

## ANEXA.

### SPECIFICATIILE TEHNICE MINIME SERVICIILOR DE CATERING PENTRU SCOLI

#### **1. Descrierea proiectului**

Centrul Rromilor „Amare Rromentza”, în calitate de partener, în proiectul “zefiR - Împreună pentru puterea de Acțiune: Fondul pentru Incluziunea Rromilor și a altor Grupuri Dezavantajate”, își propune să dezvolte programe “Școală după școală”, în cadrul cărora se vor desfășura activități de educație remedială și învățare asistată pentru 90 de elevi din ciclul primar și gimnazial, în două școli din județele Olt și Dolj, lucru care va duce la creșterea participării școlare a elevilor cu rezultate scăzute la învățatura sau în risc de abandon.

Prin programele „Școala după școală” se dorește menținerea copiilor după programul școlar în instituția de învățământ, dar într-un mediu diferit, mult mai atractiv, în care copiii sunt asistați pedagogic în efectuarea temelor prin suport educațional suplimentar și în același timp au și diferite activități extrascolare. Date fiind cele patru ore ale programului de studiu de dimineață și cele patru ore pe care le vor petrece în centru, este evident faptul că, elevii care vor fi implicați în activitățile din centrele “Școala după școală” vor avea nevoie de o refacere a stocurilor calorice pe parcursul zilei, pentru a-și putea păstra acuitatea fizică și intelectuală. Din acest motiv, s-a considerat necesară achiziția serviciilor specializate de catering, prin intermediul cărora se va asigura masa de prânz pentru elevii care vor participa la activitățile centrelor. Hrana caldă care va fi achiziționată în cadrul proiectului “zefiR - Împreună pentru puterea de Acțiune: Fondul pentru Incluziunea Rromilor și a altor Grupuri Dezavantajate” va fi livrată simultan în cele două școli participante în proiect.

Având în vedere faptul că, grupul țintă al centrelor școală după școală, sunt elevii cu vârstele cuprinse între 7 și 14 ani, care se află în plină perioadă de creștere, s-a considerat oportun să se servească hrana caldă, iar aceasta să fie compusă din felul principal, pâine și desert și să fie conformă, din punct de vedere nutrițional, cu nevoile specifice ale grupului țintă al proiectului, respectiv, copiii școlari cu vârste cuprinse între 7 și 14 ani (în medie de 900 de kcal pentru masa de prânz), și să fie caracterizată de diversitatea preparatelor culinare.

Masa caldă pentru elevii din centrele școală după școală se va servi în intervalul orar 12.00 – 12.30.

## **2. Descrierea serviciilor catering si de livrare**

Cerintele prezentate mai jos sunt considerate minime si obligatorii. Nu se accepta ofertele care sunt sub cerintele minime obligatorii.

**Ofertantul are obligatia de a livra toata hrana, intr-o singura transa, in intervalul de timp dintre orele 12.00 si 12.30.** Livrarile vor avea loc de luni pana vineri, in fiecare zi cu activitate scolara, cu exceptia sarbatorilor legale si a altor zile libere care vor fi notificate Prestatorului in prealabil.

**Produsele se vor livra în fiecare zi in timpul anului scolar in perioada 04 mai – 24 iunie 2016, pe baza de comanda telefonica, transmisa de cadrele didactice, la ora 9.00, în urma efectuării prezenței și cunoașterii exacte a numărului elevilor prezenti la activitati în ziua respectivă (in medie 30 de scolari la Filiasi si 60 de scolari la Gradinari), la sediile scolilor in cadrul carora se desfasoara activitatea centrelor de tip scoala dupa scoala. In fiecare zi va fi livrata o mostra din meniul zilei, pentru fiecare scoala in parte, care va ramane in incinta scolii 24 de ore.**

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranta alimentelor.

In vederea realizarii meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat scolarilor si prescolarilor.

Meniul va fi intocmit cu observarea nevoilor pentru cantitati satisfacatoare si echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grasimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) si proteinele (carne, branza, lapte, oua si proteine vegetale).

Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele sa fie combinate intr-un anumit mod si in anumite proportii conform nevoilor organismului. Intr-o ratie echilibrata, lipidele trebuie sa reprezinte, 25-30% din valoarea calorica globala din care 2/3 sa aiba origine vegetala, proteinele trebuie sa reprezinte, cca 15% ele se recomanda a fi reprezentate mai ales de proteinele plastice de calitatea I, ce provin din carne, branza, lapte, oua dar si din proteinele vegetale. Glucidele sunt elementul esential energetic din ratie, acoperind 55-60% din valoarea globala. Nu se recomanda glucide provenind din zahar rafinat, ci din fructe, cereale si legume..

Hrana preparata nu va contine substante conservante si coloranti artificiali si in elaborarea ei se va evita pe cat posibil folosirea oricaror factori alergogeni.

