



Nr. 165.728 din 19.01.2026

APROBAT
Primar
MIHAI DARABANĂ

CAIET DE SARCINI

**Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și
livrarea zilnică a suportului alimentar pentru elevii de la
Școala Gimnazială „Axinte Uricariul” Scânteia în cadrul
Programului național "Masă sănătoasă"**

*COD CPV 55520000-1- Servicii de catering
55524000-9- Servicii de catering pentru scoli.*

**Procedură organizată conform NORMELOR INTERNE ale COMUNEI SCÂNTEIA pentru
organizarea și desfășurarea procedurilor 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 la
Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice**

Ianuarie 2026



Cap. 1 INTRODUCERE:

1. **Denumirea contractului:** Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru elevii de la Școala Gimnazială „Axinte Uricariul” Scânteia în cadrul Programului național "Masă sănătoasă"
2. **Beneficiar:** Comuna Scânteia, Județul Iași
3. **Sursa de finanțare:** BUGETUL DE STAT - Hotărârea nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă" pe anul 2026.

4. **Legislație aplicabilă:**

1. *Legea privind achizițiile publice nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare;*
2. *Legea privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor nr 101/2016, cu modificările și completările ulterioare;*
3. *H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;*
4. *NORMELE INTERNE ale COMUNEI SCÂNTEIA pentru organizarea și desfășurarea procedurilor 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 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice*
5. *Hotărârea de Guvern nr. 1171 / 2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” pe anul 2026.*
6. *Ordinul nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți*

INFORMAȚII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare ofertant elaborează oferta cu cele două componente ale sale: propunerea tehnică și propunerea financiară.

Procedura de atribuire aplicată este Procedura proprie", cu aplicarea criteriului de atribuire: "CEL MAI BUN RAPORT CALITATE - PREȚ", în condițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice și ale Hotărârii nr.395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului cadru din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

În cadrul prezentei proceduri, nu s-a prevăzut împărțirea achiziției pe loturi.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție publică se efectuează conform prevederilor cuprinse în procedura operațională privind organizarea și desfășurarea procedurii proprii de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în Anexa nr.2 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu valoare estimată fără TVA mai mică decât cea prevăzută la art.7, alin.1, lit.d (de la 270.120 lei până la 3.636.150 lei).



Masa caldă, în regim catering, pentru unitățile de învățământ în care nu există cantina pentru prepararea în regim propriu, dar în care există un spațiu de servire a mesei sau un alt spațiu amenajabil în acest scop, iar produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în spații amenajate în care să existe condiții adecvate de manipulare și depozitare, la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate și controlate;

1. informații generate

Școala Gimnazială „Axinte Uricariul” Scânteia este beneficiar al Programului de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolari și elevii din unitățile de învățământ preuniversitar de stat, aprobat prin Hotărârea de Guvern nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” pe anul 2026.

Scopul PNMS constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului socio-emoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a preșcolarilor și elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea.

De asemenea, programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

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 nu poate fi asigurată, în limita unei valori zilnice de 16,50 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

Limita valorică de 16,50 lei/beneficiar cuprinde prețul suportului alimentar, conținând prețul materiei prime și al serviciilor de preparare a produselor și cheltuielile de transport.

PNMS se adresează preșcolarilor și elevilor prezenți la activitățile didactice, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

2. Descrierea activităților specifice ale contractului.

- Denumirea contractului **Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a mesei calde pentru elevii de la Școala Gimnazială „Axinte Uricariul” Scânteia în cadrul Programului național "Masă sănătoasă"**

Cod CPV 55520000-1- Servicii de catering

55524000-9 Servicii de catering pentru școli.

- **Durata contractului/perioada de prestare a serviciilor de catering.**

Durata prezentului contract intră în vigoare de la data semnării acestuia de către ambele părți și până la data de 31 decembrie 2026.

Perioada de prestare a serviciilor de catering va acoperi maxim 140 de zile de școlarizare estimate/persoana/perioada contractuală.

- **Obiectul contractului :** Prestarea serviciului de catering prin servirea estimativă a unui



număr de maxim **623 porții** către beneficiarii programului:

-Luna martie 2026	-22 zile de școală pentru 623 elevi.
-Luna aprilie 2026	-15 zile de școală pentru 623 elevi
-Luna mai 2026	-20 zile de școală pentru 623 elevi
-Luna iunie 2026	-14 zile de școală pentru 623 elevi
- Luna septembrie 2026 :	- 18 zile de școală pentru 623 elevi;
- Luna octombrie 2026 :	- 17 zile de școală pentru 623 elevi;
- Luna noiembrie 2026:	- 21 zile de școală pentru 623 elevi;
- Luna decembrie 2026:	- 13 zile de școală pentru 623 elevi;

- Autoritatea contractantă are dreptul de a modifica cantitățile de servicii, respectiv numărul de porții, în raport cu numărul beneficiarilor prezenți fără modificarea tarifului (prețului).
- Furnizorul va avea obligația de a livra zilnic maxim 623 de porții, conform anexei 1.

