

SERVICII CATERING PENTRU GRUPUL TINTA (prescolari) pentru participantii la sub activitatea A1.2 Stimularea accesului la educatie timpurie, Programul “Gradinita cu program prelungit”

I.D.: 31627095

Documente participare:

- 6-ADV1045432.zip

Data publicarii	30.10.18	Coduri CPV	55520000-1
Termenul limita pentru depunere:	09.11.18	Pretul estimativ:	132.110,00 RON

Descriere: SERVICII CATERING PENTRU GRUPUL TINTA (prescolari) pentru participantii la sub activitatea A1.2 Stimularea accesului la educatie timpurie, Programul “Gradinita cu program prelungit”. Pentru participantii la Programul “Gradinita cu program prelungit” vor fi furnizate in fiecare din cei 3 ani de implementare pentru 50 prescolari cate 1 meniu/zi timp de 4 zile pe stapamana. In cei 3 ani se vor acoperi 5 semestre scolare (adica 36 sapt + 36 sapt + 18 sapt = 90 saptamani, adica 90saptamani * 50 prescolari * 4 zile/sapt = 18.000 meniuri) Pentru sub activitatea A1.2 Stimularea accesului la educatie timpurie, Programul “Gradinita cu program prelungit” se va furniza prescolarilor participantii mancare 4 zile pe săptămână, astfel: ? în anul 2018-2019 vor participa 50 prescolari timp de 36 saptamani: 50 prescolari * 4 zile/sapt * 36 sapt. = 7200 de meniuri ? În anul 2019-2020 vor participa 50 prescolari timp de 36 saptamani: 50 prescolari * 4 zile/sapt * 36 sapt. = 7200 de meniuri ? În anul 2020-2021 vor participa 50 prescolari timp de 18 saptamani: 50 prescolari * 4 zile/sapt * 18 sapt = 3600 de meniuri Meniul ofertat va fi compus din: felul 1, felul 2, desert, pâine. ? Felul 1: supe, ciorbe, borşuri, supe creme, gustări calde etc; ? Felul 2: grătar, fripturi, gulaşuri etc. + garnituri şi/sau salate, mâncăruri etc; ? Felul 3 (desert): prăjituri, tarte, fructe proaspete, compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucătărie, napolitane, produse patiserie/cofetărie, Eugenie, etc; ? Produse de panificaţie: pâine, chifle, s.a.; Pentru a se realiza un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod şi în anumite proporţii conform nevoilor organismului. Se va ţine cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt: ? proteine (carne, brânză, lapte, ouă şi proteine vegetale); ? lipide (grăsimi); ? glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume). Într-o raţie echilibrată, proteinele trebuie să reprezinte, cca 1-5% - ele se recomandă a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, brânză, lapte, ouă dar şi din proteinele vegetale. Lipidele trebuie să reprezinte, 25-30% din valoarea calorică globală din care 2/3 sa aiba origine vegetală. Glucidele sunt elementul esenţial energetic din raţie, acoperind 55-60% din valoarea globală. Nu se recomandă glucide provenind din zahăr rafinat, ci din fructe, cereale, legume. Ca sa se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod şi în anumite proporţii conform nevoilor organismului. Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conţină multă făină sau alte adaosuri de îngroşare, să nu fie condimentate în exces, sa fie moderat sărate. Prestatorul va prezenta autoritatii contractante, în forma scrisă, cu 7 zile înainte de sesiunea de calificare/ recalificare - program de activităţi.