



ROMÂNIA

MUNICIPIUL RÂMNICU SĂRAT



Str. N.Bălcescu nr. 1, Râmnicu-Sărat, Tel: 0238.561946; Fax: 0238.561947
Web: www.primariermsarat.ro E-mail: primarie_rmsarat@primariermsarat.ro
Nr. înregistrare ANSPDCP: 20680

Nr. 20337 /04.04.2024

APROB,
Primar,
Cirjan Sorin Valentin



CAIET DE SARCINI
pentru incheierea contractului de prestari servicii
masa calda, in regim de catering, elevilor din unitati de
invatamant Scoala Gimnaziala "Ghe. Vernescu" conform
Programului national "Masa sanatoasa"

Aprilie 2024

I. PREAMBUL:

Autoritatea contractanta: Primaria Municipiului Rm Sarat

Beneficiari: Scoala gimnaziala „ Ghe. Vernescu”

Beneficiari finali sunt elevii unitati de invatamant din Municipiul Ramnicu Sarat Scoala Gimnaziala „ Ghe. Vernescu”.

Prezentul Caiet de sarcini include ansamblul cerintelor pe baza carora fiecare ofertant va elabora oferta (propunerea tehnica si propunerea financiara) pentru furnizarea masa calda , in regim de catering care fac obiectul contractului ce rezulta din acest caiet de sarcini.

Scopul Programului national "Masa sanatoasa" (PNMS) consta in sprijinirea accesului la educatie al tuturor copiilor prin crearea motivatiei de studiu, mentinerea echilibrului socioemotional, intarirea starii de bine si dezvoltarea igienei muncii intelectuale a prescolarilor si elevilor si prin oferirea unei alimentatii sanatoase care sa sustina invatarea”.

Operatorul economic va tine cont de urmatoarele prevederi legale:

- H.G. nr. 24/2024 privind instituirea Programului national "Masa Sanatoasa”;
- Ordin nr. 3.840/81/2024 privind aprobarea Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă sănătoasă" în anul 2024;
- H.G nr. 177/2024 privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ-teritoriale și pe unități de învățământ preuniversitar de stat a sumei, prevăzută în bugetul de stat pe anul 2024, pentru finanțarea Programului național "Masă sănătoasă"- Legea nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar;
- Ordinul ministrului sanatatii publice nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si a principii lor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti;

Avand in vedere faptul ca Scoala gimnaziala „ Ghe. Vernescu” nu dispune de cantina si nu pot prepara in regim propiu masa calda s-a optat ca suportul alimentar sa fie masa calda in regim de catering, hrana putand fi servita in sala de clasa sau intr-un alt spatiu amenajat in acest scop de catre unitatea de invatamant cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sanatatii nr.11.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igiena din unitatile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare, conform H.C.L. nr. 86 /28.03.2024 privind aprobarea tipului de suport alimentar ce se va acorda prescolarilor si elevilor Scolii Gimnaziale „Gheorghe Vernescu” Rm.Sarat, unitate de invatamant cu personalitate juridica, inclusiv unitatile arondate acesteia conform rețelei scolare, inclusa in cadrul Programului national „Masa Sanatoasa” pentru anul 2024, conform H.G. nr. 24/2024 privind instituirea Programului national”Masa Sanatoasa” art. 3 lit. (b).

II. OBIECTUL ACHIZITIEI

Obiectul achizitiei il constituie pregatirea, prepararea si livrarea zilnica a mesei calde in regim catering pentru elevii Scolii gimnaziala „ Ghe. Vernescu”.

III. DURATA CONTRACTULUI DE ACHIZITIE

Contractul de achizitie se va derula pana la sfarsitul anului 2024, respectiv 20.12.2024, in perioada desfasurarii activitatii didactice, operatorul economic avand obligatia de a asigura zilnic pregatirea, prepararea si livrarea mesei calde in regim catering pentru elevii care frecventeaza cursurile Scolii Gimnaziala „ Ghe. Vernescu” str. Paun Pincio nr. 10, Municipiul Ramnicu Sarat, respectand anexa 2- Normele minime obligatorii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru

prescolari si elevi din HG. nr. 24/2024 privind instituirea Programului national „Masa Sanatoasa”.

Ofertantul economic isi asuma intregal responsabilitatea pentru ridicarea deseurilor menajere rezultate in urma livrarii din ziua respective.

Debarasarea veselei de unica folosinta si a resturilor alimentare se va face in saci pusi la dispozitia fiecarei unitati de invatamant de catre operatorul economic , dupa care vor fi colectate de acesta urmand a fi preluate de la firma de catering de catre firma de salubritate cu care acesta are contract.

Ofertantul economic isi asuma intregal responsabilitatea pentru orice problema de sanatate cauzata de o calitate necorespunzatoare a produselor si/sau a serviciilor de catering.

