

**UAT MUNICIPIUL BUZAU  
INVESTIȚII, PROGRAME/PROIECTE  
CU FINANȚARE EXTERNĂ/INTERNĂ  
ȘI ACHIZIȚII PUBLICE**

Nr. 44543/18.03.2025



## **CAIET DE SARCINI**

**Achiziție servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar acordat elevilor Liceului Tehnologic Meserii și Servicii Buzău elevilor Școlii Gimnaziale „M. Kogalniceanu” și elevilor Școlii Gimnaziale ”Nicu Constantinescu” din municipiul Buzău, în cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă” în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul calendaristic 2025.**

### **INTRODUCERE**

Prezentul Caiet de sarcini s-a întocmit în conformitate cu prevederile Legii 98/ 2016, privind achizițiile publice și HG 395/ 2016 - normele de aplicare a Legii 98/ 2016 cu modificările și completările ulterioare și include obiectivele, sarcinile, specificatiile și caracteristicile produselor descrise în mod obiectiv, într-o manieră corespunzătoare îndeplinirii necesității achizitorului, menționând metodele și resursele care urmează să fie utilizate de către contractant și produsele care trebuie furnizate de către contractant, inclusiv nivelurile de calitate precum și cerințele aplicabile contractantului în ceea ce privește informațiile și documentele ce trebuie puse la dispoziția achizitorului.

Cerințele precizate în Caietul de Sarcini sunt considerate a fi minimale. Orice ofertă de bază prezentată care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de Sarcini.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, ambalare și etichetare,

marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standardele relevante sau altele asemenea.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

## **Obiectul contractului de furnizare**

**Achiziție servicii de catering pentru furnizare și distribuție suport alimentar acordat elevilor Liceului Tehnologic Meserii și Servicii, elevilor Școlii Gimnaziale „M. Kogălniceanu” și elevilor Școlii Gimnaziale ”Nicu Constantinescu” din municipiul Buzău, în cadrul Programului Național „Masă Sănătoasă” în perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2025.**

În cazul procedurii proprii pentru achiziția de servicii s-a prevăzut împărțirea achiziției pe loturi.

UAT Buzău urmărește prin prezentul contract achiziționarea de servicii de catering pentru un număr estimativ de **1591** elevi /zi (împărțiți în trei loturi) în cadrul **Programului Național „Masă Sănătoasă”** denumit în continuare **PNMS derulat pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul calendaristic 2025**, conform cu Hotărârea nr. 23 din 28.01.2025 privind instituirea Programului național “Masă Sănătoasă” pentru școlarii și preșcolarii din învățământul preuniversitar, conform prevederilor art.77 din Legea învățământului preuniversitar nr.198/2023 cu modificările și completările ulterioare constând în masă caldă/pachet alimentar pe zi în regim de catering.

### **LOT 1 : Liceul Tehnologic Meserii și Servicii din municipiul Buzău :**

- **625** elevi pentru perioada aprilie-iunie 2025 împărțiți în două grupe:

În perioada aprilie -iunie 2025, conform adresei de la Liceul Tehnologic Meserii și Servicii Buzău nr. 484/13.02.2025 înregistrată la UAT Buzău cu nr.25268/14.02.2025 s-a optat

pentru **Masa caldă** in regim de catering pentru elevii in perioada de cursuri si **pachet alimentar** pentru elevii aflati in perioada de practica comasata .

- **646** elevi pentru perioada septembrie -decembrie 2025

In perioada septembrie -decembrie 2025 conform adresei de la Liceul Tehnologic Meserii si Servicii Buzău nr. 484/13.02.2025 inregistrata la UAT Buzău cu nr.25268/14.02.2025 s-a optat pentru **Masa caldă** in regim de catering.

