

Schema de Granturi: Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar
Beneficiar: Școala Gimnazială "George Baritiu" Jucu de Sus, Com. Jucu
Titlul proiectului: "Școala - UN ELEV PREZENT, UN VIS IMPLINIT"
Contract de finanțare nr. 11001/25/28.09.2022

CERERE DE OFERTĂ

nr. 6 din data 09.01.2025

Achiziția de „Pregătirea, prepararea și livrarea unei mese calde(felul II+ fruct întreg), în regim de catering, pentru elevii din Școala Gimnazială „George Baritiu” Jucu de Sus”

Stimată doamnă/ Stimat domnule

Școala Gimnazială „George Baritiu” Jucu de Sus, localitatea Jucu de Sus, județul Cluj implementează, în calitate de beneficiar, proiectul „Un elev prezent, un vis împlinit”-proiect pentru reducerea abandonului școlar, Școala Gimnazială Jucu de Sus, Comuna Jucu de Sus, județul Cluj” în cadrul Schemei de Granturi Programul Național pentru Reducerea Abandonului Școlar, parte a Planului Național pentru Redresare și Reziliență al României (PNRR) și intenționează să utilizeze o parte din fonduri pentru achiziția serviciilor pentru care a fost emisă prezenta cerere de ofertă.

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

Nr. Crt.	Descrierea serviciilor	UM	Cantitate
1.	MASA CALDA(felul II + fruct întreg)	portii	2240

Specificații tehnice solicitate pentru fiecare componentă a serviciilor:

Denumirea serviciilor: servicii de catering
Obiectivul serviciilor: Pregătirea, prepararea și livrarea unei mese calde(felul II+ un fruct întreg), în regim de catering, copiilor de la Școala Gimnazială „George Baritiu” Jucu de Sus Codul CPV aferent achiziției: - Cod 55524000-9 - Servicii de catering pentru școli
1.Activități previzionate Activități În vederea îndeplinirii obiectivului serviciilor, prestatorul va realiza următoarele activități: Pregătirea, prepararea și livrarea unei mese calde(felul II+ un fruct întreg), în regim de catering, copiilor de la Școala Gimnazială „George Baritiu” Jucu de Sus, un număr de 112 portii pe zi, respectiv 2240 portii în total pentru perioada ianuarie 2025-iunie 2025. Livrarea se va face conform programului stabilit de către beneficiar.
2.Descrierea și detalierea clară a activităților și sarcinilor ce urmează a fi realizate de către prestator



(1) Suportul alimentar constă, într-o masă caldă în regim catering, hrana care poate fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor art. 34 din Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare.

Obligatoriu hrana va fi servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, deoarece nu există condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi care să poată fi monitorizate și controlate;

(2) Suportul alimentar prevăzut la art. (1) trebuie să respecte prevederile Legii nr.123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Pachetul alimentar va conține produse de panificație, produse din carne și/sau branzeturi/derivate din lapte, legume, **la care se adaugă obligatoriu un fruct.**

(3) Suportul alimentar prevăzut la alin. (1) va fi produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se vor distribui sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 2, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

(4) În cazul în care anumiți copii suferă de intoleranțe/alergii alimentare, fiind necesare anumite tipuri de alimente, documentele-suport, care însoțesc cererea motivată a părinților/ reprezentanților legali/ocrotitorilor legali, vor fi următoarele:

a) documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;

b) declarație pe propria răspundere a părintelui/ reprezentantului legal/ocrotitorului legal cu privire la bolile de care suferă preșcolarul/elevul, la apartenența la o/un religie/comunitate culturală/cult care restricționează consumul anumitor alimente,

(5) Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform prevederilor legale, precum și posibile variante de meniu sunt precizate în anexa 1.

