

Contract de prestari servicii de catering pentru asigurarea hranei calde beneficiarilor proiectului "Suntem alături de TINE (ri)", cod SMIS 2014 135172, pe perioada cursurilor de formare profesională

I.D.: 61415914

Documente participare:

- 202109301045.pdf

Data publicarii	30.09.21	Coduri CPV	55521000-8
Termenul limita pentru depunere:	14.10.21	Pretul estimativ:	34.020,00 RON - 34.020,00 RON

Descriere: Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru 10 beneficiari participanți la cursurile de formare profesională organizate la Cluj-Napoca (de patru ori pe săptămână), cu începere de la data semnării contractului de către părți până la sfârșitul lunii august 2022, cu posibilitatea prelungirii duratei acestuia, în cazul în care, se va prelungi perioada de implementare a proiectului "Suntem alături de TINE(ri)!", Cod SMIS 2014+: 135172. În cadrul acestui proiect hrana constă în 1 masă caldă de prânz pe zi pentru 10 tineri beneficiari ai proiectului "Suntem alături de TINE(ri)!", timp de 45 de săptămâni. Locul de servire a mesei/livrare a mâncării va fi stabilit prin Graficul de livrare stabilit de autoritatea contractantă, la sediul indicat, pe raza municipiului Cluj-Napoca. În vederea realizării meniului se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului care sunt: - proteine (carne, brânză, lapte, pește, mazăre, fasole, ouă și proteine vegetale); - lipide (unt, ulei, smântână); - glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume); - carbohidrați (pâine, cartofi, paste, produse de patiserie, fructe). Într-o rație echilibrată, proteinele trebuie să reprezinte, cca 15% - ele se recomandă a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, brânză, lapte, ouă dar și din proteinele vegetale. Lipidele trebuie să reprezinte, 25-30% din valoarea calorică globală din care 2/3 să aibă origine vegetală. Glucidele sunt elementul esențial energetic din rație, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale, legume. Organismul are nevoie de elemente minerale, vitamine, cât și de cca.2500 ml apă/zi, majoritatea venind o dată cu alimentele. Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului. Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie foarte condimentate, să fie moderat sărate. La prepararea mâncărurilor se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor. Ofertantul va propune în oferta tehnică variantele de meniu săptămânale pentru masa caldă de prânz), care să respecte toate cerințele prevăzute în prezenta documentație și în legislația aplicată. Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare.