

Centrul Școlar pentru Educație

Incluzivă "Miron Ionescu"

Cluj-Napoca

Nr. 140/23.01.2024



**INSTRUCȚIUNI PENTRU OFERTANȚI
DOCUMENTAȚIE DE ATRIBUIRE**

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

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 Tara: ROMANIA 400148
Punct(e) de contact: In atentie: Stîngă Silviu	Tel/Fax 0264-432431
e-mail: E-mail: crdeiciu/ 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/achizitii-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 zilnică a hranei pentru elevi cu deficiențe mintale ușoare, moderate și profunde în 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 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" Club-Napoca, respectiv:

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

LOT 2. Masa de prânz care va cuprinde 2 feluri de mancare - ciorbă/ supă și felul II, desert (când este cazul),

LOT 1: 25 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.

LOT 2: 180 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 contravaloarea serviciilor efectiv prestate, și nu se va face plata pe baza estimărilor inițiale făcute de Autoritatea Contractantă.

II.t.5, 11.1.6

II.1.5) Valoarea totală estimată:

Valoarea achiziției: estimat :

Total valoare estimată/12 LUNI: 660.504,59 lei fără TVA

Total valoare estimată/12 LUNI: 719.950,00 lei cu TVA împărțită în 2 Loturi

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

TOTAL LOT 1: 42.889,98 lei fără TVA

TOTAL LOT 1: 46.750,00 lei cu TVA

LOT 2 : SERVICII DE SERVIRE MASĂ PRÂNZ : 22 lei/porție cu TVA

TOTAL LOT 2: 617.614,68 lei fără TVA

TOTAL LOT 2: 673.200,00 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 și cerințele)	

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 in luni: 1 2</p> <p>sau in ziile: *</p>
<p>Tip de finantare *</p> <p>a) Alte fonduri</p> <p>b) Cofinantari</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. 5J. din Repea privind achizițiile publice nr 98/2016
III.1.4) Executarea contractului este supusa altor conditii speciale (dupa caz) Ia-e-nu a Daca da, descrierea acestor conditii _____
III.1.5. Legislatia aplicabila <ul style="list-style-type: none"> x PROCEDURE OPERAȚIONALĂ PROPRIE Servicii de catering pentru pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi ✓ Legea privind achizițiile nr 98/2016; Legea privind achizițiile sectoriale nr 99/2016; Legea privind concesiunile de lucrări și concesiunile de servicii nr 100/2016; ✓ Legea privind remediile și calea 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 Studii și Cercetări în Domeniul Achizițiilor Publice nr 131/2016; ✓ 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 ✓ 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
III.2) CONDIȚII DE PARTICIPARE
III.2.1) Situația personală a operatorilor economici, inclusiv cerințele referitoare la înscrierea în registrul comerțului
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 și relevant pentru demonstrarea faptului că oferlantul/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 respectiva.

În cazul în care în țara de origine sau în țara în care este stabilit ofenantul/candidatul nu se emit de catre autoritățile competente documente cum ar fi certificate, caziere jdciciare sau alte documente echivalerte 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 in 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 i (2), pentru motive imperative de inferes 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 cantumul impozitelor, taxelor și contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate și restante este Lai 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 contractantă cu privire la organizarea , derularea și finalizarea procedurii de atribuire este urmatoarea :

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

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

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

- Mijloacele de transport al produselor alimentare (de tip izoterm) 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 sa dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii din țara de rezidență, să reiasă că operatorul economic este legal constituit, că nu se află 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) mirim(e) necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate

Modalitatea de îndeplinire

III.2.3.a) Capacitatea tehnică și/sau profesională

Lista principalelor servicii prestate în cursul unei perioade care acoperă cel mult ultimii 3 ani, cu indicarea valorilor, datetor și a beneficiarilor publici sau privați;