(6) Pentru a se realiza un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

(7) Prestatorul va prezenta autorității contractante, în formă scrisă, până cel târziu în ziua de miercuri a fiecărei săptămâni o **propunere de meniu** pentru săptămâna următoare. După analizarea propunerii de meniu, autoritatea contractantă va transmite prestatorului confirmarea meniului așa cum a fost primit sau observații/modificări asupra acestui meniu în cazul în care acestea există, până cel târziu în ziua de vineri a fiecărei săptămâni pentru săptămâna următoare.

(8) Prestatorul nu poate să modifice meniul prestabilit, fără acordul autorității contractante.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite elevilor se va transmite prestatorului **zilnic, până cel târziu la orele 09.30**, pentru masa ce se va servi în aceeași zi, pe baza foii zilnice de prezentă a elevilor.

În situația în care nu va fi comunicată o nouă comandă, va rămâne valabilă nota de comandă transmisă în ziua anterioară.

Livrarea preparatelor se va face *conform calendarului stabilit de beneficiar, pana cel tarziu la orele 11.30*, respectandu-se numarul de calorii conform legislatiei in vigoare.

Programul de servire al mesei:

Programul de servire al mesei de pranz in unitatea noastra este intre orele 11,30 – 12,00. Autoritatea contractanta solicita ca mancarea gatita sa se pastreze calda in recipiente profesionale.

(8) În vederea asigurării condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

(9) La data semnării contractului prestatorul castigator va prezenta obligatoriu **retetarele**, care urmeaza a fi folosite in desfasurarea serviciilor ce fac obiectul prezentei documentatii de atribuire. Retetarele vor constitui anexa la contractul ce se va semna intre autoritatea contractanta si ofertantul declarat castigator.

(10) La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele indicate in retetarele prezentate.

(11) Prestatorul trebuie sa respecte piramida alimentara pentru nutritia copiilor si adolescentilor in functie de necesarul caloric, grupe de alimente si grupe de varsta, pentru asigurarea cresterii si a unei stari de sanatate si imunitate corespunzatoare.

Beneficiarii sunt elevii (din grupul țintă) din ciclul gimnazial cu varste cuprinse intre 10-14 ani .

(12) Prestatorul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse prin substituire, numai in cazuri exceptionale si cu aprobarea prealabila a reprezentantului autoritatii contractante la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite.

(13) La realizarea **propunerii de meniu** prestatorul trebuie sa ia in considerare urmatoarele:

- realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- afectiunile, bolile, si indicatiile medicale (in baza documentelor justificative conform art.4 de mai sus);
- anotimpul in care se aplica meniurile;
- pe parcursul unei saptamani sa nu se repete felurile de mancare;
- realizarea unor preparate cu gust bun, miros placut, agreeate de catre cei care le consuma;
- preparatele sa fie consistente si sa dea senzatie de satietate;
- preparatele sa fie variate atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara folosita.
- eventualele observatii despre preparate preferate sau mai putin preferate vor fi aduse la cunostinta prestatorului de catre autoritatea contractanta pe masura ce aceasta le va primi de la elevi.

(14) Receptia hranei se va realiza zilnic de catre autoritatea contractanta prin persoanele desemnate de directorul unitatii de invatamant. Prestatorul va prezenta la



livrare procesul verbal de recepție al hranei însoțit de declarația de conformitate și calculul caloriilor și gramajul pe porție. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau directorului unității. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se vor comunica imediat, în scris, prestatorului.

(15) În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave la starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și/sau directorul vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 1 (una) oră de la primirea notificării**. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va putea declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

(16) Cantitățile constatate lipsă, dacă vor exista, vor fi acoperite în cel mai scurt timp posibil, respectiv 1 oră de la constatarea deficienței.

(17) Ofertantul are obligația prelevării de probe la sediul sau din fiecare fel de mâncare conform legislației în vigoare, care se vor păstra 48 de ore de la data prelevării în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spațiu frigorific special destinat și adecvat acestui scop, dotat cu termometru și grafic de temperatură actualizat de persoana responsabilă desemnată.