Valoarea estimată a unei mese calde este de: 16,50 lei, inclusiv TVA /porție.

Tariful (prețul) unitar al unei mese calde/ porții include serviciile de pregătire - preparare, transport și distribuire.

Ofertantul are obligația de a prezenta 3 (trei) variante de meniu diferite

Valoarea estimată totală a contractului de achiziție, fără TVA: 1.296.089,20 **lei fără TVA**, conform centralizatorului transmis de către Școala Gimnazială „Axinte Uricariul” Scânteia

3. Specificații tehnice:

3.1. Caracteristici generale

Se va furniza **masă caldă, în regim catering -4 zile pe săptămână și pachet alimentar 1 zi pe săptămână și preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii prevăzute mai jos.** La acestea se adaugă un fruct.

Dreptul de a primi zilnic produsele îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar- veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Suportul alimentar constă, după caz, într-o masă caldă sau într-un pachet alimentar pe zi, după cum urmează:

a) masă caldă, în regim catering, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă sau într-un alt spațiu amenajat în acest scop, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr. 1.456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare. 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;

b) pachet alimentar, în situația în care nu există posibilitatea asigurării mesei calde în regim propriu sau de catering. Pachetul alimentar este păstrat, 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.

La acestea se adaugă un fruct.

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. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Suportul alimentar trebuie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind igiena și siguranța produselor alimentare, conform prevederilor pct. 8 din anexa nr. 3 din Hotărârea nr. 24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă", fiind transportat numai cu mijloace de transport autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Servirea mesei calde sau distribuirea pachetului alimentar în cadrul unității de învățământ se face de către persoane desemnate de conducerea acesteia, cu excepția personalului de îngrijire și de întreținere care a participat, în prealabil, la igienizarea spațiilor sanitare, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar- veterinar si pentru siguranța alimentelor si sunt păstrate pana la servire in unitățile de învățământ preuniversitar, in condiții igienico-sanitare si de siguranța alimentelor, in conformitate cu prevederile legislației in vigoare.

Controlul respectării prevederilor legislației in vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa calda este oferita către preșcolari, precum si al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, in unitățile de învățământ preuniversitar, se exercita de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publica județene si a municipiului București.

Unitățile care produc, prepara, transporta si distribuie alimente in cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat realizata, conform competentelor in domeniul alimentului, de către personalul împuternicit de ministrul sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publica județene, in conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale si produsele alimentare si cu normele de sănătate animala si de bunăstare a animalelor, cu modificările si completările ulterioare.



ANEXA Nr. 1

LISTA
alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor

Nr crt	Alimente nerecomandate	Limita de la care alimentele devin nerecomandate	Exemple de categorii de alimente care prin conținut sau forma de prezentare pot fi nerecomandate
1.	Alimente cu conținut mare de zaharuri *	Peste 15 g zaharuri/100g produs	- prăjituri - bomboane - acadele - alte produse similare
2.	Alimente cu conținut mare de grăsimi	Peste 20 g grăsimi/100 g produs, din care, cumulativ: - grăsimi saturate peste 5g/100 g produs - acizi grași trans peste 1g/100 g produs	- hamburgeri - pizza - produse de tip patiserie - cartofi prăjiți - alte alimente preparate prin prăjire - maioneze, margarină - brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20% - mezeluri grase - alte produse similare
3.	Alimente cu conținut mare de sare	Peste 1,5 g sare/100 g produs (sau peste 0,6 g sodiu /100 g produs)	- chipsuri - biscuiți sărați - covrigei sărați - sticksuri sărate - snacksuri - alune sărate - semințe sărate - brânzeturi sărate - alte produse similare
4.	Băuturi răcoritoare **	-	- orice tip de băuturi răcoritoare, cu excepția apei potabile îmbuteliate sau a apei minerale îmbuteliate
5.	Alimente cu conținut ridicat de calorii pe unitatea de vânzare	Peste 300 kcal pe unitatea de vânzare	- orice tip de aliment care, prin conținut, aduce un aport de calorii de peste 300 kcal pe unitatea de vânzare
6.	Alimente neambalate ***	-	- alimente vrac - sandvișuri neambalate
7.	Alimente neetichetate****	-	- alimente care nu respectă prevederile Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare

* Fac excepție fructele și legumele proaspete.