<p>Efectuarea serviciilor similare se demonstrează prin prezentarea de certificate/ documente emise sau contrasemnate de către 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 - experiența similară pentru activitatea de servirea masă. Presumția 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 nicio răspundere sau obligație față de acceptarea acestora ca fiind autentice sau legale și nu înlătură răspunderea exclusivă a ofertantului sub acest aspect.</p> <p>Plafonul 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.) Standarde de asigurare a calității</p> <p>Nu se solicită</p>	
<p>Informații și/sau nivel(uri) minim(e) necesare pentru evaluarea respectrii cerințelor menționate</p>	<p>Modalitatea de îndeplinire</p>
<p>III.2.4) Contracte rezervate (după caz) da → nu <input type="checkbox"/></p> <p>Contractul este rezervat unor ateliere protejate</p> <p>Contractul va fi executat numai în cadrul unor programe de ocuparea forței de muncă protejate</p>	
<p>I.3) CONDIȚII SPECIFICE PENTRU CONTRACTELE DE SERVICII</p>	
<p>III.3.1) Prestarea serviciilor în cauză este rezervată unei anumite profesii da → nu <input type="checkbox"/></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 da → nu <input type="checkbox"/></p> <p>profesionale ale membrilor personalului responsabili pentru prestarea serviciilor respective</p>	
<p>SECȚIUNEA IV: PROCEDURA</p>	
<p>IV.1) PROCEDURA DE ATRIBUIRE</p>	
<p>IV.1.1) Tipul procedurii și modalitatea de desfășurare</p> <p>Procedura proprie</p> <p>Prezenta procedură proprie va avea ca efect încheierea a două contracte de servicii pentru fiecare lot.</p>	
<p>IV.1.1.a) Modalitatea de desfășurare a procedurii de atribuire</p> <p style="text-align: center;">On line într-o singură etapă</p> <p>utilizarea mijloacelor electronice prin publicarea unei invitații de participare urmat de o cumpărare directă pe sistemul SEAP</p>	
<p>IV.1.1.b) Tipul procedurii</p> <p>Procedură proprie</p> <p>Justificare pentru accelerarea procedurii: NA</p>	
<p>IV.3) INFORMAȚII ADMINISTRATIVE</p>	
<p>IV.3.1) Număr de referință atribuit dosarului de autoritatea contractantă (dupa caz)</p>	
<p>IV.3.2) Anunțuri publicate (anunț publicat) anterior privind același contract da → nu <input type="checkbox"/></p>	

<p>Dacă da,</p> <p>Anunț de intenție o Anunț despre profilul cumpărătorului</p> <p>Numărul anunțului în JO: 0000/S 000-000000 din o o/oo/ 0000 (zz/II/aaaa)</p> <p>Alte publicări anterioare (după caz)</p> <p>Numărul anunțului în JO: 0000/S 000-000000 din o o/oo/ 0000</p> <p>Numărul anunțului în Jo: 0000/S 000-000000 din o o/oo/ 0000</p> <p>Anunț de interție</p> <p>Numărul și data publicării în SEAP</p>
<p>IV.3.6) Limba sau limbile în care poate fi redactată oferta/candidatura/proiectul sau cererea de participare</p> <p>ES BG CS DA DE ET EL EN FR IT LV LT HU MT NL PL PT RO SK SL FI SV</p>
<p>Altele: _____</p> <p>Moneda în care se transmite oferta financiară : lei</p>
<p>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)</p>

IV.4. PREZENTAREA OFERTEI

<p>IV.4.1. Modul de prezentare a propunerii tehnice</p>
--

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

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

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 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.

LOT 2: 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.

Avizul tehnic de funcționare și avizul sanitar eliberat de Autoritatea Națională Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor.

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

Formularul de contract cadru însoțit 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 această 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 evidențieze partea pe care fiecare din membrii asocierii o va îndeplini/executa cu descrierea modului de împărțire a sarcinilor între membrii acesteia 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.

Ofenantul (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 opis 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 furnizze 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 arL 136 din Hotararea Nr. 395/2016 (pretaparent 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 această mențiune 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 au 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. Bucutesti Nr.32, Cluj-Napoca

- Numele achiziției pentru care se depune oferta-Servicii de catering pentru pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi cu din cadrul Centrul Școlar pentru Educație Incluziva, "Miron Ionescu" Cluj-Napoca, perioada ianuarie 2024 - decembrie 2024; HR. LOT

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

Autoritatea Contractantă 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.

Page 10 of 28

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 accepta oferte nesemnate.

Documentele însoțitoare sunt:

• Scrisoare de înaintare;

• Împuternicire+copie Carte de Identitate a împuternicitului;

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/confirmă 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 acesteia 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.