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

(19) În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă la elevii care au servit masa, aceștia vor putea reprezenta în caz de litigiu, o așa numită „contraprobă”.

(20) Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare pentru prepararea și transportul hranei.

(21) Furnizorul/Prestatorul autorizat va păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz;

(22) 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.

(23). Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

(24) Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, glutensau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

(25). Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev va fi de:

a) în ziua producerii pentru masa caldă;

(26) Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni



fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specific activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

27. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- lista ingredientelor;
- substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set decaracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- cantitatea netă;
- data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de“, cu înscrierea necodificată zilei, lunii și anului;
- condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- declarație nutrițională. Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine

Declarație nutrițională 100 g	
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	



Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniat, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;

j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“ trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de aromeși gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau non animală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide -cereale, ca de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

6. Evitarea mâncărilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

12. Conform Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat scolarilor.

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:



1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar de pui;
8. piure de cartofi cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui;
11. orez cu legume și pui la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude- gogoșar, varză, morcov;
25. un fruct întreg.

12) Pentru verificarea respectării normelor de siguranță, Unitatea de învățământ poate solicita suport din partea Serviciilor sanitare-veterinare și pentru siguranța alimentelor, care sunt responsabile cu realizarea controalelor oficiale privind respectarea regulilor generale și speciale de igienă la nivelul unităților care produc, prepară, transportă și distribuie, potrivit prevederilor Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor (Regulamentul privind controalele oficiale), de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului.

MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Ofertanții vor prezenta următoarele documente :

1. Adresa de înaintare
2. Documente de calificare
3. Propunere financiară

DOCUMENTELE PENTRU CALIFICAREA OFERTANȚILOR



În vederea calificării, ofertanții depun obligatoriu următoarele documente:

1. **Certificat de înregistrare** cu datele de identificare ale ofertantului, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
2. **Certificat constatator emis de Oficiul Registrul Comertului** în original sau copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”, din care să rezulte faptul că ofertantul are codul Caen corespunzător obiectului achiziției
3. **Autorizație de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor**, emisă de către A.N.S.V.S.A., în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
4. **Autorizație pentru desfășurarea activității de alimentație publică**, emisă de către Primăria de pe raza localității unde este înregistrat punctul de lucru, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”
5. **Dovada că ofertantul deține mijloc de transport echipat și dotat corespunzător pentru transportul hranei**, pentru transportul marfurilor perisabile, în copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”.
6. **Declarație pe propria răspundere** că și-a însușit cerințele din documentația de atribuire și le va respecta în totalitate, așa cum au fost ele solicitate de autoritatea contractantă

MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

Ofertantul va elabora **propunerea financiară (Formular de oferta însoțit de anexa)** conform Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlărilor.

Se va prezenta formularul de oferta (oferta) conform anexei atașate (anexa 1).

Tariful (prețul) unitar pentru prestarea de servicii la destinația finală va fi exprimat în **LEI, fără TVA, numai cu două zecimale** (două cifre după virgulă).

În cazul propunerilor financiare care conțin prețuri (tarife) cu mai multe cifre după virgulă se vor lua în considerare, pentru departajare, numai primele două cifre.

La data încheierii contractului de servicii, ofertantul va prezenta obligatoriu calculația de preț pentru serviciile ce se vor presta.

Propunerea financiară (oferta) va fi elaborată, în mod obligatoriu, cu respectarea datelor și condițiilor din prezentul Caiet de Sarcini.

Oferta câștigătoare se stabilește numai dintre ofertele admisibile.

REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- 1) valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** astfel încât aceasta să cuprindă tariful (prețul) unitar pentru un (1) meniu complet și prestarea de servicii la destinația finală și va fi exprimat în **LEI, fără TVA**

ATENȚIE – ÎN SEAP SE INTRODUCE PREȚUL TOTAL AL OFERTEI FĂRĂ TVA, NU PREȚUL PER PORTIE

Criteriu de atribuire - Cel mai bun raport calitate / pret

ATENȚIE – CEL PUTIN 40% DIN PREȚ TREBUIE SĂ FIE FORMAT DIN MATERIA PRIMA NECESARA REALIZĂRII PORTIILOR DE MÂNCARE.