** În incinta școlilor se va vinde numai apă potabilă sau minerală îmbuteliată, pentru a crea copiilor deprinderea de a o bea.

*** Se exceptează bananele și citricele.

**** Pentru crearea unor deprinderi nutriționale sanogene se recomandă etichetarea nutrițională.

3.2. NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi

1. Nu se adaugă 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 preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau non animală 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 gătit 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.

NOTĂ:

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

1. ciorbă de legume;
2. supă de pui cu legume;
3. ciorbă de vacuță cu legume;
4. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
5. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
6. pilaf cu legume și ficăței de pui;
7. piure de morcov cu grătar 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 grătar;
14. tocană de legume cu orez brun;
15. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
16. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză 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, șuncă, cașcaval și legume - roșii, castravete, salată;
24. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoșar, varză, morcov.



În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlarilor. Se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide (grăsimi)
- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc)
- proteine (carne, brânză, lapte, oua și proteine vegetale, etc)

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Se vor avea în vedere următoarele elemente pentru prezentarea meniurilor:

- a) se vor prezenta minim 3 meniuri variate, inclusiv meniuri speciale;
- b) să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară
- c) la cererea beneficiarului să se livreze meniuri conform apartenenței religioase,
- d) la cererea beneficiarului să se livreze meniuri diete special adaptate copiilor cu intoleranțe (gluten, lactoză, etc.).

În cazuri extreme când unitatea nu poate asigura meniul propus pe ziua respectivă, schimbarea meniului se poate efectua la propunerea asistentului dietetician/ medicului nutritionist și doar cu acordul autorității contractante.

Este indicată adaptarea sezonala a meniului: meniuri furnizate pe perioada toamna — iarnă și primăvara — vară.

Prestatorul are obligația să recolteze zilnic și să păstreze probe de hrană, timp de 48 de ore, în frigiderul propriu conform HOTĂRÂRII nr. 857/ 2011 în spațiul pus la dispoziția prestatorului de către autoritatea contractantă pentru amplasarea acestuia. Probele se vor păstra individual în recipiente speciale, curate, acoperite, care vor avea compartimente etichetate corespunzător pentru fiecare masă servită.

3.3. Specificații tehnice

1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

- a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii,
- b) pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.

La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării



elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) contractele de furnizare: valoare produse și servicii de transport;
- b) contractele de servicii: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport.

Ponderea materiei prime în total masă caldă/pachet alimentar trebuie să fie de minim 80%. Ofertele care prezintă o pondere sub 80% a materiei prime vor fi declarate neconforme.

2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

2.1. Fiecare unitate de învățământ beneficiară a PNMS 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.

2.2. 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.

2.3. 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.

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. Siguranță și perisabilitate microbiologică

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

- a) ziua producerii pentru masă caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

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

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

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. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul 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 se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe 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 la loc vizibil și va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

3.4 Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

Unitatea de învățământ beneficiara a programului-pilot va tine evidenta cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidenta numărului de copii.



Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat, unitățile înregistrate/autorizate sanitar- veterinar si pentru siguranța alimentelor, de pe teritoriul României, vor păstra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite in unitățile școlare, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranța acestora, după caz.

Unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, in funcție de situația numărului de copii școlarizați in luna precedenta, pe care o va corela cu situația existenta la furnizor. Toate părțile implicate in procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioada de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

3.5. Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările si completările ulterioare.

Suportul alimentar care provine din unități înregistrate /autorizate sanitar veterinar se distribuie sub forma ambalata, cu respectarea prevederilor legale in vigoare referitoare la condițiile sanitar veterinare si pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico sanitare si la etichetare conform normelor metodologice de aplicare a OUG 92/2017 si pot fi transportate numai cu mijloace de transport autorizate /înregistrate sanitar veterinar si pentru siguranța alimentelor.

Produsele lactate (unt, brânzeturi) trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European si al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produse lor agricole si de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 si (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1.286/A1 /1997 - Brânzeturi cu pasta opărită (cașcaval).

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

3.6. Siguranța si perisabilitate microbiologica

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare va fi ziua producerii pentru masa calda.

Pentru depozitare in scoli se vor folosi spatii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare in condiții de siguranța alimentelor prevăzute de legislația in vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

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

3.7. Condiții pentru transport si distribuție



Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare **numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranța alimentelor**, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Prestatorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a pachetelor alimentare la adresa de livrare specificată în caietul de sarcini cât și de calitatea acestora.