SECȚIUNEA VI: INFORMAȚII SUPLIMENTARE

VI.1) CONTRACTUL ESTE PERIODIC (după caz)	da <input checked="" type="checkbox"/> nu <input type="checkbox"/>
Dacă da, precizați perioadele estimate de publicare a anunțurilor viitoare: _____	
VI.2) Contractul/Concursul se înscrie într-un proiect/program finanțat din fonduri comunitare	da <input checked="" type="checkbox"/> nu <input type="checkbox"/> da
Dacă da, trimitere (trimiteri) la proiect(e) și/sau program(e): _____	
Tipul de finanțare: Finanțarea prezentei achiziții se va face din bugetul local	
Cofinanțare	
Credite externe cu garanția statului	
Fonduri europene	Alte fonduri. <input type="checkbox"/>

VL3) ALTE INFORMAȚII *(după caz)*

Nota: Prezumția de legalitate și autenticitate a documentelor prezentate.

Ofertantul își asumă răspunderea exclusivă pentru legalitatea și autenticitatea tuturor documentelor prezentate în vederea participării la procedură.

Analizarea documentelor prezentate de ofertanți de către comisia de evaluare nu angajează din partea acesteia nici o răspundere sau obligație față de acceptarea acestora ca fiind autentice sau legale și nu înlătură răspunderea exclusivă a ofenantului sub acest aspect.

Operatorii economici vor indica în cadrul ofertei faptul că la elaborarea acesteia au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii și a mediului, conf art.51, alin.(2) Legea 98/2016.

<p>Informații detaliate privind reglementările în vigoare la nivel național ce se referă la condițiile de muncă, securitate și sănătate în muncă se pot obține pe site www.Inspectum.ro/Legislatie/legislatie.html, iar pentru protecția mediului site www.mmediu.ro/Legislatie/legislatie.html.</p>		
<p>VI.4) CĂI DE ATAC</p> <p>Potrivit Art. 8 din Legea 101/2018 actualizată</p>		
<p>VI.4.1) Organismul competent pentru căile de atac</p>		
<p>Denumire oficială: Consiliul Național de Soluționare a Contestațiilor</p>		
<p>Adresa: Str. Stavropoleos. nr. 6, sector 3</p>		
Localitate: București	Cod postal: 030084	Țara: România
E-mail: office@cnscc.ro	Telefon , +40 213104641	
Adresa Internet (URL) http://www.cnscc.ro	Fax: +40 213104642 / +40 218900745	
<p>VI.4.2) Utilizarea căilor de atac (completați rubrica VI.4.2 sau, după caz, rubrica VI.4.3) Precizări privind termenul (termenele) de exercitare a căilor de atac! conform Legea 101/2016 art.8.</p>		

Intocmit

Sîngă Silviu - administrator patrimoniu



CAIET DE SARCINI

Servicii de catering pentru pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru elevi 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 catering pentru școli

1. OBIECTUL ACHIZITIEI:

Prezentul caiet de sarcini are ca obiect achiziționarea de servicii de catering împărțite în 2 loturi, respectiv sub formă de meniuri de hrană de prânz 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 unității de învățământ special, ținând cont de Legea Educației Naționale nr. 1/2011 - art. 51 alin. (2) conform căreia copiii și tinerii cu cerințe educaționale speciale, școlarizați în unitățile de învățământ special beneficiază de hrană

zilnică și H.G. nr. 904J/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 corespunzător cu necesitățile autorității contractante.

Cerințele 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 NECESARĂ:

La momentul întocmirii prezentului caiet de sarcini, în cadrul instituției sunt înscriși un număr estimativ de 205 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 estimata este de: 660.504,59 lei fără TVA, respectiv 719.950,00 Lei cu TVA, împărțită în 2 loturi
LOT 1: SERVICII DE SERVIRE MASĂ PRÂNZ : 11 lei/porție cu TVA