Pretul ofertei – 40%



Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.

Pondere pentru materie prima din pretul total/portie – 40 %

Algoritm de calcul: Pentru oferta cu cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portie se acordă punctajul maxim: 40 puncte.

Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din prețul total/portie punctajul se calculează astfel:

$P_{\text{materie}(n)} = P_{\text{materie}(\text{min})} / P_{\text{materie}(\text{max})} * 40$, unde:

$P_{\text{materie}(n)}$ – punctajul obținut pentru ponderea materiei prime de către oferta admisibilă aflată sub evaluare

$P_{\text{materie}(\text{min})}$ – nivelul cel mai scazut al ponderii materiei prime din prețul total/portie;

$P_{\text{materie}(\text{max})}$ – nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/portie.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/portie mai mic decât 40%, oferta va fi considerate necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în oferta.

Lant scurt de aprovizionare -distanța de transport – 20 %

Algoritm de calcul: Pentru oferta cu distanța de transport cea mai mica de la sediu/punct de lucru pana la locul de distributie(Scoala Gimnaziala Jucu),se acordă punctajul maxim: 20 puncte.

Pentru celelalte distante de transport punctajul se calculează astfel:

$D_{\text{transport}(n)} = D_{\text{transport}(\text{min})} / D_{\text{transport}(\text{max})} * 20$, unde:

$D_{\text{transport}(n)}$ – punctajul obținut pentru distanța de transport de la sediu/punctul de lucru pana la locul de distributie(Scoala Gimnaziala Jucu),de către oferta admisibilă aflată sub evaluare

$D_{\text{transport}(\text{min})}$ –distanța cea mai mica de la la sediu/punctul de lucru declarat in oferta la Scoala Gimnaziala Jucu ;

$D_{\text{transport}(\text{max})}$ – distanța cea mai mare de la la sediu/punctul de lucru declarat in oferta, la Scoala Gimnaziala Jucu;

Pentru distanța de transport mai mare de 55 km de la sediu/punctul de lucru pana la locul de distributie(Scoala Gimnaziala Jucu), oferta va fi considerata necorespunzătoare din punct de vedere tehnic, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Punctajul pentru fiecare factor de evaluare va fi calculat utilizând informațiile cuprinse în oferta.

PREȚUL CONTRACTULUI

Pretul este ferm, nu se acceptă actualizarea/ajustarea prețurilor unitare ofertate.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a nu achizitiona intreaga cantitate de servicii contractate in urmatoarele cazuri :

-reducerea numarului de beneficiari in anumite zile sau perioade din an,din cadrul autoritatii contractante, in functie de solicitarea unitatii de invatamant

-incetarea activitatii autoritatii contractante

MODALITĂȚI DE PLATĂ :

Plata se va efectua prin Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, în termen de maxim 30 (treizeci) de zile, de la emiterea facturii.



Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind **cel mai bun raport calitate-preț** acele oferte care alocă **cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.**

Stabilirea ofertei câștigătoare se realizează prin punctaj acordat pentru ofertele admisibile.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate.

În cazul în care vor exista două oferte financiare cu același punctaj, atunci ofertanții aflați în această situație vor trebui să retransmită oferta financiară refăcută în plic închis la sediul autorității contractante.

Modul de prezentare a ofertei

Propunerea financiară trebuie să fie corelată cu cerințele autorității contractante și să permită îndeplinirea contractului de achiziție, la parametri cantitativi și calitativi solicitați prin caietul de sarcini, în condițiile legal reglementate de legislația în vigoare.

