
222 g 309
g 483 g 541 g 571 g 439 g 459 g

45 - 50 - 55 - 55 - 5J - 55 - 55 -
53%
55°/
«
60
% 60°/ 60% 60% 60%

Necesarul zilnic
de elemente
minerale pentru
copii și adolescenți

Grupa de vârstă	Elemente minerale					
	Calciu mg	Fosfor mg	Magneziu mg	Fier mg	Zinc mg	Iod mg
Copii						
0- 12luni	800	400	70	7	4	40
1 - 3 ani	900	400	125	8	7	60
4 - 6 ani	900	500	180	9	9	80
7 - 9 ani	1100	700	220	10	10	100
10 - 12 ani	1200	800	270	12	12	120
Băieți						
13- 15 ani	1200	1000	330	13	14	140
16-19 ani	1300	1100	360	16	15	150
Fete						
13 - 15 ani	1100	900	310	15	14	130
16-19 ani	1200	1000	310	18	14	140

necesarul estimativ zilnic al diferitelor grupe de alimente pentru alcătuirea dietei la copii și adolescenți:

Grupa de alimente(g)	Copii (varsta-ani)			Adolescenti varsta*an			
	1-3	4-6	7-10	Băieți		Fete	
				11-14	15-19	11-14	15-19
Lapte și produse lactate (în echivalent lapte)	700	700	800	750	700	700	700
Carne și preparate din carne (în echivalent carne)	60	85	140	190	230	70	190
Pește și preparate din pește (în echivalent pește)	0	15	25	35	35	30	30
Ouă(g)	30	35	40	50	50	50	50
Grăsimi comerciale							
Iod	25	32	40	50	55	35	40
animale	15	20	25	30	30	20	20
vegetale	10	12	15	20	25	15	20
Produse cerealiere (în echivalent făină)	90	16	230	380	460	330	360
Cartofi	110	150	180	200	230	180	200

Ale legume	210	220	230	350	380	290	310
Leguminoase uscate	0	5	5	10	15	7	7
Fruite	100	130	150	180	200	180	180
Zahăr și produse zaharoase	35	45	50	70	80	55	55

Valoarea calorică a alimentelor

Valoare calorică	KCAL/100g	Alimente
Minimă	Sub 5	Apă, apă minerală, Ceai, suc de lămâie, suge clare
Scăzută	5 - 60	Fruite: mere, căpșuni, caise, piersici, prune, cireșe, vișine, pșpene, portocale, mandarine, gopefiit, mango, ananas. Legume: fasole, varză, conopidă, morcovi, pătrunj I, castraveți, usturoi, ceapă, salată, ciuperci, spanac, sparanghel, brocoli. Lapte degresat, brânză de casă
Moderată	60 - 120	Fruite: pere, struguri, banane, fructe uscate, fructe glasate Legume: porumb, mazăre, cartofi su ulel, margarihet, boabe de soia Carne slabă, pui Ou, brânză, pește Cereale neîndulcite, pâine Lapte integral, iaurt integral,
Crescută	120 - 300	Inghețată, iaurt îndiJICit, s/nâ0tâhă, cașcaval, carne grasă, salam, cămași, paste cu sos, hamburger, biscuiți, prăjituri, cereale îndulcite, musli, sosuri și rriaianeze.
Foade crescua	300-1000	Plăcintă cu carne, pește prăjit cu cartofiprăjiți, pui prăjit, pizza, dulciuri, prăjituri cu crema, ciocolată.

Caracteristici nutriționale ale grupelor alimentare

Grupa alimentară	Pâine, carne, orez, paste	Legume și vegetale	Fruite	Lapte și derivate	ouă	Carne
Principalii nutrienți	Carbohidrați Fier Viomina B1 Vitamina E	Vitamine și minerala	Vitamine și minerale	Calciu Proteine	Proteine cu valoare biologică înaltă	Proteine Fier Acizi grași omega3
Alte componente nutritive	Fibre Magneziu Vitamina B2 Vitamina B3 Folați Sodiu	Proteine Zinc B2 B3	Fibre	Carbohidrați Fibre	Grăsimi Carbohidrați Magneziu Zinc Vitamina B2 Vitamina B12 DŪiU Polasiu	Colesterol Fier Vitaminele B1, B2, B12, A, D Grăsimi Niacina Vitamina B12

