



CAIET DE SARCINI

PROCEDURĂ PROPRIE

Servicii de tip catering pentru
Centrul de zi pentru copilul aflat în dificultate
Centrul de zi pentru copilul cu nevoi speciale
Centrul de zi "O școală pentru toți"

Din subordinea Direcției de Asistență Socială a municipiului Bacău

Prezentul Caiet de Sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor de bază cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa în vederea atribuirii contractului de prestare având ca obiect prestarea serviciilor de catering – pregătirea, prepararea și livrarea hranei la *Centrul de zi pentru copilul aflat în dificultate, Centrul de zi pentru copilul cu nevoi speciale, Centrul de zi "O școală pentru toți"*.

I. ACHIZITOR / BENEFICIAR

Direcția de Asistență Socială a municipiului Bacău

CIF: 15370567

Bacău, str. Ștefan cel Mare nr. 17A

Telefon: 0372 / 777859

Fax: 0234 / 586492

E-mail: contact@dasbacau.ro

Site: <http://www.dasbacau.ro/>

II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI ȘI CANTITATEA DE BUNURI

Obiectul achiziției îl reprezintă furnizarea serviciilor de tip catering destinate copiilor incluși în cadrul *Centrului de zi pentru copilul aflat în dificultate (Grădinița nr. 23, strada Mircea Eliade nr. 6), Centrului de zi pentru copilul cu nevoi speciale (Strada Oituz nr. 74), Centrului de zi "O școală pentru toți" (strada Ciprian Porumbescu nr. 5);*

Anexa nr. 1 la prezentul Caiet de Sarcini cuprinde specificațiile tehnice minimale ale serviciilor solicitate;

Anexa nr. 2 la prezentul Caiet de Sarcini cuprinde locațiile unde vor fi prestate serviciile pentru cele 3 Centre de zi, precum și persoanele și datele de contact.

Durata contractului: **12 luni.**

COD CPV

55520000-1 – Servicii de catering

III. CADRUL LEGAL DE PRESTARE A SERVICIILOR

- **Legea 98 din 19.05.2016** privind achizițiile publice.
- **Hotărârea Guvernului nr. 395 din 02.06.2016** pentru aprobarea Normelor Metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziție publică / acordului-cadru din Legea 98 / 2016 privind achizițiile publice.
- **Decizia Directorului D.A.S. nr. 9 din 15.02.2021** privind aprobarea Normei Procedurale Interne pentru organizarea și desfășurarea propriilor procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în Anexa nr. 2 din Legea 98 / 2016, a căror valoare estimată este mai mică decât pragurile corespunzătoare prevăzute la art. 7, alin. (1), lit. d din Lege, respectiv intervalul: de la 135.060 lei până la 3.506.625 lei (exclusiv).
- **Hotărârea Guvernului nr. 904 din 15.10.2014** pentru stabilirea limitelor minime de cheltuieli aferente drepturilor prevăzute de art. 129 alin. (1) din Legea nr. 272 / 2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului.
- **Ordin nr. 1563 din 12.09.2008** pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.
- **Ordin 1456 din 25.08.2020** pentru aprobarea normelor de igienă din Unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, emitent Ministerul Sănătății.
- **Legea 123 din 27.05.2008** pentru alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar.
- **Legea nr. 272 din 21.06.2004** privind protecția și promovarea drepturilor copilului, republicată.
- **Ordin 27 din 03.01.2019** privind aprobarea standardelor minime de calitate pentru serviciile sociale de zi destinate copiilor.
- **Hotărârea Guvernului nr. 426 din 27.05.2020** privind aprobarea standardelor de cost pentru serviciile de cost.

IV. PRESTAREA SERVICIILOR

A. PRESTATORUL trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru copii din cadrul *Centrului de zi pentru copilul aflat în dificultate, Centrului de zi pentru copilul cu nevoi speciale, Centrului de zi "O școală pentru toți"* în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin H.G. nr. 904 din 15.01.2014.

Meniul / zi pentru copii din cadrul *Centrului de zi pentru copilul aflat în dificultate, Centrului de zi pentru copilul cu nevoi speciale, Centrului de zi "O școală pentru toți"* este compus din: prânz și gustare.

- **Masa de prânz:** reprezintă un procent de 80% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din 3 feluri de mâncare, ambalate în pachete individuale, în folie vidată (cu excepția pâinii);

- **Gustarea:** reprezintă un procent de 20% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, ambalate în pachete individuale, în folie vidată.

În zilele în care în cadrul Centrului de zi se sărbătorește o zi aniversară (ziua de naștere beneficiar, zi aniversară, 1 iunie, etc) Gustările individuale din acea zi vor fi înlocuite cu un tort aniversar. Beneficiarul are obligația notificării zilelor când va fi livrat tortul aniversar.

