


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

Nr. 11799/27.01.2026

APROB,
PRIMAR,
Constantin Toma



Municipiul
BUZAU
JUDEȚUL BUZAU

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 2026.

INTRODUCERE

Prezentul Caiet de sarcini s-a întocmit în conformitate cu următoarele prevederi:

- Legii 98/ 2016, privind achizițiile publice și HG 395/ 2016 - normele de aplicare a Legii 98/ 2016 cu modificările și completările ulterioare;
- Hotărârea nr.1171 din 30.12.2025 privind instituirea Programului național ”Masa Sănătoasă” în anul 2026;
- Ordonanța de urgență nr.89 din 23 decembrie 2025 pentru modificarea și completarea Legii nr.227/2015 privind Codul fiscal, reglementarea unor măsuri fiscale bugetare, precum și pentru modificarea și completarea unor acte normative Anexa la Ordinul nr.3352/70/2025 publicat în Monitorul Oficial al României, partea I, nr.3 bis /05.01.2025 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 alimentară acordată 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 calendaristic 2026.

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 **1542** 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 2026, conform cu Hotărârea nr. 1171 din 30.12.2025 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 alimentară pe zi în regim de catering.

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

- **578** elevi pentru perioada februarie-iunie 2026 împărțiți în două grupe:

În perioada februarie -iunie 2026 ,conform adresei de la Liceul Tehnologic Meserii și Servicii Buzău nr. 21/09.01.2026 înregistrată la UAT Buzău cu nr.1220/12.01.2026 s-a optat pentru **Masa caldă** în regim de catering pentru elevii în perioada de cursuri și **pachet alimentară** pentru elevii aflați în perioada de practică comasată .

- **566** elevi pentru perioada septembrie -decembrie 2026

În perioada septembrie -decembrie 2026 conform adresei de la Liceul Tehnologic Meserii și Servicii Buzău nr. 21/09.01.2026 înregistrată la UAT Buzău cu nr. 1220/12.01.2026 s-a optat pentru **Masa caldă** în regim de catering.

- Februarie 2026

	Nr. copii	Nr. zile	Nr. portii
Masă Caldă	578	10	5.780
Total MC/portii			5.780

- martie

	Nr. copii	Nr. zile	Nr. portii
Masă Caldă	578	22	12716
Total PA/portii			12.716

- aprilie

	Nr. copii	Nr. zile	Nr. portii
Masă Caldă	578	15	8.670
Total MC/portii			8.670

- mai

	Nr. copii	Nr. zile	Nr. portii
Masă Caldă	266	20	5.320
Pachet alimentar	312	20	6.240
Total MC/portii			11.560

- iunie

	Nr. copii	Nr. zile	Nr. portii
Masă Caldă	198	18	3.564
Pachet alimentar	380	18	6.840
Total MC/portii			10.404

- septembrie-decembrie

	Nr. copii	Nr. zile	Nr. portii
Masă Caldă	566	67	37.922
Total MC			37.922

CENTRALIZATOR

	februarie	martie	aprilie	mai	iunie	Septembrie -decembrie	Total portii
Nr. zile	10	22	15	20	18	67	152
Pachet alimentar (portii/luna)	-		-	312	380	-	692
Masa calda(portii/luna)	578	578	578	266	198	566	2.764
Total portii	5.780	12.716	8.670	11.560	10.404	37.922	87.052

Nota1: Liceul Tehnologic Meserii si Servicii Buzău nu există restricții alimentare conform adresei nr. 09.01.2026 înregistrată la UAT Buzău sub nr.1220/12.01.2026.

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

- a) grupa 1, intervalul orar pana la 10.30 pentru **494** elevi-programul de dimineata (februarie 2026-iunie 2026) si **482** elevi (septembrie 2026-decembrie 2026)
- b) grupa 2, intervalul orar pana la 14.30 pentru **84** elevi pentru programul de dupa amiaza

LOT 2: Școala Gimnazială “M. Kogălniceanu “Buzău

In perioada februarie-decembrie 2026 ,conform adresei nr. 10/09.01.2026 de la Școala Gimnazială “Mihail Kogălniceanu” Buzău înregistrata la UAT Buzau cu nr.939/09.01.2026 s-a optat pentru Masa calda in regim de catering pentru elevii in perioada de cursuri in numar de :

- **552 elevi** pentru perioada aprilie-iunie 2026 impartiti astfel :

- 80 prescolari
- 318 elevi invatamant primar
- 154 elevi gimnaziu

- **552 elevi** pentru perioada septembrie -decembrie 2026

	februarie	martie	aprilie	mai	iunie	Septembrie-decembrie	Total
Nr. zile	10	22	15	20	14	67	148
Nr. elevi	552	552	552	552	552	552	552
Masa calda(portii/luna)	5.520	12.144	8.280	11.040	7.728	36.984	81.696

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)**și **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 februarie-decembrie 2026 ,conform adresei nr. 10/09.01.2026 de la Școala Gimnazială “Nicu Constantinescu” Buzău înregistrată la UAT Buzău cu nr.1049/12.01.2026 s-a optat pentru **Masa calda** in regim de catering pentru elevii in perioada de cursuri in nr. de 412 elevi:

- 28 preșcoli
- 209 elevi invatamant primar
- 175 elevi gimnaziu

- **412 elevi** pentru perioada februarie-iunie 2026 împărțiți în:

- Grupa 1 în intervalul oral : orele 9.15-9.45 pentru **294 elevi** pentru prescolar ,primar traditional si gimnaziu ,str. Col. I.Buzoianu nr.109,Buzau
- Grupa 2 în intervalul orar :orele 9.15-9.45 pentru **90 elevi** pentru elevii din invatamantul primar ,la adresa str.Victoriei nr.73, Buzau
- Grupa 3 în intervalul :orele 9.15-9.45 pentru **28 elevii (portii)pentru elevii din invatamantul prescolar de la unitatea de structura** Grădinița cu Program Normal nr. 6 situată la adresa B-dul Unirii, bl. 19 A, Parter Buzău

	februarie	martie	aprilie	mai	iunie	Septembrie-decembrie	Total portii
Nr. zile	10	22	15	20	14	67	148
Nr. elevi	412	412	412	412	412	412	412
Masa calda(portii/luna)	4.120	9.064	6.180	8.240	5.768	27.604	60.976

Nota : Se specifică în adresa nr.10/09.01.2026 înregistrată la UAT Buzau cu nr.1049/12.01.2026 ca în Școala Gimnazială "Nicu Constantinescu" nu sunt înregistrați elevi cu intoleranțe.

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 titlul 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 **16.5 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 punctele 1, 3 și 20 din Anexa la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării nr.7111/422/2025 pentru modificarea anexei la Ordinul ministrului educației și cercetării și al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr.3.352/70/2025 privind aprobarea listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național "Masă Sănătoasă " în anul 2025 ce a fost publicat în Monitorul Oficial nr.3 bis din 05.01.2026. Situația identificată la nivelul sistemului de învățământ preuniversitar în care un număr mare de elevi se afla 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 art.3, alin.(1) Legii nr.123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr.541/2025 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți în unitățile de învățământ preuniversitar, cu modificările și completările ulterioare.

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 conform Ordinului ministrului sănătății publice nr.541/2025 pentru aprobarea listei alimentelor nerecomandate.

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 sau într-un pachet alimentar pe zi. (conform cu Anexa 2 din HG 1171/30decembrie 2025)

În cazul furnizării pachetului alimentar se vor utiliza produse de panificație din făina integrală pâine feliată sau batoane/chifle-80g-maxim 50%din greutatea totală a pachetului produse din carne și/sau branzeturi /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 541/2025 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți:

- proteina (carne, branza, oua și proteina vegetală)
- 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

1. Fiecare unitate de învățământ beneficiara a Programului național „Masă sănătoasă” va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2. Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

3. Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

Calitatea produselor/ Termene de consum

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 grupurile speciale de consumatori -copii cu diabet intolerant 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.

Siguranța și perisabilitatea microbiologică

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

a) ziua producerii pentru masa caldă

b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Masă caldă se va servi la maxim 60 minute de la finalizarea preparării acesteia. În cazul în care hrana nu este servită într-un interval de 60 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 pot fi monitorizate și controlate.

Pentru depozitarea în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță alimentelor prevăzute în legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar la sediul unităților de învățământ.