TOTAL LOT 1:42.889,91 lei fără TVA

PERIOADA 08.01.2024 -20.12.2024

GARACTERISTICI	LEI CU TVA/ LEI FĂRĂ TVA
PRET/ PORTIE	11,00 LEI / 10,10 LEI
NUMAR PORTII	25
NUMAR ZILE DE ACTIVITATE	170
TOTAL VALOARE ESTIMATĂ/ ZI	275,00 lei/zi (cu tva) și 252,50 lei/zi (fără tva)
TOTAL VALOARE ESTIMATĂ:	46.750,00 lei (cu TVA) și 42.889,91 lei (fără TVA)

LOT 2: SERVICII DE SERVIRE MASĂ PRÂNZ : 22 lei/porție cu TVA

TOTAL LOT 2:617.614,68 lei fără TVA

PERIOADA 08.01.2024 -20.12.2024

CARACTERISTICI	LEI CU TVA/ LEI FĂRĂ TVA
PRET/ PORTIE	22,00 LEI / 20,18 LEI
NUMAR PORTII	180
NUMAR ZILE DE ACTIVITATE	170
TOTAL VALOARE ESTIMATĂ/ ZI	3960,00 lei/zi (cu TVA) și 3633,03 lei/zi (fără TVA)
TOTAL VALOARE ESTIMATĂ:	673.200,00 lei(cu TVA) și 617.614,68 lei (fără TVA)

TOTAL GENERAL lei fără TVA:660.504,59 lei fără TVA.

TOTAL GENERAL lei cu TVA: 719.950,00 lei cu TVA.

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

LOT 1: Masă prânz: 11 lei/porție

- un număr de 4250 porții masă de prânz, ce vor fi repartizate și vor asigura necesarul de hrană;

LOT 2: Masa de pranz:22 lei/porție

- un numar de 30.600 porții masă de prânz, ce vor fi repartizate și vor asigura necesarul de hrană;

În consecință, 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 lei inclusiv T.V.A/zi/beneficiar, distribuit astfel:

Masa de prânz cu 11 lei/porție va cuprinde felul II,desert(când e cazul)

Masa de prânz cu 22lei/porție va cuprinde două feluri de mâncare-ciorbă/supă și felul II,desert(când este cazul)respectiv în conformitate cu H.G.nr.904/2014.

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.

Ofertarea se va face pentru cantitatea maximă, respectiv :

LOT 1 Masa de prânz 11 lei/porție care va cuprinde va cuprinde felul II, desert(când e cazul), respectiv în conformitate cu H.G.nr.904/2014.

LOT Masa de prânz cu 22lei/porție va cuprinde două feluri de mâncare-ciorbă/supă și felul II, desert(când este cazul)respectiv în conformitate cu H.G.nr.904/2014.

LOT 1: 25 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: 180 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.

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

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 trebuiesc 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 pranz standard, 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.

Ofertantul își va asuma obligația de a întocmi pe baza aceluiași principii și un meniu diferențiat pentru copiii care necesită un regim alimentar impus de medicul specialist, în măsura în care pe parcursul derulării contractului vor apărea astfel de necesități, fără modificarea prețului 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, supa de găluște și friptura cu gamitură 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, cartofi sau alte legume cu putere calorică mare, obligatoriu se vor asigura și fructe proaspete în meniu;
- ✦ evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a caror combinație produce efecte digestive nefavorabile (cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot);
- ✦ se vor permite mâncărurile gen tocături prăjite, 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;
- ✦ mâncărurile 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 sanitară și pentru siguranța alimentelor.
- ✦ meniul va fi preparat în decursul aceleiași zile, fără a se permite punerea în consum a unor preparate reîncălzite sau care au fost preparate cu mai mult de 2 (două) ore înainte de servire;
- ✦ se vor realiza feluri de mâncare cu gust apetisant, aspect și miros plăcut, agreeate de cei care le consumă; mâncarea trebuie să fie consistentă și să dea senzația de sățietate;
- ✦ felurile de mâncare să fie variate, atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară;

- ✦ ofertantul se obligă să respecte toate standardele și cerințele naționale și europene aplicabile în raport de natura produselor;
- ✦ ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute în actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei.
- ✦ ofertantul se obligă să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse, prin substituire, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a reprezentantului instituției, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.
- ✦ ofertantul se obligă ca în situația în care în urma anchetei alimentare efectuate de către reprezentanții beneficiarului rezultă un deficit / o deviație de la principiile nutriționale prezentate în prezentul caiet de sarcini, să corecteze/compenseze acest lucru cât mai rapid prin meniurile ce le va livra ulterior.