B. PREPARAREA HRANEI.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestator în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectiv Ordin nr. 1563 / 2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

De asemenea, vor fi respectate și prevederile următoarelor acte normative:

- Normele de igienă din 25.08.2020 din Unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, emitent Ministerul Sănătății.

- Ordin 1456 din 25.08.2020 pentru aprobarea normelor de igienă din Unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, emitent Ministerul Sănătății.

- Legea 123 din 27.05.2008 pentru alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar.

Personalul de specialitate și șeful Centrului vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuția hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități. În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și Șeful Centrului vor avea dreptul să sisteze distribuția hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele / alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 2 ore de la primirea notificării.

Distribuția hranei preparate se va face în recipiente de unică folosință închise ermetic care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare, respectiv fiecare porție.

Recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde există riscul contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil și să ateste faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate "numai pentru alimente"

Comanda pentru numărul zilnic de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului, zilnic până la ora 8,45 pentru ziua respectivă. Comanda va fi făcută de către Șeful Centrului sau de o persoană autorizată, care va specifica exact numărul de porții, în baza prezenței zilnice a beneficiarilor.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, cu acordul părților, și în alt mod.

C. LIVRAREA HRANEI.

Livrarea hranei se va efectua zilnic, după cum urmează:

1. Centrul de zi pentru copilul aflat în dificultate (Grădinița nr. 23, strada Mircea Eliade nr. 6);

- Luni – Vineri: 12,00 – 12,30 se va livra masa de prânz și gustarea din ziua respectivă.

2. Centrul de zi pentru copilul cu nevoi speciale (Strada Oituz nr. 74)

- Luni – Vineri: 12,00 – 12,30 se va livra masa de prânz și gustarea din ziua respectivă.

3. Centrul de zi "O școală pentru toți" (strada Ciprian Porumbescu nr. 5)

- Luni – Vineri: 12,00 – 12,30 se va livra masa de prânz și gustarea din ziua respectivă.

Hrana trebuie să fie însoțită de documente care atestă calitatea acesteia, de avizul de însoțire a mărfii și de declarația de conformitate.

D. TRANSPORTUL ALIMENTELOR.

Pe parcursul derulării contractului, transportul va fi asigurat de către achizitor, iar mijloacele de transport și / sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către Ministerul Sănătății. Acestea trebuie menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, acolo unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite igienizarea.

Transportul hranei preparate va fi asigurat de către Achizitor. În acest caz prestatorul are obligația de a respecta graficul de preparare a hranei și de a o preda mijlocului de transport asigurat de către achizitor.

V. CRITERII DE CALIFICARE

A. CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății ca obiect de activitate, Servicii de catering.

Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi însoțite, în mod obligatoriu, de certificate de calitate și sanitar veterinar.

Produsele livrate vor fi însoțite de documente legale, conform legislației în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate) care vor fi prezentate autorității contractante anexate în copie la factura emisă pentru plata serviciilor prestate.

Produsele livrate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și ștampilate, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.

Prestatorul trebuie să aibă capacitatea să prepare și să livreze hrana și numărul de porții zilnice la ora solicitată.

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

Prestatorul trebuie să întocmească săptămânal "Planul meniu săptămânal", avizat de către un medic nutriționist, pornind de la cerințele prevăzute în Anexa 1 la prezentul Caiet de Sarcini. Vor fi elaborate cel puțin 4 variante de "Planul meniu săptămânal".

La finalul săptămânii va fi comunicat "Planul meniu săptămânal" pentru săptămâna următoare. Prestatorul trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire numai în cazuri excepționale, cu aprobarea prealabilă a Șefului de Centru, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

La întocmirea "Planului meniu săptămânal" trebuie să se țină cont de următorii factori:

- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide);
- Afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
- Sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană;
- Anotimpul în care se aplică meniurile;
- Planurile de meniu întocmite în ultimele două săptămâni spre a nu se repeta felurile de mâncare;
- Realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros și aspect plăcut, agreate de cei care le consumă;
- Mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- Mâncarea să fie variată, atât prin felul produselor cât și prin tehnologia culinară (este exclus procesul de prăjire).
- Se va ține cont, pe cât posibil, de preferințele copiilor astfel încât să se asigure o alimentație echilibrată din punct de vedere caloric și nutritiv.