PIRAMIDA ALIMENTARĂ PENTRU NUTRIȚIA COPIILOR, ÎN FUNCȚIE DE NECESARUL CALORIC, GRUPELE DE ALIMENTE ȘI GRUPA DE VÂRSTĂ A COPIILOR

A. Piramida alimentară pentru nutriția copiilor în funcție de necesarul caloric

Aliment Calorii	1600	1800	2000	2200	2400	2600	2800	3200
cereale	150 g	180 g	180 g	210 g	240 g	270 g	300 g	300 g
legume	2 cești	2 1/2 cești	2 1/2 cești	3 cești	3 cești	3 1/2 cești	3 1/2 cești	4 cești
fructe	1 1/2 cești	1 1/2 cești	2 cești	2 cești	2 cești	2 cești	2 1/2 cești	2 1/2 cești
Maple	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești	3 cești
carne și fasole	150g	150g	165g	180g	195g	195g	210g	210g
Vârsta (ani)	4-6	4-6	7-10	11-13	11-13	11-13	11-13	14-18

B. Piramida alimentară pentru nutriția copiilor raportată la aliment și la grupa de vârstă

Grupa alimentară	Mărimea porției	Număr maxim de porții/zi la 2-6 ani	Număr maxim de porții/zi la 7-10 ani	Număr maxim de porții/zi la 11-13 ani
legume	legume cu frunze verzi = 1 ceașcă legume crude tăiate = 1/2 de ceașcă legume ferte = 1/2 ceașcă 10 felii cartof prăjit sue de legume = 1/2 ceașcă	3	4-5	5-6
fructe citrice și suc de citrice	măr, banană, portocală, o felie = 1 fruct mediu fructe crude tăiate în bucăți = 1/2 ceașcă de fructe neîndulcit = o ceașcă fructe uscate = 1/2 ceașcă	2-4	3	3-4
pâine, cereale, orez și paste	pâine 1 felie cereale uscate = 1/3 de ceașcă cereale terte, orez sau paste = 1 ceașcă cereale fierte pentru micul dejun = 30 g croissant mare = 2 porții prăjituri = 2 bucăți	6	5-6	6-7
Maple, iaurt, brânză	lapte degresat parțial degresat = 1 ceașcă iaurt parțial degresat = 1 ceașcă iaurt de fructe cu conținut scăzut în grăsimi = 1 ceașcă cașcaval = 30-45 g brânză topită = 45-60 g brânză de vacă parțial degresată = 1/2 de ceașcă înghețată = 1/2 de ceașcă budincă = 1/2 de ceașcă	4	2	3

carne, pui, pește, fasole uscată nazăre, ouă, nuci	carne slabă fartă, DLII Sau pește 90g lou	1	2	2- 3
--	---	---	---	------

Necesarul de proteine - nutrienți esențiali cu rol major în creșterea organismului — reprezintă 15-20 % din necesarul caloric și este de:

7-10 ani - 55 g/zi

10-18 ani - 50 g/zi

Necesarul proteic depinde de vârstă, de ritmul de creștere, dar și de calitatea alimentului utilizat.

Necesarul de carbohidrați (glucide) - macronutrient (se utilizează ca sursă principală de energie în organism - reprezintă 50% din nevoile calorice ale copilului și este de: 4-18 ani: 10g/kgc/zi.

Pentru calcularea meniurilor se vor folosi următoarele echivalente alimentare

a) 100 ml lapte condensat (condensat) = 250 ml lapte proaspăt

b) 100 g lapte praf integral - 800 ml lapte proaspăt

c) 100 g cascaval - 700 ml lapte proaspăt

d) 100 g branza telemea de vacă = 550 ml lapte proaspăt

e) 100 g branza telemea de oi = 450 ml lapte proaspăt

100 g branza proaspătă de vacă = 400 ml lapte proaspăt

g) 100 g cas = la fel ca la branza telemea

h) 100 g rmezeluri = 125 g carne

i) 100 g specialități din carne (sunca de Praga, mușchi bile, mușchi țigănesc, ceafa pastana etc.) = 135 g carne