Pretul inclus în propunerea financiară va fi estimat în lei, fără TVA, cu specificarea TVA separat, fără a depăși valoarea estimată.

În cazul în care pretul fără TVA, inclus în propunerea financiară, depășește valoarea estimată, comunicată prin invitație, oferta este considerată inacceptabilă.

Pe perioada derulării contractului, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a achiziționa serviciile de catering școlar în funcție de necesități, pe baza unei note de comandă, astfel încât să poată răspunde condițiilor și obligațiilor determinate de finanțarea achizițiilor prin PNRAS.

Oferta și documentele care însoțesc oferta vor fi semnate potrivit prevederilor legale. Oferta va avea o perioadă de valabilitate corelată cu perioada de parcurgere a procedurii de atribuire, respectiv 60 de zile.

Livrabile

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

a) Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate, după cum urmează :

1. categoriile de beneficiari
2. tipul de produs
3. cantitatea per porție
4. numărul de porții
5. numărul de zile de școală
6. evidența numărului de copii

b) Avizele de expediție aferente fiecărei distribuții, cu semnatura persoanei din cadrul unității de învățământ care a preluat porțiile

Perioadă de implementare/ Durata serviciilor



Masa caldă se va livra elevilor de la Școala Gimnazială Jucu de Sus în perioada ianuarie 2025- iunie 2025,...conform calendarului stabilit de beneficiar.
Locație Livrarea serviciilor se va face la Școala Gimnazială Jucu de Sus, localitatea Jucu de Sus, nr. 121B, județul Cluj.
Raportare Raportarea privind numărul de porții livrate și facturarea se va face lunar, pentru luna anterioară, până în data de 5 ale fiecărei luni. Raportul se va aproba de către conducătorul unității de învățământ, în baza livrărilor anexa la raport Raportul aprobat de către conducătorul unității se va constitui ca anexa la factura Prestatorul are obligația de a deschide un cont la Trezoreria Statului, în vederea efectuării plăților cuvenite.
Facilități oferite de Beneficiar Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, cu respectarea prevederilor art. 34 din Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ . Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.
Drepturi de proprietate intelectuală. Toate documentele elaborate sau pregătite de către Prestator pentru Beneficiar în cursul îndeplinirii serviciilor vor avea caracter confidențial și vor deveni și rămâne proprietatea absolută a Beneficiarului. Prestatorul va transmite această documentație către Beneficiar până la termenul final stabilit prin Contract sau până la expirarea acestuia.

Valoarea estimată a achiziției este de 55.440 lei fără TVA.

Oferta dumneavoastră, în formatul indicat în Anexa la prezenta Cerere de Ofertă, va fi depusă în conformitate cu termenii și condițiile de prestare precizate și va fi trimisă la:

Adresa: localitatea Jucu de Sus, str. Principală, nr. 121B, județul Cluj

Telefon/Fax. 0246/333032

E-mail: gbaritiu@yahoo.com@gmail.com

Persoană de contact: Trohonel Madalin-Gheorghe-Lucian

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

Prețul total ofertat trebuie să includă orice alte costuri necesare prestării serviciilor la locațiile de desfășurare a acestora. Oferta va fi exprimată în Lei, iar TVA va fi indicat separat (5%, 9% sau 19%, după cum este aplicabil).

Prestarea se realizează în cel mult 30 zile de la semnarea Contractului.

Plata facturii se va efectua în lei, 100% la prestarea efectivă a serviciilor, pe baza facturii Prestatorului și a procesului - verbal de recepție. (în 60 de zile de la data procesului verbal de recepție)

Oferta dvs. trebuie să fie însoțită de o copie a Certificatului de Înregistrare sau a Certificatului Constatator eliberat de Oficiul Registrului Comerțului din care să rezulte numele complet, sediul și domeniul de activitate.