Prestatorul trebuie să pregătească zilnic (pentru fiecare locație) o mostră de probă recoltată etichetată, din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită) pentru a fi păstrată în frigider 48 de ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de Șeful de Centru sau de personalul de specialitate. Avizul prestatorului va fi pe documentul de distribuție.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către persoanele abilitate să îl execute. Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de fiecare Șef de Centru. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, prestatorului. Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către autoritatea contractantă, în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se

va face în termen maxim de 2 ore. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta. Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi.

B. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI

Fiecare persoană 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 care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă, în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și indicațiile medicului de medicina muncii.

C. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate sau transportate vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce ar face alimentele improprie consumului uman, periclitării sănătății sau oricăror altor contaminării. Alimentele trebuie plasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate. Produsele intermediare și produsele finite, posibil de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. În concordanță 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.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

D. CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene. Prestatorul trebuie să presteze serviciile la termenele legale, și ori de câte ori este nevoie, **verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control** utilizate.

Personalul angajat al prestatorului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul unității respective.

Normele de protecția muncii, de prevenire și stingere a incendiilor, normele de siguranță alimentară precum și cele de protecția a mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

E. CONSIDERAȚII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE

▪ Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de ofertă ținând cont de alocația de hrană stabilită conform **H. G. nr. 904 din 15.10.2014** pentru stabilirea limitelor minime de cheltuieli aferente drepturilor

prevăzute de art. 129 alin. (1) din Legea nr. 272 / 2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului, în valoare de 12 lei / zi / copil cu TVA.

Facturarea serviciilor prestate se va face lunar în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică și în funcție de prezența zilnică a beneficiarilor Centrelor de zi.

Se va deconta doar cantitatea de servicii prestată efectiv, cantitate livrată și recepționată. Facturile emise de prestator vor fi decontate în termenul precizat în contractul de furnizare. Recepționarea produselor va fi confirmată de reprezentanții desemnați ai beneficiarului, pentru fiecare locație a Centrelor de zi.

La solicitarea expresă a autorității contractante, prestatorul are obligația de a prezenta xerocopia de pe documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub forma alimentelor nepreparate sau preparate ca hrană pentru copii din cadrul *Centrului de zi pentru copilul aflat în dificultate, Centrului de zi pentru copilul cu nevoi speciale, Centrului de zi "O școală pentru toți"* (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate).

F. DOCUMENTELE CARE ÎNSOȚESC OFERTA:

1. Ofertantul are înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, activități de alimentație publică / Servicii de catering. Ofertantul va prezenta xerocopia Conform cu Originalul a Certificatului de Înregistrare / Certificat Constatator la Registrul Comerțului.

2. Ofertantul deține Autorizație emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru siguranța alimentelor. Ofertantul va prezenta xerocopia Conform cu Originalul a Autorizației.

3. Ofertantul deține Autorizație Sanitar Veterinară pentru mijlocul de transport al produselor de origine animală și nonanimală. Ofertantul va prezenta xerocopia Conform cu Originalul a Autorizației.

4. Ofertantul deține Autorizație emisă de Direcția de Sănătate Publică. Ofertantul va prezenta xerocopia Conform cu Originalul a Autorizației.

5. Ofertantul deține Autorizație de securitate la incendiu. Ofertantul va prezenta xerocopia Conform cu Originalul a Autorizației.

6. Ofertantul va elabora, ca parte a Ofertei Tehnico-Financiare, cel puțin 4 variante de "Planul meniu săptămânal" (pentru 4 săptămâni). Planul va conține detaliat tipurile de mese propuse, cu gramaj și valoare nutritivă, pornind de la cerințele prevăzute în Anexa 1 la prezentul Caiet de Sarcini.

7. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea nr. 98/2016.

8. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 167 din Legea nr. 98/2016.

9. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 165 din Legea nr. 98/2016.

10. Formular privind reguli de evitare a conflictului de interese art.59-60 din Legea 98/2016.

11. Centralizator cu vechimea personalului de specialitate angajat – anexe, copii, diplome, certificări, autorizații.

VI. VALOARE MAXIMĂ ESTIMATĂ

Prețul maxim al contractului este de 208.725 lei fără Tva. Prețul individual pentru pregătirea și prepararea hranei zilnice pentru un beneficiar din cadrul Centrelor de zi este de 11 lei fără Tva. Prețul individual este ferm și nerevizuibil, nu poate fi diminuat sau crescut și este în concordanță cu H.G. 904 din 15.10.2014, care prevede că Valoarea alocăției de hrană pentru copil / tânăr beneficiar serviciu de zi - 12 lei cu Tva.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de suplimenta sau a diminua cantitățile, respectiv porțiile, în raport de numărul beneficiarilor prezenți în cadrul Centrelor de zi pe durata derulării contractului, fără modificarea prețului unitar și fără a depăși numărul maxim de beneficiari.