j) 100 g smântână = 40 g unt

k) 100 g pâine neagră = 71 g făină

l) 100 g pâine semialbă (intermediară) = 73 g făină

m) 100 g pâine albă = 76 g făină

n) 100 g paste făinoase (inclusive biscuit fără cremă) = 100 g făină

o) 100 g malai, orez, gris = 100 g făină

p) 100 g cornput = 15 g zahăr

q) 100 g dulceață = 70 g zahăr

r) 100 g gem, peltea, marmeladă = 40 g zahăr

s) 100 g nectar de fructe = 30 g zahăr

t) 100 g sirop de fructe concentrate = 60 g zahăr

u) 100 g bomboane = 90 g zahăr

v) 100 g miere = 80 g zahăr

w) 100 g ciocolată = 50 g zahăr și 30 g grăsimi vegetale

- x) 100g buWonsapastadefosi l:b00g pa|agele oslitomate}
- y) 100 g suc de rosii = 135 g tomate
- z) J00 g varza acra = 130 g varza cruda
- aa) 100 g nutaturi - 125 g legume crede
- ob) J00 g fructe deshidratate, afumale, uscate = 400 g fructe crede
- cc) 100 g rnofçovi desLidratati = 1.7d0 g morcovi cruzi
- dd) 100 g conserve de legume = 100 g legume crude

5. LIVRAREA:

Ofertantul este obligat să dețină spațiu pentru prepararea hranei care va respecta condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor de bucătărie și măsurile de protecție *igienico-sanitare* în conformitate cu noțiunile de funcționare a unităților de alimentație publică și reglementările cuprinse în Directiva 93/43 a Consiliului European, Regulamentului CE nr.852/29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare.

Programul de livrare a hranei poate fi modificat pe parcursul derulării contractului în funcție de necesitățile contractante și comunicate prestatorului în timp util.

Comanda pentru numărul de porții care trebuie preparate și livrate, se face zilnic până la ora 8:00, de către reprezentantul achizitorului, pentru ziua în curs și va conține numărul de porții pentru fiecare regim dietetic-alimentar, în cazul în care acesta se impune, pe baza (oii zilnice de prețeta elavilor..

În funcție de numărul de copii, starea fiziologică, precum și alți factori care influențează livrările de servicii de catering, cantitățile de hrană (regim alimentar) sunt variabile și se vor livra pe baza de comandă *teletonic@mail*.

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 cuprinși în comanda lansată.

Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să fie transportată în recipiente, profesionale, în stare caldă până la servirea efectivă, și micul dejun să fie ambalat în ambalaj alimentar, care să respecte legislația sanitară și Pentru siguranța alimentelor.

Prestarea serviciului se va efectua zilnic, pe parcursul derulării anului școlar, după următorul program:

Program de serviri a mesei

6 Gustare: Ora 9.40—11 00

6 Prânzul: Ora 11.30 - 14.00

Programul va putea fi modificat și adaptat în mod corespunzător în funcție de necesități și (a cerința motivată a beneficiarului).

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar pentru transport alimente, autorizația însoțind permanent mijlocul de transport, dotate corespunzător, folosite numai în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat Medical.

In cadrul propunerii tehnice se va indica sediul unitatii de productie si timpul estimat de transport.

Mijloacele de transport al produselor alimentare (de tip izoterm) trebuie sa aibe autorizatie A.N.S.V.S.A.

- recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor; aceste recipiente vor fi curatate si dezinsectate zilnic.
- costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de către prestator si vor fi incluse de acesta in pretul Unitar oferit;
- alimentele voluminoase sub forma lichida, (ciorba, supa,) trebuie transportata in recipient si/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar; aceste containere trebuie dotate cu capac si marcate in dar 5l loc vizibil, ca sunt destinate exclusiv utilizarii pentru alimente;
- mijloacele de transport si/sau containetele ce sunt folosite la transportul produselor aditionale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente in același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării;
- alimentele din mijloacele de transport si/sau containere trebuie plasate si protejate împotriva contaminării;

6. RECEPTIA PRODUSE/OR:

Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate (comisia de receptie desemnata de catre beneficiar).

Prestatorul va prezenta la livrare factura/ avizul de expeditie a hranei, insotit de declaratia de conformitate, de gramajul pe pachet si de calculul caloriilor.

Nu se va distribui hrana fara avizul persoanelor desemnate, respectiv membrii comisiei de receptie a serviciilor de catering, desemnati de catre achizitor.