Ofertantul economic trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate insosite obligatoriu de certificate de calitate si sanitar veterinar. Produsele aprovizionate vor fi insotite de documente legale prevazute de legislatia in vigoare (facturi fiscale, aviz de insotire a marii, certificate sanitar – veterinar, declaratii de conformitate , certificate de calitate).

Documentele solicitate ofertantului sunt :

- oferta financiara ;
- dovada detineri in în statutul societății, ca obiect de activitate, servicii de catering.
- certificat de inregistrare ONRC(CUI);
- certificat constatator Oficiul National al Registrului Comertului actualizat/Fisa furnizare informatii Oficiul National al Registrului Comertului –actualizat;
- certificat de atestare fiscala ANAF-actualizat;
- dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectueaza transportul care unitatile de invatamant;
- dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare a unitatilor din care se livreaza, se prepara masa calda;
- datele de identificare ale firmei:denumire, adresa sediu social, cont trezorerie, nr telefon, e-mail, reprezentat legal.

IV. CANTITATI NECESARE

Pentru estimarea necesarului de portii masa calda in regim catering, cantitativ si valoric, aferente contractului de prestari servicii de catering in vederea furnizarii unei mese calde precum si valorile asociate acestuia s-a tinut cont de:

- Numarul maxim de prescolari si elevi beneficiari sunt:
 - Scoala „Gheorghe Vernescu” - 372 beneficiari, conform adresei nr. 385/11.03.2024 inregistrata la Primaria Municipiului Rm Sarat cu nr.14945/12.03.2024.

Total beneficiari: prescolari si scolari: 372, repartizati astfel:

- Scoala Gimnazială „Gheorghe Vernescu”, str. Paun Pincio, nr.10 = 265 scolari;
- Scoala Gimnazială „Gheorghe Vernescu”, str. Paun Pincio nr.2 = 49 prescolari;
- Scoala Gimnazială „Gheorghe Vernescu”, str. Alexandru Vlahuță, nr. 20 = 58 prescolari.

- Numarul de zile de scoala repatizate in cadrul contractului:
 - luna mai 2024-18 zile (8 mai -31 mai 2024) ;
 - luna iunie 2024-15 zile (3 iunie -21 iunie 2024);
 - luna septembrie 2024-16 zile (9 septembrie-30 septembrie);
 - luna octombrie 2024 -19 zile (1 octombrie-25 octombrie) vacanta scolara, 26 octombrie-3 noiembrie);
 - luna noiembrie 2024- 20 zile (4 noiembrie-29 noiembrie);
 - luna decembrie 2024-15 zile (2 decembrie- 20 decembrie).
 - **Total zile 2024=100 zile.**

V. CONSIDERATII GENERALE

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar , masa calda in regim catering prevazut il au elevii prezenti la activitatile didactice. Suportul alimentar, masa calda in regim catering nu se acorda in perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

Conducerea unitatii de invatamant desemneaza un responsabil de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere.

Scoala, prin persoana desemnata de catre conducerea unitatii de invatamant ca fiind responsabila de program, va comunica zilnic prestatorului numarul de portii necesare, iar acesta din urma va preda scolii numarul de portii corespunzator numarului de elevi prezenti la cursuri.

Unitatea de invatamant raspunde, in mod direct, de asigurarea conditiilor de primire, receptie si distributie a produselor alimentare, prin nominalizarea persoanelor responsabile in acest sens, precum si de confirmare a documentelor ce stau la baza platii produselor alimentare.

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza de catre ordonatorii principali de credite, saptamanal.

In fiecare zi de luni , pentru saptamana precedenta persoana responsabila din cadrul unitatilor de invatamant pentru PNMS va preda documentele de receptie calitativa si cantitativa (nota de comanda, avizele de exepeditie, nota de receptie, procesul verbal de receptie) intocmite si aprobate de unitatea de invatamant ce vor fi corelate cu situatia depusa de furnizor.

Coordonarea programului la nivel de unitate de invatamant se realizeaza prin activitati de tipul, fara a se limita la acestea: receptie de produse (portii), efectuata cu respectarea legislatiei in vigoare, evidenta zilnica a livrării mesei calde, completarea formularelor de raportare periodica.

Distribuirea suportului alimentar , masa calda in regim catering se face de catre persoane care detin certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr. 2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

VI. CERINTE PRIVIND PROVENIENTA, AMBALAREA, DEPOZITAREA, LIVRAREA, TRANSPORTUL PRODUSELOR SI AUTORIZATII OBLIGATORII

Produsele furnizate trebuie sa respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentatie sanatoasa in unitatile de invatamant preuniversitar si ale Ordinului ministrului sanatatii publice nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor si a principiilor lor care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii si adolescenti.

Produsele furnizate trebuie sa provina din unitati inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor aflate pe teritoriul Romaniei si se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale in vigoare, referitoare la conditiile sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor, la conditiile igienico-sanitare si la etichetare, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor.

Pentru respectarea principiilor de hrana sanatoasa produsele alimentare vor fi livrate zilnic din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si vor fi pastrate pana la servire in unitatea de invatamant ,

in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, in conformitate cu prevederile legislatiei in vigoare.

Pentru asigurarea conditiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar, masa in regim catering trebuie insotite de ustensile sigilate si sa permita consumul in conditii optime de igiena.

Livrarea si distributia suportului alimentar, masa in regim catering se prezinta astfel:

1.SCOALA GIMNAZIALA”GHEORGHE VERNESCU” ADRESA DE LIVRARE STR. PAUN PINCIO NR. 10, MUNICIPIUL RAMNICU SARAT.INTERVAL ORAR :10.30-10.45

2. SCOALA GIMNAZIALA”GHEORGHE VERNESCU” ADRESA DE LIVRARE STR. PAUN PINCIO NR. 2, MUNICIPIUL RAMNICU SARAT. INTERVAL ORAR :10.50-11.00

3.SCOALA GIMNAZIALA”GHEORGHE VERNESCU” ADRESA DE LIVRARE STR. ALEXANDRU VLAHUTA NR. 20, MUNICIPIUL RAMNICU SARAT. INTERVAL ORAR :11.05-11.15.

VII. SPECIFICATII TEHNICE

1. Caracteristici generale

PNMS consta in acordarea zilnica , cu titlu gratuit, a unui suport alimentar constand intr-o masa calda , in regim catering, in limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata.

Valoarea mentionata mai sus cuprinde pretul produselor, cheltuielile de transport, ambalare, ambalaje, tacamuri de unica folosinta, marcare, distributie, depozitare si orice alte costuri in legatura cu obiectul contractului.

In conformitate cu HG 24/2024, pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile si pentru a asigura un aport nutritional adecvat, operatorii economici sunt obligati sa introduca o defalcare a costurilor , per portie, pe urmatoarele categorii:

- materie prima/produse alimentare;
- prepararea hranei;
- transport.

Orice modificare legislativa survenita cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conforma a contractului si a conditiilor depuse in caietul de sarcini, dupa caz.

Operatorul economic va furniza un suport alimentar, ce consta in masa calda in regim catering ce va cuprinde, meniu tip masa de pranz , constand in:

- fel principal;
- desert.

Masa calda va contine:

-fel de baza –de exemplu : carne pui/porc slaba (ocasional) /vita slaba -100 grame, garnitura -150 g, produse de panificatie din faina integrala-baton/chifla/paine feliata 80g

-desert- un fruct proaspat intreg de exemplu : para, portocala, banana, mandarina,clementina (alternativ, in fiecare zi cate un fruct sus enumerat).

Fructele trebuie sa fie sanatoase, fara urme de atacuri provocate de boli sau daunatori.

Acelasi meniu nu se va furniza timp de doua zile consecutiv.

Mentionam ca toate gramajele sunt produse finite.

Portiile vor fi pregatite si preparate de catre operatorul economic in cantitatile si continutul caloric stabilite prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, respectand principiile care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru elevi.

Grupelor speciale de consumatori , cei care au depus documente justificative la secretariatul unitatii de invatamant (declaratia pe propria raspundere conform anexei. 1 din HG 24/2024) se va asigura regimul alimentar solicitat.

Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara vor fi transmise operatorului economic, dupa semnarea contractului.

In oferta de pusa, operatorul economic va prezenta minim 10 feluri de meniuri (vor include meniuri normale/dieta medicala), in conformitate cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini.

Criteriul de atribuire:

- **Defalcare a costurilor per portie, pe urmatoarele categorii:**
 - a) **Materie prima/produse alimentare;**
 - b) **Prepararea hranei;**
 - c) **Transport;**
- **Cel mai mic costul transport pentru livrare,**
- **Cel mai mic cost manopera preparare hrana.**

Suportul alimentar, masa calda in regim catering va fi livrat catre unitatile de invatamant, a Scolii gimnaziale „Gheorghe Vernescu” Rm. Sarat, din unitati autorizate/inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si vor fi pastrate pana la servire in unitatea de invatamant, in conditii igienico-sanitare si de siguranta alimentelor, potrivit principiilor care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru elevi, conform recomandarilor Institutului National de Sanatate Publica, suportul alimentar, masa calda in regim catering, este livrat zilnic din unitati care trebuie sa functioneze conform reglementarilor legale in vigoare.