Numărul maxim de beneficiari este de 75 copii, având în vedere capacitatea maximă a celor 3 Centre de zi. Se va deconta doar cantitatea de servicii prestată efectiv, cantitate livrată și recepționată, conform prezenței zilnice efective din cele 3 Centre de zi.

VII. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul aplicat pentru atribuirea contractului "Servicii de tip catering" este **cel mai bun raport calitate - preț**.

Oferta stabilită ca fiind câștigătoare este oferta care întrunește punctajul cel mai mare rezultat din aplicarea unui sistem de factori de evaluare pentru care se stabilesc ponderi relative.

Factori de evaluare	Pondere
Gramaj Prânz	50 puncte
Condiții de diversitate a meniului	30 puncte
Componenta tehnică: experiența și calificarea personalului de specialitate	20 puncte

Gramaj Prânz. Ponderea acestui criteriu este de 50%. Ofertele vor primi punctaj conform algoritmului de calcul:

- pentru gramajul cel mai mare se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare – 50 puncte;
- pentru orice alt gramaj mai mic, decât cel prevăzut la lit. a), punctajul se acordă astfel: $P_{1n} = (\text{gramaj}_n / \text{gramaj maxim}) * 50$.

Condiții de diversitate a meniului. Ponderea acestui criteriu este de 30%. Ofertele vor primi punctaj conform algoritmului de calcul:

- pentru nerepetarea unui meniu în decurs de 4 variante de "Planul meniu săptămânal" se acordă 30 puncte.
- pentru nerepetarea unui meniu în decurs de 3 variante de "Planul meniu săptămânal" se acordă 20 puncte.
- pentru nerepetarea unui meniu în decurs de 2 variante de "Planul meniu săptămânal" se acordă 10 puncte.

Componenta tehnică: experiența și calificarea personalului de specialitate. Ponderea acestui criteriu este de 20%.

Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat de specialitate, în ordinea descrescătoare a vechimii. Se va prezenta astfel o copie după contractul de muncă / extras Revisal, precum și diplome, autorizații, certificare din care să rezulte specializarea acestuia.

Ofertele vor primi punctaj conform algoritmului de calcul:

a) pentru cea mai mare experiență a personalului de specialitate se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare: 20 puncte.

b) pentru restul ofertelor punctajul se calculează astfel:

$P3n = (\text{experiența}_n / \text{experiența maximă}) * 20 \text{ puncte}$

TRIBUIREA CONTRACTULUI

Achiziția se va realiza prin Procedura Proprie, conform prevederilor art. 111 alin. 1, și ale art. 68 alin. 1 lit. h din *Legea nr. 98 din 19.05.2016 privind achizițiile publice*.

După înaintarea ofertei, ofertantul va înregistra oferta sa și în catalogul electronic din Sistemul Electronic de Achiziții Publice, iar după procesul de desemnare a ofertei câștigătoare în baza Propriei Proceduri de atribuire, va fi efectuată cumpărarea on-line, din S.I.C.A.P..

VIII. PERIOADE DE PRESTARE A SERVICIILOR

În perioada 01 octombrie 2021 – 30 septembrie 2022.

Vor fi respectate toate măsurile de protecție și de prevenire a infecției cu noul tip de coronavirus, așa cum sunt stabilite de legislația în vigoare, pe parcursul prestării serviciilor de catering.

DIRECTOR
CARMEN MIHAELA VASLUIANU

ȘEF BIROU ACHIZIȚII, MONITORIZARE, PROGRAME, PROIECTE
LIVIU ȘOLDEANU

ANEXA NR. 1

Specificații tehnice minimale pentru produsele tip catering

"Centru de zi pentru copilul aflat în dificultate"

În cadrul Grădiniței nr. 23 Bacău, strada Mircea Eliade nr. 6

• Hrana va fi livrată într-o tranșă pentru Centrul de zi pentru copilul aflat în dificultate, după cum urmează:

- Luni – Vineri: 12,00 – 12,30 se va livra masa de prânz și gustarea din ziua respectivă.

Meniul va fi compus din 3 feluri de mâncare și Gustare:

- ✚ **Felul 1** – supe, ciorbe, supe creme (legume, carne de pui /curcan /vițel /perişoare /țărănească, etc.)
 - Proporție Gramaj / porție = 1 parte lichid / 1,5 parte solid (legume și carne).

- ✚ **Felul 2** – preparat din carne
 - Garnituri (cartofi /orez /paste făinoase /mămăligă / mazăre, etc)
 - Salată - de vară – roșii, castraveți, ardei/ varză albă
- ✚ **Desert** – fructe proaspete – măr/ pară/ banană/ clementină/ struguri/ nectarină, etc., iaurt.