- aprilie

	Nr. copii	Nr. zile	Nr. portii
Masă Caldă	625	8	5000
	505	3	1515
<b>Total MC/portii</b>			<b>6515</b>
Pachet alimentar	625	5	3125
	120	3	360
<b>Total PA/portii</b>			<b>3485</b>

- mai

	Nr. copii	Nr. zile	Nr. portii
Masă Caldă	359	15	5385
<b>Total MC/portii</b>			<b>5385</b>
Pachet alimentar	625	5	3125
	266	15	3990
<b>Total PA/portii</b>			<b>7115</b>

- iunie

	Nr. copii	Nr. zile	Nr. portii
Masă Caldă	<b>359</b>	5	1795
	179	4	716
	126	5	630
<b>Total MC/portii</b>			<b>3141</b>
Pachet alimentar	266	5	1330
	394	4	1576
	447	5	2235
	573	5	2865
<b>Total PA/portii</b>			<b>8006</b>

- septembrie-decembrie

	Nr. copii	Nr. zile	Nr. portii
Masă Caldă	646	69	44574

## CENTRALIZATOR

	aprilie	mai	iunie	Septembrie-decembrie	Total portii
Nr. zile	16	20	19	69	124
Pachet alimentar (portii/luna)	3485	7115	8006	-	18606
Masa calda(portii/luna)	6515	5385	3141	44574	59615
Total portii					78221

**Nota1:** Liceul Tehnologic Meserii si Servicii Buzău nu există restricții alimentare conform adresei nr. 484/13.02.2025 înregistrată la UAT Buzău cu nr.25268/13.02.2025

**Nota2 :**Distribuirea se va face de doua ori pe zi astfel:

- a) grupa 1,intervalul orar pana la 10.30 pentru 510 elevi
- b) grupa 2,intervalul orar pana la 14.30 pentru 115 elevi

## LOT 2: Școala Gimnazială "M. Kogălniceanu "Buzău

În perioada aprilie-iunie 2025 ,conform adresei nr. 202/12.02.2025 de la Școala Gimnazială "Mihail Kogălniceanu" Buzău înregistrata la UAT Buzau cu nr.33817/27.02.2025 s-a optat pentru Masa calda în regim de catering pentru elevii în perioada de cursuri în nr. de :

- **639 elevi** pentru perioada aprilie-iunie 2025 împartiti astfel :
  - 110 prescolari
  - 302 elevi invatamant primar
  - 42 elevi ADS
  - 185 elevi gimnaziu
- **639 elevi** pentru perioada septembrie -decembrie 2025

	aprilie	mai	iunie	Septembrie-decembrie	Total
Nr. zile	16	20	14	69	119
Nr. elevi	639	639	639	639	639
Masa calda(portii/luna)	10224	12780	8946	44091	76041

**Nota1:** La Școala Gimnazială "M. Kogălniceanu "Buzău se exclude **carnea de porc** din considerente religioase ale elevilor, majoritatea fiind adventiști.Se optează pentru preparate din **carne de pasare (pui ,curcan)si carne de vitel.**

**Nota2 :**La cabinetul medical al școlii nu sunt înregistrați elevi cu intoleranțe alimentare.

### **LOT 3: Școala Gimnazială "Nicu Constantinescu "Buzău**

In perioada aprilie-iunie 2025 ,conform adresei nr. 300/13.02.2025 de la Școala Gimnazială "Nicu Constantinescu" Buzău înregistrată la UAT Buzău cu nr.26114/14.02.2025 s-a optat pentru **Masa calda** in regim de catering pentru elevii in perioada de cursuri in nr. de :