Meniurile vor contine felurile de mancare propuse cu enumerarea ingredientelor si mentionarea gramajelor per categorii principale de alimente (carne, legume, cereale) care urmeaza a fi folosite la prepararea acestora. Medicul nutritionist va urmări încadrarea necesarului caloric al scolarii în ratia alimentara si daca respectiva cantitate de alimente ingerata satisface calitativ si cantitativ nevoile nutritive ale elevilor scolarii. Meniurile vor fi folosite, alternativ sau in diverse combinatii, pe toata perioada derularii contractului. Daca se doreste, pe parcursul executiei contractului inlocuirea unui meniu sau suplimentarea numarului de meniuri, meniurile noi trebuie supuse si ele spre aprobarea unui medic nutritionist.

Administratorul furnizorului stabileste impreuna cu bucatarul care va fi structura meniurilor care urmeaza a fi livrate pe parcursul săptămânii urmatoare si o trimite spre aprobare Achizitorului in saptamana de dinainte, dar nu mai tarziu de ziua de joi. Firma de catering nu are voie sa modifice structura meniurilor stabilite si aprobate, fara acordul Achizitorului.

<b>Nr. crt.</b>	<b>Denumirea serviciilor <sup>1</sup></b>	<b>Nr. estimat zile</b>	<b>Nr. elevi / zi</b>	<b>Nr. total portii</b>
<b>1.</b>	Servicii de catering pentru centrele "Scoala dupa scoala"	<b>38</b>	<b>90</b>	<b>3.420</b>

### **3. Compozitia meniului (aprox. 900 de calorii)**

<b>Nr. crt</b>	<b>Denumire</b>	<b>Gramaj portie</b>	<b>Gramaj carne cu os*</b>	<b>Gramaj carne fara os**</b>
1.	Fel principal	350 - 400 gr	200	150
2.	Paine	125 gr (4 felii/2 chifle/1 corn)		
3.	Desert / fruct	100 g/ 150 gr		

\* se are in vedere cantitatea in stare cruda a carnii

<sup>1</sup> Acolo unde este cazul si se pot face referiri la anumite caracteristici tehnice

\*\* se are in vedere cantitatea in stare cruda a carni

**Felul principal va consta dintr-un preparat din carne cu garnitura, sau dintr-o mancare scazuta cu carne** (mazare cu pui, ostropel, gulas de vitel, varza cu carne, etc) Carnea acceptata este cea de pui (piept, pulpa, aripioare), vita sau porc, (muschi sau pulpa), peste fara oase (sub forma de file). Carnea va fi pregatita pe gratar, cu aburi, la cuptor, la rotisor sau pane. Garniturile vor consta in legume preparate in diferite feluri (la gratar, la abur, piure, la cuptor), orez, paste, etc

**Desertul** va fi reprezentat de:

- ✓ un produs de panificatie sau patiserie - placinte (mere, branza, dovleac, etc), briose, tarte, prajituri de casa, chec, cozonac, croissante cu umplutura (ciocolata, vanilie, branza, etc.), gogosi cu umplutura (branza, gem de fructe, etc) sau orice alte deserturi echilibrate nutritional – 100 gr
- ✓ fructe de sezon\*\*\* - 100 -150 gr

\*\*\* fructele vor fi prezente in meniuri cel putin de 2 ori pe saptamana

## **2.1 Modalitatea de prezentare**

Felul principal de mancare va fi ambalat individual in caserole de unica folosinta, cu inchidere perfect etansa, din plastic, aluminiu sau de polistiren HB7, cu delimitare pentru produsele din carne si garniturile acestora, exceptand situatiile in care felul de mancare nu necesita separare.

Painea se va prezenta sub forme de chifle, cornuri, sau felii. Portiile de paine vor fi ambalate individual in folie de protectie.

Desertul va fi ambalat individual, dupa caz, in pungi de plastic sau folie de plastic de uz alimentar, sau cand consistenta acestuia nu o permite, in caserole speciale pentru desert.

Produsele de panificatie si patiserie trebuie sa aiba inscriptionate data fabricatiei si termenul de valabilitate. In conditiile in care acestea sunt preparate in unitatea ofertantului, acestea trebuie sa fie pregatite cu maxim 24 de ore inainte de ora livrarii.

Fructele trebuie sa fie spalate in prealabil si ambalate individual (acolo unde este cazul) in folie de protectie de plastic sau coala de hartie. Unde nu este cazul, fructele vor fi prezentate intr-o ladita sau o caserola mai mare.

Tacamurile vor fi de unica folosinta si vor fi ambalate individual in mod igienic (lingura, furculita, cutit, servetel).

Prestatorului ii revine sarcina de a ambala si depozita produsele pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

In vederea conservarii temperaturii preparatelor culinare, transportul se va efectua cu masinile izoterme puse la dispozitie de Prestator. Autovehiculele cu care se realizeaza transportul vor prezenta autorizatii sanitar- veterinare la zi.