În situația nerespectării de către personalul propriu a măsurilor referitoare la prevenirea și combaterea bolilor transmisibile, cât și a normelor sanitare - veterinare, prestatorul va suporta, după caz, sancțiuni administrative, contravenționale sau penale.

Piramida alimentară pentru nutriția copiilor, în funcție de necesarul caloric, grupele de alimente și grupa de vârstă și care va fi luată în considerare de ofertant la întocmirea meniurilor este în concordanță cu prevederile și principiile Ordinului nr. 1563 din 12 septembrie 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate peșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, respectiv:

LISTA ALIMENTELOR NERECOMANDATE ȘCOLARILOR

NR. CRT.	ALIMENTE NERECOMANDATE	LIMITE DE LA CARE ALIMENTELE DEVIN NERECOMANDATE	EXEMPLE DE CATEGORII DE ALIMENTE CARE PRIN CONȚINUT SAU FORMA 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, - cartofi prăjiți - 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 bauluri racofitoare, cu exceptia apei potabile îmbuteliate sau a apei minarale îmbuteliate
---	----------------------	---

5	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 250-300 kcal pe unitatea de vânzare	- orice tip de aliment care, 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

* Fac excepție fructele și legumele proaspete

“ În incinta școlilor se va vinde numai apă potabilă sau minerală imbuteliată pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

” Se acceptază bananele și citricele.

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

Alimentația copilului școlar trebuie să respecte următoarele reguli:

a. Meniul să aibă un conținut scăzut de grăsimi și glucide.

b. Cusătarea să fie formată din fructe, lapte și produse lactate cu un conținut scăzut de grăsime, brânză slabă. c. Să asigure o hidratare corespunzătoare vârstei.

Alimentația adolescentului trebuie să respecte următoarele reguli:

a) 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.

b) să asigure un aport suplimentar de proteine de 45-50 g de proteină /zi, prin consum de carne, ouă, produse lactate, dar și din surse vegetale induzând fasolea, linte, produse din soia.

c) să asigure un aport suplimentar de fier de 12 - 15 g de fier/zi, prin consum de carne de vacă, pasăre și porc, legume — 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
variații posibile	900 - 1.300	- 1,700 - 2.000 -	2.200 -	3.000 -	1.800 -	
în funcție de	1.800 2.300	3.300	3.700	3.900	3.000	3.000
caracteristicile grupului						
Proteine totale						
- necesar mediu	44 - 61 - 5J g 70 g	82 - 94 g	106 - 421 g	120 -)37 g	89 - 101 g	96 - 109 p
- variații posibile	31 - 44 -	58 - 75 -	102 - 61 -	68 -		
în funcție de	Y0 g 90 g	129 g	144 g	152 g	117 g	117 g
nivelul caloric						
- % din valoarea calorică	14 - 14 - 16 / 16%	14 - 16 %	14 - 16%	14 - 1A -	14 - 16%	14 - 16%
Proteine animale					16 %	
necesar mediu	31 - 40 -	49 -	52 - 60		49 - 48 -	
	36 g 46 g	56 g	55 g	69 g	55 g	54 g
- variații posibile	22 - 29 -	35 - 41 -	51	34 -	34 -	
în funcție de	49 g 59 g	77 g	79 g	76 g	64 g	59 g
nivelul caloric						
- % din cantitatea	70% 65%	60 %	55%	50%	55%	50%
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	
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 -
in 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
 - 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° 30%
 % 25 % % % /
 %

lipidelor totale

Glucide

- necesar mediu 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 -
 - variații 222 g 309 g 483 g 541 g 571 g 439 g 459 g
 posibile în
 funcție de 45 - 50 - 55 - 55 - 51 - 55 - 55 -
 nivelul caloric 53% 55°/« 60% 60°/ 60% 60% 60%

- °4 din
 valoarea

calorică

Necesarul zilnic de elemente minerale pentru copii și adolescenți

Grupa de vârstă	Elemente mineale					
	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	420
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 (vârsta-ani)			Adolescenți vârstă-ani			
	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	Sub5	Apă, apă minerală, Ceai, suc de lămâie, supe clare
Scăzută	5 - 60	Fructe: mere, căpșuni, caise, piersici, prune, cireșe, vișine, pepene, portocale, mandarine, grapefruit, mango, ananas. Legume: fasole, varză, conopidă, morcovi, pătrunjel, castraveți, usturoi, ceapă, salată, ciuperci, spanac, sparanghel, brocoli. Lapte degresat, brânză de casă
Moderată	60 - 120	Fructe: pere, struguri, banane, fructe uscate, fructe glasate Legume: porumb, mazăre, cartofi cu ulei, margarină, boabe de soia Carn slabă, pui Ou, brânză, pește Cereale neîndulcite, pâine Lapte integral, iaurt integral,
Crescută	120 -300	Închetață, iaurt îndulcit, smântână, cașcaval, carne grasă, salam, cârnați, paste cu sos, hamburger, biscuiți, prăjituri, cereale îndulcite, musli, sosuri și maioneze.
Foarte crescută	300-1000	Plăcintă cu carne, pește prăjit cu cartofi prăjiți, pui prăjit, pizza, dulciuri, prăjituri cu cremă, ciocolată.

Caracteristici nutriționale ale grupelor alimentare

Grupa alimentară	Pâine, cereale, orez, paste	Lagume și vegetale	Fructe	Lapte și derivate	Ouă	Carn, pește	
Principalii nutrienți	Carbhidrați Fier Viomina B1 Vitamina E	Vitamine și minerale	Vitamine și minerale	Calciu Proteine	Proteine cu valoare biologică înaltă	Proteine Fier Acizi grași omega3	
Alte componente nutritive	Fibre Magneziu Vitamina Vitamina Folați Sodiu	Proteine Zinc B2 B3	Fibre	Carbhidrați Fibre	Grăsime Carbhidrați Magneziu Zinc Vitamina B2 Vitamina B12 Sodiu Polasiu	Colesterol Fier Vitaminele B1, B2, B12, A, D	Grăsime Niacina Vitamina B12

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

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

Aliment Calorli	1600	1800	2000	2200	2400	2600	2800	3200
--------------------	------	------	------	------	------	------	------	------

cereale	150 g	180 g	180 g	210 g	200 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 3/4 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
Lapte	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
Vârstă(ani)	4-6	4-6	7-10	11-13	11-13	11-13	11-13	14-18

B. Piramida alimentara 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 prăjiti 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 de ceașcă de fructe neîndulcīt = 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
Lapte, 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, mazăre, ouă, nuci	carne slabă fiartă, pui sau pește 90g 1 ou	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 - 35 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) - macronutrienți utilizați 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 concentrat (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 brânză telemea de vacă = 550 ml lapte proaspăt
- e) 100 g brânză telernea de oi = 450 ml lapte proaspăt
100 g brânză proaspătă de vacă = 400 ml lapte proaspăt
- g) 100 g cas = la fel ca la brânza telemea
- h) 100 g mezeluri = 125 g carne
- i) 100 g specialități din carne (șuncă de Praga, mușchi file, mușchi țigănesc, ceafă, pastramă 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 (inclusiv biscuiți fără cremă) = 100 g făină
- o) 100 g mălai, orez. Gris = 100 g făină
- p) 100 g cornpot = 15 g zahăr
- q) 100 g dulceața = 70 g zahăr
- r) 100 g gem, peltea, marmelada = 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 grăsime vegetală

- x) 100g bulion sau pastă de roșii=600 g pătlăgele roșii
- y) 100 g suc de roșii = 135 g tomate
- z) 100 g varză acră = 130 g varză crudă
- aa) 100 g murături - 125 g legume crude
- bb) 100 g fructe deshidratate, afumale, uscate = 400 g fructe crude
- cc) 100 g morcovi deshidratați = 1.700 g morcovi cruzi
- dd) 100 g conserve de legume = 100 g legume crude

5. LIVRAREA:

Oferlantul 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 bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare în conformitate cu normele 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 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 și va conține numărul de porții pentru fiecare regim dietetic-alimentar, în cazul în care acesta se impune, pe baza foii zilnice de prezență a elevilor.