- **243 elevi** pentru perioada aprilie-iunie 2025 împărțiți in:
  - a) Grupa 1 intervalul oral : orele 9.15-9.45 pentru **180 elevi** pentru prescolar ,primar traditional si gimnaziu ,str. Col. I.Buzoianu nr.109,Buzau
  - b) Grupa 2 intervalul orar :orele 11.45-12 pentru **35 elevi** pentru clasele step by step,str. Col. I. Buzoianu nr.109,Buzau
  - c) Grupa 3 intervalul :orele 9.15-9.45 pentru **28 copii** prescolari la unitatea structură Gradinița cu Program Normal nr. 6 situată la adresa B-dul Unirii ,bl. 19 A,Parter ,Buzău
- **306 elevi** perioada septembrie -decembrie 2025

	aprilie	mai	iunie	Septembrie-decembrie	Total portii
Nr. zile	16	20	14	69	119
Nr. elevi	243	243	243	306	
Masa calda(portii/luna)	3888	4860	3402	21114	33264

**Nota :** Se specifică in adresa nr.301/13.02.2025 ca in Școala Gimnaziala "Nicu Constantinescu" sunt trei copii cu restricții alimentare,astfel :

**Restricții la -pește -1 copil**

**-Intoleranța la lactoza- 1 copil**  
**-Intoleranța la lactoza și alergie la proteina laptelui de vacă-1 copil**

## **Context**

Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educația tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu și oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea . PNMS constă în acordarea zilnică cu titlu gratuit a unui suport alimentar constând într-o masă caldă sau după caz într-un pachet alimentar în cazul în care masa caldă poate fi asigurată în limita unei valori zilnice de 15 lei /beneficiar inclusiv TVA . Limita valorică cuprinde prețul suportului alimentar conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și a cheltuielilor de transport

Selecția unităților școlare a fost făcută de către inspectoratele școlare pe baza criteriilor aprobate prin Ordinul Ministrului Educației și Cercetării care s-a publicat în Monitorul Oficial ,partea I,prin Hotărârea nr.80/2025,Hotărârea privind repartizarea pe unități/subdiviziuni administrativ teritoriale și pe unități de învățământ a sumei prevăzute în Legea Bugetului de stat pe anul 2025 nr.9 pentru finanțarea Programului Național "Masă Sănătoasă"

Situația identificată la nivelul sistemului de învățământ preuniversitar în care un număr mare de elevi se află în situație de abandon școlar ca urmare a condițiilor socioeconomice și geografice defavorabile ,date fiind condițiile socioeconomice care împiedică asupra capacității multor familii de a susține școlarizarea sau participarea copiilor lor la întregul program zilnic de activități școlare ,inclusiv cele extracurriculare ,condiții care impun implementarea cu celeritate a unor măsuri de sprijin ,având în vedere necesitatea continuării eforturilor pentru diminuarea ratei părăsirii timpurii a școlii,în condițiile în care valoarea acestui indicator se plasează încă peste media Uniunii Europene.

UAT Buzău intenționează să încheie un contract de prestări servicii de catering ,pentru acordarea unei mese calde/pachet alimentar în regim de catering ,în fiecare zi în care elevii au cursuri școlare/practică comasată.

## **Specificații tehnice**

Suportul alimentar trebuie să respecte prevederile Legii nr.123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului Sănătății publice 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.

Porțiile vor fi preparate ,pregătite și distribuite de către contractanți în condițiile și conținutul caloric stabilit prin norma de hrană prevăzute de legislația în vigoare ,Ordin nr.1563/2008

pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți (rația zilnică va fi de :1300 kcal/zi/copil 1-3 ani<1800 kcal/zi/copii 4-6 ani,2400 Kcal. /zi copii 7-10 ani).

Se va furniza masa caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii,prevăzute în Nota din prezentul Caiet de Sarcini.

Masă caldă va fi compusă dintr-un fel principal de mâncare și un fruct .(conform cu **Anexa 2 din HG 23/2025**)

În cazul furnizării pachetului alimentar se vor utiliza produse de panificație din făină integrală pâine feliată sau batoane/chifle-80g-maxim 50%din greutatea totală a pachetului produse din carne și/saubranzeturi /derivate din lapte -40 g-minimum 25 %din greutatea totală a pachetului și legume-roșii ,castraveți,salată sau alte produse similare-40g-maximum 25 %din greutatea totală a pachetului.La acesta se va adăuga un fruct.

În vederea realizării meniului ,se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului ,care sunt conform cu Ordinul 1563/12.09.2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți:

- proteina (carne,branza ,oua și proteina vegetala)
- lipide (grasimi)
- glucide (dulciuri,fructe,cereale ,legume)

Preparatele culinare vor fi livrate în caserole de unică folosință ce se închid etanș și mențin mâncarea caldă și va fi însoțită de tacam din plastic de unică folosință și servetele.Vesela și tacamul vor fi incluse în prețul ofertei.

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic către cele trei unități școlare și vor fi păstrate până la servire în unitățile de învățământ ,în condiții igienico sanitare și de siguranță a alimentelor,în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Același meniu nu va fi furnizat două zile consecutiv .Se va stabili un meniu pe fiecare zi a săptămânii împreună cu personalul de conducere al unităților școlare.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat ofertanții vor defalca costurile ,per porție pe categorii:

1. Materia Prima/Produse alimentare
2. Prepararea hranei
3. Transport

În cadrul procesului de selecție vor fi considerate ca îndeplinesc criteriul cel mai bun raport calitate preț ,acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

### **Evidența cantităților solicitate ,distribuite și consumate**

Fiecare unitate de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate,menționând categoriile de beneficiari ,tipul de produs ,cantitate per/porție și nr. de zile de școală precum și evidența nr. de copii.

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 școli precum si documente care atesta calitatea si siguranța produselor unitațiile de invatamant au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distributii.

Avizele de insotire a produselor preparate se intocmesc separat pentru fiecare unitate scolara si vor fi insotite de declaratia de conformitate.

### **Calitatea produselor**

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare ,cu modificarile si completarile ulterioare .

Produsele lactate -unt ,lactate trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE nr.1308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizari comune a pietelor produselor agricole si de abrogare a Regulamentului (CEE)nr.922/72,(CEE)nr.234/79,(CE)nr.1037/2001 si (Ce) nr. 1234/2007 al Consiliului ,SR 1286/A1/1997-Branzeturi cu pasta oparita(cascaval) .

Pentru grupurile speciale de consumatori -copii cu diabet intoleranta la lactoza,gluten sau alte probleme de natura medicala-se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.Tipul de hrana de regim si cantitatea necesara se prevad in anexa la contractul de furnizare,fiind specificate pentru fiecare scoala si elev.

### **Siguranța si perisabilitatea microbiologică**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare ,respectiv elev sau prescolar,dupa caz va fi :

a)ziua producerii pentru masa calda

b)24 de ore de la momentul ambalarii pentru sandviciuri

Masă caldă se va servi la maxim 60 minute de la finalizarea prepararii acesteia.In cazul in care hrana nu este servita intr-un interval da 60 minute de la livrare,produsele alimentare sunt păstrate până la servire in spații amenajate in care sunt asigurate condițiile de manipulare si depozitare indicate de producator,în conformitate cu prevederile legale in vigoare privind igiena si siguranta produselor alimentare ,condiții care pot fi monitorizate si controlate.

Pentru depozitarea in școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare in conditii de siguranta alimentelor prevazute in legislatia in vigoare, asigurate de catre beneficiar la sediul unitatilor de invatamant.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire in condițiile indicate de producător cu respectarea prevederilor in vigoare.

## **Condiții de transport si distributie**

-Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitățile școlare ,respectiv elev sau prescolar ,dupa caz numai cu mijloace auto speciale ,autorizate/inregistrate sanitar veterinar si pentru siguranta ,potrivit legislatiei in vigoare. Pentru mijlocul de transport al pachetelor alimentare se va prezenta autorizatia din care sa rezulte faptul ca vehicolul este inregistrat sanitar -veterinar si pentru siguranta alimentelor (valabil pentru produsele care fac obiectul prezentului contract )

-ofertantul va depune in cadrul propunerii tehnice copii ale certificatelor de inmatriculare si documente ce atesta avizarea sanitar-veterinara a autovehiculului.