Prestatorul are obligatia prelevării de probe, pe cheitrala sa, atat la sediul sau, cat si la sediul unitatii beneficiare, din fiecare fel de mancare, conform legislatiei in vigoare.

Probele se vor pastra minim 48 de ore, de la data prelevării in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatiul frigorific special destinat si adecvat acestui scop, dotat cu termometru si grade de temperatura, actualizat de persoana responsabila desemnata;

La sediul unitatii beneficiare, recoltarea se va face de personalul desemnat de aceasta, impreuna cu reprezentantul prezent al Prestatorului.

Recoltarea probelor se va face doar in recipiente sterilizate prin fierbere; se eticheteaza pe recipient sau pe capac. Eticheta va avea mentionate urmatoarele: data recoltării, denumirea felului de mancare recoltat,

Se interzice darea în consum a alimentelor in situatia nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mancare.

In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea se vor comunica in scris Prestatorului care are obligatia de a se conforma pana la data urmatoarei livrari.

În cazul în care se vor constata abateri ce pot conduce la consecinte pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat sa receptioneze serviciile de catering va semnala aceste abateri catre medicul/asistentul si/sau directorul institutiei, care are dreptul sa dispuna, in acest caz, sistarea distributiei hranei.

Ca urmare, Prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, fara a pretinde plată suplimentare pentru aceasta, in termen de maxim 60 de minute de la primirea notificării.

Daca deficiențele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va dedara procedura de

reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

Prestatorul va trebui să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții autorității contractante în ceea ce privește modul de desfășurare a activității de preparare a hranei, ori de câte ori se considera necesar,

7. CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA:

Fiecare persoană salariată care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat.

Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul beneficiarului, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

8. CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman, pierderii sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul de contaminare.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât evenimentele epidemice să poată fi controlate și evitate, produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

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

Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare.

În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă.

Pentru aprecierea aportului caloric și al grupelor de alimente consumate în medie pe zi de un copil, se întocmește anchetă alimentară (lunile februarie - mai - octombrie). Această anchetă stabilește conținutul alimentelor în calorii și în anumite substanțe nutritive (proteine, lipide, glucide, vitamine și minerale).

Prestatorul trebuie să prezinte conform legislației în vigoare - Ordin 1955/1995 această anchetă alimentară,

9. CERINTE SPECIFICE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE:

4. Deșeurile alimentare trebuie colectate în recipiente închise și etichetate; aceste recipiente trebuie să fie de o construcție adecvată, pastrate intacte, ușor de curățat și dezinfectat.

Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiala acestuia, cu mijloace de transport autorizate.

4. Ofertantul are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

10. PREȚUL

Prețul din propunerea financiară se exprimă în lei fără TVA, cu două (2) zecimale și va include toate cheltuielile aferente produselor oferite, inclusiv recipientele pentru hrana, produsele auxiliare, condimentele și transportul.

Valoarea ofertata pentru prestarea serviciilor aferente contractului se va compune din pretul unitar x cantitatil e aferante respectiv

Lot 1: 187 meciuri zilnice.

Lot 2: 203 meciuri zilnice.

Pretul contract lui de servicii ramane ferm pe toata perioada derularii acestuia.

- Tariful (pretul) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala rămâne ferm pe toată perioada derularii contractului de servicii.
- Autoritatea contractanta are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile de servicii (prestatiile), respectiv pozitile, in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul autoritatii contractante, pe durata derularii contractului, fara modificarea tarifului (pretului) unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala, in limita fondurilor bugetare alocate.
- Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de servicii (prestatii) contractata in urmatoarele situatii: -
 - Reducerea numărului de beneficiari din cadrul autoritatii contractante,
 - Alocarea insuficienta a fondurilor bugetare cu aceasta destinatie de către /ordonatorul secundar /de credite.

11. MODUL DE PLATA

Plata se face după efectuarea receptiei cu Ordin de Plata, în contul furnizorului deschis la Trezoreria Statului, lunar, în termen de 30 de zile de la înregistrarea facturii, conform recepțiilor zilnice .

INTOCMIT,

Sîngă Silviu - administrator patrimoniu

Medic scolar

dr.Popescu Ruxandra