Finanțat de
Uniunea Europeană
NextGenerationEU



Planul Național
de Redresare și Reziliență

Vă informăm asupra: (i) obligației noastre, în calitate de autoritate contractantă, de a aplica prevederile Instrucțiunii nr. 6/30.08.2022 emisă de Ministerul Investițiilor și Proiectelor Europene, referitoare la colectarea și accesul la datele privind **beneficiarii reali ai destinatarilor fondurilor/contractanților din cadrul PNRR** și, totodată, asupra (ii) obligației dvs. de a transmite datele și informațiile cu privire la **beneficiarii reali ai destinatarilor fondurilor alocate din PNRR**, înaintea semnării contractului de achiziție. În acest din urmă caz, se va semna, în mod obligatoriu, înaintea semnării contractului de achiziție, **o declarație pe propria răspundere care va conține datele privind beneficiarii reali (cel puțin nume, prenume și data nașterii)**. Această obligație va fi aplicabilă inclusiv subcontractorilor. **(conform instrucțiune 1 MDLPA atasata)**.

Doar ofertele depuse de ofertanți calificați și care îndeplinesc cerințele tehnice vor fi evaluate prin compararea prețurilor. Contractul se va acorda firmei care îndeplinește toate specificațiile tehnice solicitate și care oferă cel mai mic preț total evaluat, fără TVA.

Vă rugăm să transmiteți oferta dvs. prin depunere direct la adresa menționată mai sus sau prin e-mail sau fax, până cel târziu la data de 13.01.2025, ora 10.

Orice potențial ofertant are dreptul de a solicita clarificări legate de prezenta cerere de ofertă, până cel târziu cu de 1(una) zile înainte de data limită de depunere a ofertelor, prin transmitere direct la adresa menționată mai sus sau prin e-mail sau fax a solicitărilor de clarificări.

Oferta dvs. trebuie să fie valabilă timp de 60 zile de la data limită pentru transmiterea ofertei.

Vă rugăm să confirmați în scris primirea prezentei Cereri de ofertă și să menționați dacă urmează să depuneți o ofertă sau nu.

Nume: Trohonel Madalin-Gheorghe-Lucian

Funcție: Director

Semnătură

Ofertant: <se introduce denumirea completă a ofertantului>
 Adresa: <se introduce adresa ofertantului>
 Telefon/e-mail: <se introduc datele de contact ale ofertantului>

OFERTĂ

nr.... din data.....

Achiziția de <se introduce denumirea achiziției>

Stimate doamne, stimați domni,

Ca răspuns la cererea dvs. de ofertă nr... din data..., vă transmitem în cele ce urmează oferta noastră de preț pentru achiziția de <se introduce denumirea achiziției>:

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

Prețul indicat mai sus este ferm și fix și nu va fi modificat pe durata executării contractului.
Prețul total ofertat include și prețul orice alte costuri necesare prestării serviciilor.

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

Nr. crt.	Denumirea serviciilor	Cant.	Termene de prestare

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

Specificații tehnice pentru fiecare dintre serviciile oferite:

Specificații tehnice solicitate	Specificații tehnice oferite [a se completa de către Ofertant]
Denumirea serviciilor:	
Obiectivul serviciilor:	
Activități În vederea îndeplinirii obiectivului serviciilor, prestatorul va realiza următoarele activități: (descrierea și detalierea clară a activităților și sarcinilor ce urmează a fi realizate de către prestator, a rezultatelor așteptate, precum și orice alte cerințe speciale sau aspecte	