- ✚ **Pâine** – albă / integrală,

- ✚ **Gustare** – compot de fructe
 - plăcintă cu mere/ plăcintă brânză de vaci/ chec/ tartă fructe
 - Biscuiți non-alergeni

În zilele în care în cadrul Centrului de zi se sărbătorește o zi aniversară (ziua de naștere beneficiar, zi aniversară, 1 iunie, etc) Gustările individuale din acea zi vor fi înlocuite cu un tort aniversar. Beneficiarul are obligația notificării zilelor când va fi livrat tortul aniversar.

"Centru de zi pentru copilul cu nevoi speciale"

Bacău, strada Oituz nr. 74

• Hrana va fi livrată într-o tranșă pentru Centrul de zi pentru copilul cu nevoi speciale, după cum urmează:

- Luni – Vineri: 12,00 – 12,30 se va livra masa de prânz și gustarea din ziua respectivă.

Meniul va fi compus din 3 feluri de mâncare și Gustare:

- ✚ **Felul 1** – supe, ciorbe, supe creme (legume, carne de pui /curcan /vițel /perişoare /țărănească, etc.)

– Proportie Gramaj / porție = 1 parte lichid / 1,5 parte solid (legume și carne).

- ✚ **Felul 2** – preparat din carne
 - Garnituri (cartofi /orez /paste făinoase /mămăligă / mazăre, etc)
 - Salată - de vară – roșii, castraveți, ardei/ varză albă, etc
- ✚ **Desert** – fructe proaspete – măr/ pară/ banană/ clementină/ struguri/ nectarină, etc., iaurt.
- ✚ **Pâine** – albă / integrală,
- ✚ **Gustare** – compot de fructe
 - plăcintă cu mere/ plăcintă brânză de vaci/ chec/ tartă fructe
 - Biscuiți non-alergeni

În zilele în care în cadrul Centrului de zi se sărbătorește o zi aniversară (ziua de naștere beneficiar, zi aniversară, 1 iunie, etc) Gustările individuale din acea zi vor fi înlocuite cu un tort aniversar. Beneficiarul are obligația notificării zilelor când va fi livrat tortul aniversar.

”Centru de zi O școală pentru toți”

Bacău, strada Ciprian Porumbescu nr. 5

- Hrana va fi livrată într-o tranșă pentru Centrul de zi ”O școală pentru toți”, după cum urmează:
 - Luni – Vineri: 12,00 – 12,30 se va livra masa de prânz și gustarea din ziua respectivă.

Meniul va fi compus din 3 feluri de mâncare și Gustare:

- ✚ **Felul 1** – supe, ciorbe, supe creme (legume, carne de pui /curcan /vițel /perișoare /țărănească, etc.)
 - Proportie Gramaj / porție = 1 parte lichid / 1,5 parte solid (legume și carne).
- ✚ **Felul 2** – preparat din carne
 - Garnituri (cartofi /orez /paste făinoase /mămăligă / mazăre)
 - Salată - de vară – roșii, castraveți, ardei/ varză albă
- ✚ **Desert** – fructe proaspete – măr/ pară/ banană/ clementină/ struguri/ nectarină, etc., iaurt.
- ✚ **Pâine** – albă / integrală,
- ✚ **Gustare** – compot de fructe
 - plăcintă cu mere/ plăcintă brânză de vaci/ chec/ tartă fructe
 - Biscuiți non-alergeni

În zilele în care în cadrul Centrului de zi se sărbătorește o zi aniversară (ziua de naștere beneficiar, zi aniversară, 1 iunie, etc) Gustările individuale din acea zi vor fi înlocuite cu un tort aniversar. Beneficiarul are obligația notificării zilelor când va fi livrat tortul aniversar.

ANEXA NR. 2

“Centru de zi pentru copilul aflat în dificultate”

În cadrul Grădiniței nr. 23 Bacău, strada Mircea Eliade nr. 6

Persoană de Contact:

Nr. total maxim de beneficiari: 20 beneficiari

Vârsta copii: între 1 – 6 ani

“Centru de zi pentru copilul cu nevoi speciale”

Bacău, strada Oituz nr. 74

Persoană de Contact:

Nr. total maxim de beneficiari: 30 beneficiari

Vârsta copii: între 2 – 18 ani

“Centru de zi O școală pentru toți”

Bacău, strada Ciprian Porumbescu nr. 5

Persoană de Contact:

Nr. total maxim de beneficiari: 25 beneficiari

Vârsta copii: între 6 – 14 ani