-ofertantul va specifica adresa exacta a punctului sau de lucru (localitate, strada, nr. ) si va estima timpul (exprimat in numar de minute) pe care mijloacele sale de transport il fac din punctul propriu al ofertantului si până la punctul de livrare indicat de beneficiar.

Nu se accepta un timp de acoperire a punctelor de livrare mai mare de 60 minute.

Comisia de evaluare va folosi, în vederea îndeplinirii cerinței, o aplicație software, de tip Maps.

## **Metode de testare si control**

**Produsele alimentare se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiza acreditate.**

-Persoanele angajate in producerea ,manipularea si distributia produselor alimentare sunt obligate sa detina certificat de absolvire a unui curs de Notiuni fundamentale de igiena sau echivalent ,conform Ordinului Ministrului Sanatatii si al ministrului educatiei ,cercetarii si tineretului nr.2209/4469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a persoanelor privind insusirea notiunilor fundamentale de igiena ,cu modificarile si completarile ulterioare si fisa de aptitudini specifice activitatii desfasurate sau echivalent ,conform Hotararii Guvernului nr.355/2007privind supravegherea lucratorilor ,cu modificarile si completarile ulterioare.

Fiecare salariat/persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor/hranei va mentine igiena personala si va purta echipament de lucru adecvat si curat. Personalul operatorului economic care distribuie alimentele catre prescolari si elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi si va fi dotat cu echipament de protectie adecvat.

-ofertantul va depune "Declarație cu privire la numărul mediu anual de personal al operatorului economic care presteaza servicii ori execută lucrări si numărul personalului de conducere din ultimii 3 ani".

-Ofertantul va depune, in cadrul propunerii tehnice Declarații pe propria raspundere ca persoanele angajate in producerea, manipularea si distribuția produselor alimentare dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena sau echivalent , conform Ordinului Ministrului Sanatații si al ministrului educației ,cercetarii si tineretului nr.1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea

instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă , cu modificările și completările ulterioare și fișa de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent ,conform Hotărârii Guvernului nr.355/2007 privind supravegherea lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

Ofertantul va face dovada ca cel puțin o persoană are calificarea de bucătar.

Cerința este obligatorie și neîndeplinirea acesteia va conduce la declararea ofertei ca neconforma.

### **Ambalarea , etichetarea ,marcare**

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE)nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25. octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare ,cu modificarea a Regulamentelor (CE)nr.1924/2006 și (CE) 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului se de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 200/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului ,a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr.608/2004 al Comisiei ,produsele alimentare preambalate prezintă înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

-pentru masa caldă preparată în regim propriu ,lista meniuri afișată în loc vizibil va conține denumirea produsului ,ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe

-numele și adresa operatorului din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor

-materialul utilizat pentru ambalare și împachetare nu trebuie să reprezinte o sursă de contaminare

-materialele trebuie depozitate astfel încât să nu fie lângă o sursă de contaminare

-operațiunea de ambalare și împachetare trebuie să fie făcută astfel încât să se evite orice sursă de contaminare

-ambalajele pentru ambalare și împachetare sunt specifice produselor alimentare conform prevederilor legale în vigoare.

-Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte în scris prin etichetare următorul element "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele condiții :

a)pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare ,printr-un document scris care însoțește produsele :denumirea produsului ,substanța care provoacă alergii sau intoleranțe ,o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT"

b)pentru cele preparate în regim propriu ,respectiv masă caldă ,lista meniului va fi afișată în loc vizibil și va conține denumirea produsului ,ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

### **NORME MINIME OBLIGATORII CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN PREGĂTIREA MESEI PENTRU PRESCOLARI ȘI ELEVII conform Anexei nr.2 la HG nr.23/2025 privind instituirea PNMS:**