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

Condiții de transport si distributie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitațile școlare, respectiv elev sau preșcolar, dupa caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Ofertantul va depune in cadrul propunerii tehnice :

- 1.copii ale certificatelor de inmatriculare si documente ce atesta avizarea sanitar-veterinara a autovehiculului.
2. Autorizația (DSV) sanitar veterinar si pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de **catering**. Unitatea de tip catering este definita in Ordinul nr.107/2019 pentru modificarea si completarea Normei sanitare veterinarie privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unitaților care produc,procesează,depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare si pentru siguranța Alimentelor nr.57/2010.
- 3.Se va prezenta documentul prin care furnizorul demonstreaza ca are certificat / implementat un sistem de management al sigurantei alimentelor, in conformitate cu ISO 22000/2019 pentru catering , valabil in momentul depunerii ofertei.
- 4.Se va prezenta documentul prin care furnizorul demonstreaza ca are certificat/ implementat un sistem de management al calitatii in conformitate cu ISO 9001/2015 pentru catering , valabil in momentul depunerii ofertei.
- 5.Se solicita prezentarea autorizației sanitar-veterinara de functionare pentru realizarea activitatii de catering a contractului,in conditiile legii -in copie certificată pentru conformitate cu originalul, cu semnatura si stampila.
6. Se solicita declaratie pe propria raspundere prin care ofertantul isi asuma obligatia de a respecta conditiile impuse de Ordinul Ministerului Sanatatii nr.976/1998 pentru aprobarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor-original.
7. Ofertantii vor prezenta Autorizatie sanitar veterinar pentru depozitul de frig pentru produse animale .
8. Ofertantii vor prezenta Autorizatie sanitar veterinar pentru depozitul de frig pentru produse nonanimale .
9. Ofertantii vor prezenta Autorizatie din care sa rezulte faptul ca vehiculul cu care se transporta pachetul alimentar este autorizat sanitar veterinar, valabila pentru produsele care fac obiectul prezentului contract.Ofertantul va specifica adresa exacta a punctului său 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.

Testarea produselor alimentare

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.355/2007 privind supravegherea lucratorilor, cu modificarile si completarile ulterioare.

Ambalarea , etichetarea ,marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie sa prezinte înscris, prin etichetare, urmatorul element: **„PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”**;

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat” trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică, informațiile înscrise pe etichete trebuie sa respecte cerințele prevazute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT”;
- b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masa caldă, lista meniului va fi afișată la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua masurile necesare în vederea evitarii risipei alimentare, în conformitate cu prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 17/2023, cu modificările și completările ulterioare.

NORME MINIME OBLIGATORII CARE TREBUIE RESPECTATE IN PREGATIREA MESEI PENTRU PRESCOLARI SI ELEVI, conform Anexei nr.2 la HG nr.1171 din 30 decembrie 2025 privind instituirea PNMS:

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolărilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepara aceste mâncăruri trebuie sa respecte legislația în vigoare privind aditivii permisiși a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înabuză cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie sa respecte legislația în vigoare privind aditivii permisiși 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, supă cu galuși și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prajite.
Ouale se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și saruri 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 livrata trebuie gatita în dimineața zilei în care se servește, pastrându-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, în condiții de temperatura corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor

Nota:

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

1. ciorba de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorba de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la gratar;
5. mâncare de mazare cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficat de pui;
7. piure de morcov cu gratar de pui/carne slabă de porc;
8. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
9. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
10. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
11. orez cu legume și pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
12. sufleu de broccoli cu brânză;
13. cartofi gratinați, salată cu piept de pui la gratar;
14. tocana de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chiftelule de legume la cuptor;
16. omleta cu legume — ardei, ciuperci, ceapă verde și brânza telemea;
17. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
18. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
19. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
20. macaroane cu brânză;
21. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
22. quinoa cu legume;
23. sandvici cu unt, șunca, cașcaval și legume — roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la gratar sau pulpa de pui dezosată la gratar cu legume crude — gogoșar, varză, morcov.

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe de alimente servite prescolarilor și elevilor, operatorul economic are obligația ca fiecare livrare să fie însoțită de o probă gratuită a suportului alimentar.

Șef serviciu,
Luminița Colțeanu