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

Autoritatea contractantă își rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea pretului 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 să respecte legislația sanitară și pentru siguranța alimentelor.

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

Program de servire a mesei

Prânzul: Ora 11.30 - 14.00

Programul va putea fi modificat și adaptat în mod corespunzător în funcție de necesități și la 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, echipaj corespunzător și avizat medical.

În cadrul propunerii tehnice se va indica sediul unității de producție și timpul estimat de transport.

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

- recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor; aceste recipiente vor fi curățate și dezinfectate zilnic.
- costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de către prestator și vor fi incluse de acesta în prețul unitar oferit
- alimentele voluminoase sub formă lichidă (ciorba, supa,) trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar, aceste containere trebuie dotate cu capac și marcate în clar și la loc vizibil, că sunt destinate exclusiv utilizării pentru alimente;
- mijloacele de transport și/sau containetele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării;
- atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării;
- alimentele din mijloacele de transport și/sau containere trebuie plasate și protejate împotriva contaminării;

6. RECEPȚIA PRODUSELOR:

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate (comisia de recepție desemnată de către beneficiar).

Prestatorul va prezenta la livrare factura avizul de expediție a hranei, însoțit de declarația de conformitate, de gramajul pe porție și de calculul caloriilor.

Nu se va distribui hrană fără avizul persoanelor desemnate, respectiv membrii comisiei de recepție a serviciilor de catering, desemnați de către achizitor.

Prestatorul are obligația prelevării de probe, pe chetuiala sa, atât la sediul său, cât și la sediul unității beneficiare, din fiecare fel de mâncare, conform legislației în vigoare.

Probele se vor păstra minim 48 de ore, de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiul frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură, actualizat de persoana responsabilă desemnată;

La sediul unității beneficiare, recoltarea se va face de către personalul desemnat de aceasta, împreună cu reprezentantul prezent al Prestatorului.

Recoltarea probelor se va face doar în recipiente sterilizate prin fierbere; se etichetează pe recipient sau pe capac. Eticheta va avea menționate următoarele: data recoltării, ora recoltării, denumirea felului de mâncare recoltat, semnătura persoanei care a recoltat proba.

Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare.

În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica în scris Prestatorului care are obligația de a se conforma până la data următoarei livrări.

În cazul în care se vor constata abateri ce pot conduce la consecințe pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul desemnat să recepționeze serviciile de catering va semnala aceste abateri către medicul/asistentul și/sau directorul instituției, care are dreptul să dispună, în acest caz, sistarea distribuției hranei.

Ca urmare, Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentete sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 60 de minute de la primirea notificării.

Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa 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 depozitare a alimentelor și de preparare a hranei, ori de câte ori se consideră necesar.

7. CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALĂ:

Fiecare persoană/salariat 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, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării 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 minimalizeze riscul contaminării.

Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii 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 consumată în medie pe zi de un copil, se întocmesc anchete alimentare (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 DEȘEURILE ALIMENTARE:

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

Transportul deșeurilor alimentare se va face de către ofertant, pe cheltuiela acestuia, c 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 hrană, produsele auxiliare, condimentele și transportul. Ofertele financiare se vor depune pentru fiecare lot independent.

Valoarea oferată pentru prestarea serviciilor aferente contractului se va compune din preț unitar x cantitățile aferente respectiv

Lot 1: 25 meniuri zilnice.

Lot 2 : 180 meniuri zilnice.

Prețul contractului de servicii rămâne ferm pe toată perioada derulării acestuia.

- Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală ramâne ferm pe toată perioada derulării contractului de servicii.
- Autoritatea contractantă are dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile de servicii (prestațiile), respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul autorității contractante, pe durata derulării contractului, fără modificarea tarifului (prețului) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală, în limita fondurilor bugetare alocate.
- Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu achiziționa întreaga cantitate de servicii (prestații) contractată în următoarele situații:
 - Reducerea numărului de beneficiari din cadrul autorității contractante,
 - Alocarea insuficientă a fondurilor bugetare cu această destinație de către ordonatorul secundar de credite.

11. MODUL DE PLATĂ

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

ÎNTOCMIT,

Stingă Silviu - administrator patrimoniu



MEDIC ȘCOLAR

Popescu Ruxandra