- 1-nu se adauga aditivi alimentari,conservanti sau orice alt tip de potentiatori de arome si gust in cazul mancarurilor calde preparate la nivelul cantinelor din incinta unitatilor de invatamant sau la nivelul unitatilor de tip catering si care urmeaza a fi servite prescolarilor si elevilor:de asemenea produsele de origine animala si nonanimala din care se prepara aceste mancaruri trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente.
- 2.-uleiul necesar prepararii se utilizeaza o singura data ,fiind un ulei de calitate
- 3-ceapa pregatita in prima faza nu se prajeste ci se inabusa cu apa.
- 4-sarea iodata utilizata trebuie sa respecte legislatia in vigoare privind aditivii permisi a fi adaugati in alimente
- 5-mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste pastrandu-se in conditii sanitar veterinare si pentru siguranta alimentelor precum si in conditii igienico sanitare si la temperaturi corespunzatoareconform legialatiei in vigoare.
- 6-evitarea asocierii alimentelor din aceeasi grupa la felurile de mancare servite ;de expemplu la masa de pranz nu se vor servi felul 1si felul 2 preponderent cu glucide - cereale,ca de exemplu ,supa de galusti si friptura cu garnitura de paste fainoase,ci din legume.
- 7-se recomanda imbogatirea ratiei de vitamine si saruri minerale prin folosirea de salate din cruditati si adaugare de legume frunze in supe si ciorbe.
- 8-Nu se vor permite mancaruri precum tocaturi prajite .Ouale se recomanda a fi servite ca omletă la cuptor.
- 9-unitatile de invatamant in care se desfasoara programul au obligativitatea de a pastra 48 de ore proba din alimentele servite copiilor conform legislatiei in vigoare
- 10-interdictia folosirii cremelor cu oua si frisca ,a maionezelor,indiferent de anotimp precum si a oualor fierte ,nesectionate dupa fierbere
- 11-Mancarea livrata trebuie gatita in dimineata zilei in care se serveste ,pastrandu-se in conditii sanitar-veterinare si pentru siguranta alimentelor ,precum si in conditii igienico sanitare si la temperaturi corespunzatoare ,conform legislatiei in vigoare
- 12-interdicția folosirii cremelor cu ouă si friscă ,a maionezelor ,indiferent de anotimp precum si a oualelor fierte nesectionate .

**Nota:**

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului National de Sanatate Publica:

- 1.legume cu piept de pui la gratar
- 2.mancare de mazare cu piept de pui/ carne slaba de porc la gratar/vita
- 3.pilaf de legume si ficatei de pui
- 4.piure de morcov cu gratar de pui/ carne slaba de porc/vita
- 5.piure de cartofi cu piept de curcan si salata
- 6.mancare de varza dulce cu friptura la cuptor
- 7.ghiveci de legume cu pui /carne slaba de porc
8. sufleu de broccoli cu branza
- 9.Orez cu legume si pui /carne slaba de porc/vita la tava

13. cartofi gratinati cu piept de pui la gratar
14. tocana de legume cu orez brun
11. piure de cartofi cu sfecla si chiftelute de legume
12. sufleu de conopida ,brocoli si branza la cuptor
13. dovlecel umplut cu branza la cuptor
- 19.-ciuperci la cuptor umplute cu branza pentru copiii cu varsta mai mare de 7 ani
14. macaroane cu branza
15. cartofi frantuzesti la cuptor cu branza si ou
16. quinoa cu legume  
omletă cu legume — ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
17. sandvici cu unt ,sunca cascaval si legume -rosii ,castravete ,salata
18. Sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosata la gratar cu legume crude  
gogoșar ,varza ,morcov.

Avand in vedere obligativitatea unitații de învățământ de a pastra 48 de ore probe de alimente servite prescolarilor si elevilor ,operatorul economic are obligatia ca fiecare livrare sa fie insotita de o proba gratuita a suportului alimentar.

Sef serviciu,  
Luminița Colțeanu