<i>relevante privind realizarea serviciilor, inclusiv dacă este prevăzută o continuare ulterioară a serviciilor)</i>	
Experții necesari pentru realizarea serviciilor: <i>(descrierea și detalierea clară a numărului experților necesari pentru realizarea serviciilor, împreună cu calificările minime solicitate pentru fiecare tip de expert)</i>	
Livrabile Ca rezultat al serviciilor descrise mai sus, prestatorul va trebui să transmită următoarele livrabile: <i>(descrierea livrabilelor - rapoarte, studii, analize, suporturi de curs, programe de formare etc.)</i>	
Perioadă de implementare/ Durata serviciilor <i>[Se precizează informații referitoare la perioada estimată de implementare, durata contractului, precum și numărul estimat de zile de lucru pentru realizarea serviciilor. O zi de lucru înseamnă 8 ore, iar o lună are 20-22 de zile de lucru]</i>	
Locație <i>[Se precizează locațiile unde Prestatorul își va desfășura activitatea, de exemplu la sediul propriu, la sediul unității de învățământ beneficiară etc.]</i>	
Raportare <i>[Se descriu cerințele de raportare, termene de raportare, se precizează persoana care primește și aprobă rapoartele etc.]</i>	
Facilități oferite de Beneficiar <i>[Se descriu eventualele facilități oferite de unitatea de învățământ beneficiară pentru realizarea serviciilor, cum ar fi: acces la anumite documente ale proiectului, spațiu pentru desfășurarea activităților de formare etc.]</i>	
Drepturi de proprietate intelectuală. Toate documentele elaborate sau pregătite de către Prestator pentru Beneficiar în cursul îndeplinirii serviciilor vor avea caracter confidențial și vor deveni și rămâne proprietatea absolută a Beneficiarului. Prestatorul va transmite toată această documentație către Beneficiar până la termenul final stabilit prin Contract sau până la expirarea acestuia.	
...	

Oferta noastră este valabilă timp de de <se introduce cel puțin numărul de zile de valabilitate a ofertei solicitat prin cererea de ofertă> zile de la data limită pentru transmiterea ofertei.



Finanțat de
Uniunea Europeană
NextGenerationEU



Planul Național
de Redresare și Reziliență

Oferta este însoțită de o copie a Certificatului de Înregistrare sau a Certificatului Constatator eliberat de Oficiul Registrului Comerțului din care să rezulte numele complet, sediul și domeniul de activitate al firmei.

NUMELE OFERTANTULUI _____

Semnătură autorizată _____

Locul:

Data:

Notă: toate textele marcate cu gri și scrise cu caractere italice au rolul de îndrumare în elaborarea documentului și vor fi șterse din varianta finală a acestuia.

Anexa 2

OPIS documente necesare pentru depunerea ofertei -MASA CALDA

Nr.crt.	Documente solicitate	Pagina.. la pagina
	DOCUMENTE DE CALIFICARE	
1	Certificatul de Înregistrare si/ sau	
2	Certificatul Constatator eliberat de Oficiul Registrului Comerțului din care să rezulte numele complet, sediul și domeniul de activitate. (se verifica daca codul CAEN corespunde obiectului procedurii)	
3	Autorizatie de inregistrare sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor , emisa de catre A.N.S.V.S.A., in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul”	
4	Autorizatie pentru desfasurarea activitatii de alimentatie publica , emisa de catre Primaria de pe raza localitatii unde este inregistrat punctul de lucru, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul”	
5	Dovada ca ofertantul detine mijloc de transport echipat si dotat corespunzator pentru transportul hranei , pentru transportul marfurilor perisabile, in copie lizibila cu mentiunea „conform cu originalul”.	
6	Declaratie pe propria raspundere ca si-a insusit cerintele din documentatia de atribuire si le va respecta in totalitate, asa cum au fost ele	



	solicitate de autoritatea contractanta	
7	Declarație pe propria răspundere care va conține datele privind beneficiarii reali (cel puțin nume, prenume și data nașterii). Această obligație va fi aplicabilă inclusiv subcontractorilor. (se va verifica conflictul de interese)	
	PROPUNERE FINANCIU DE SUS	
8	Oferta financiară de Sus(formularul de oferta) cu valoare totală și valoare/portie	
9	Durata de valabilitate a ofertei este de 60 de zile	
10	Termene de predare/prestare a bunurilor /serviciilor	
11	Pondere materie primă din total preț ofertă	