2. Evidenta cantitatilor solicitate, distribuite si consumate

Unitatea de invatamant va tine evidenta cantitatii de produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de prescolari si elevi. Receptia cantitativa si calitativa a suportului alimentar se va realiza zilnic de catre unitatea de invatamant beneficiara, prin persoana/persoanele nominalizate de catre beneficiar.

Operatorul economic autorizat/inregistrat, unitatile inregistrate/ autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, de pe teritoriul Romaniei, vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in Scoala Gimnaziala „Gheorghe Vernescu” Rm. Sarat, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz. Unitatea de invatamant are obligatia de a pastra avizele de insotire (aviz de expeditie) aferente fiecarei distributii.

Avizele de insotire (aviz de expeditie) se intocmesc separat pentru fiecare sediu al unitatii de invatamant si vor avea anexat declaratia de conformitate.

Saptamanal unitatile de invatamant vor intocmi un proces verbal de receptie care va avea anexat un centralizator cu numarul de portii livrate , meniul din ziua respectiva si nota de comanda in baza careia s-a facut livrare. Procesul verbal se intocmeste in doua exemplare unul ramane la unitatea de invatamant unul va fi predat catre autoritatea contractanta pentru a o corela cu situatia existenta de la furnizor.

Toate partile implicate in procesul de distributie a suportului alimentar, masa calda in regim catering catre unitatile de invatamant vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani, incepand de la sfarisitul anului intocmirii acestora.

3. 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.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau 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.

4. Siguranța și perisabilitate microbiologică

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

-ziua producerii pentru masa caldă;

În situația în care hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, produsele alimentare sunt păstrate, până la servire, în spații amenajate, în care sunt asigurate condițiile de manipulare și depozitare indicate de producător, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, condiții care să poată fi monitorizate și controlate.

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, 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

5. Condiții pentru transport și distribuție

Distribuția suportului alimentar, masa caldă în regim catering însoțit de fruct se va face zilnic de către operatorul economic, între orele **10.30-11.15**, pe baza comenzii scrise și transmise telefonic acestuia până la ora **8:30** de către unitatea de învățământ.

Nota: Beneficiarii, unitățile de învățământ își rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a mesei calde, cu obligația de a anunța operatorul economic cu 48 de ore înainte de data de livrare.

Operatorul economic va prezenta graficul de livrare cu prezentarea traseului, cu respectarea intervalului orar de livrare menționat mai sus, precum și alocarea mijloacelor de transport de care dispune în vederea îndeplinirii în bune condiții a obligațiilor contractuale.

Masa caldă va fi transportată de la operatorul economic către unitățile de învățământ mai sus menționată numai cu mijloace auto speciale, autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Operatorii economici sunt obligați să facă dovada că dispun de cel puțin un mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar, conform Ordinului Autorității Naționale Sanitar Veterinara și pentru Siguranța Alimentelor nr.11/12008 cu modificările și completările ulterioare (documente care confirmă modul de dispunere a acestora - proprietate/contract de închiriere/angajament de punere la dispoziție și copia documentului de autorizare la autoritatea competentă).

Mijlocul de transport și/sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel încât, în momentul în care aceasta ajunge la beneficiar să aibă temperatura optimă.

Operatorul economic trebuie să dețină termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistență termică.

6. Metode de testare și control

Produsele alimentare se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

7. Producerea, manipularea si distributia produselor alimentare

Se va face numai de catre persoane care detin certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului ministrului sanatatii si al ministrului educatiei nr.2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena, cu modificarile si completarile ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate, conform Hotararii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

In cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definitiei” produs alimentar preambalat” trebuie indeplinite urmatoarele cerinte:

-pentru cele distribuite de unitatile de alimentatie publica se va indica la livrare, printr-un document scris care insoteste produsele: denumirea produsului, substante care provoaca alergii sau intolerante, o mentiune privind lotul, respectiv data producerii si sintagma”PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”.

VIII. Principii care trebuie respectate in pregatirea mesei pentru prescolari si elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor 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 nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

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

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

4. 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.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

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

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

8. 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.

9. 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.

Portiile vor fi pregătite de catre operatorul economic in cantitatile si continutul caloric stabilite prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare, respectand principiile care stau la baza unei alimentatii sanatoase pentru copii.

Fiecare portie va fi ambalata individual si va contine si tacamuri de unica folosinta.

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

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
8. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;
18. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
19. quinoa cu legume;
20. un fruct.

Avand in vedere obligativitatea unitatii de invatamant de a pastra 48 de ore probe din suportul alimentar, masa calda in regim catering servit elevilor, operatorul economic are obligatia ca livrare catre unitatile de invatamant sa fie insotita de o proba gratuita a acestuia.

Intocmit,
Consilier Superior

Ardeleanu Elena Gabriela