Pentru asigurarea condițiilor igienico-sanitare, produsele care fac obiectul suportului alimentar trebuie însoțite de ustensile sigilate, după caz, pentru unitățile de învățământ care nu au cantina, care permit consumul în condiții de igienă.

Hrana caldă trebuie ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.

Se vor transmite și tacâmuri de unică folosință, biodegradabile.

În toate situațiile recipientele folosite la livrarea hranei vor trebui să mențină atât temperatura cât și proprietățile organoleptice ale acestora și vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Ambalarea și distribuirea pachetului alimentar se va face individual pentru fiecare beneficiar, astfel încât să se păstreze temperatura optimă pentru consum.

Servirea mesei calde / Distribuirea pachetului alimentar se face de către persoane desemnate de conducerea unității de învățământ cu excepția personalului de îngrijire și întreținere, cu respectarea legislației în vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă și cele referitoare la supravegherea sănătății lucrătorilor.

3.7. Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate. Se va transmite dovada încheierii unui contract cu un laborator specializat.

Ofertantul va face dovada în propunerea sa tehnică că:

- deține spații proiectate și amplasate, astfel încât să permită desfășurarea fluxului tehnologic într-un singur sens, evitându-se încrucișările între fazele insalubre și cele salubre
- are astfel amenajate și dotate spațiile încât să nu permită accesul insectelor și al rozătoarelor
- deține dezinfectante avizate de Ministerul Sănătății
- personalul de îngrijire cunoaște și folosește în concentrațiile corespunzătoare dezinfectanții din dotare
- depozitează separat produsele alimentare ambalate de obiectele de inventar, ambalaje goale, substanțe pentru curățenie și dezinfecție
- nu folosește vase și ustensile de bucătărie degradate
- păstrează pâinea în spații special amenajate, în coșuri de răchită sau în navete, cu condiția ca acoperite, la adăpost de praf și de insecte, și să nu fie așezate direct pe podele



- asigura cele mai bune condiții privind ambalarea si transportul alimentelor, care sa garanteze păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor și altor posibilități de poluare, degradare și contaminare atât a produselor transportate, cat și a ambalajelor
- personalul din bucătărie poartă echipamentul de protecție sanitară a alimentelor, alb sau de culoare deschisă, curat, care să acopere îmbrăcămintea și părul capului și să fie impermeabil în părțile care vin în contact cu umezeala
- deține utilarea necesara a lavoarelor pentru igiena corespunzătoare a mâinilor: săpun si prosop unica folosință.

3.8. Distribuția alimentelor

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de masa calda la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzător, astfel încât sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinara.

Distribuția se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena, conform Ordinului ministrului sănătății si al ministrului educației, cercetării si tineretului nr. 1.225/5031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea si certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igiena, cu modificările si completările ulterioare, si fisa de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările si completările ulterioare. Ofertantul va face dovada respectării acestei solicitări.

3.9. Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului

European si al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 si (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European si ale Consiliului si de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European si a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE si 2008/5/CE ale Comisiei si a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, produsele alimentare preambalate prezinta înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului;*
- b) lista ingredientelor;*
- c) substanțe care provoacă alergii sau intolerante;*
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;*
- e) cantitatea netă;*
- f) data-limita de consum, sub forma: "Expira la data de ...", cu înscrierea necodificată*
- g) a zilei, lunii si anului;*



- h) condiții de depozitare;
i) o declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională 100 g

I Valoare energetică KJ/kcal	_____
I Grăsimi g, din care	_____
I Acizi grași saturați g	_____
I Glucide g, din care	_____
I Zaharuri g	_____
I Proteine g	_____
I Sare g	_____

Mențiunile nutriționale se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub forma de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

- mențiune privind lotul; în cazul în care data-limita de consum se înscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- având ID vedere destinația acestor produse, este necesară inscripționarea unor elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".
- în cazul produselor distribuite de unitățile de alimentație publică și care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat", se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul - data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";
- pentru masa caldă, preparată în regim propriu, lista-meniu afișată la 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.

Ofertantul va face dovada posibilității furnizării a serviciilor de catering pentru preșcolarii care studiază la AC cu următoarele:

- Mijloace de transport: minim un autovehicul care deține Autorizare sanitară veterinară pentru mijloacele de transport al produselor de origine animală emis de DSVSA.

- descriere echipamente lanț termic + procedură monitorizare temperatură + model „fișă temperatură”;

- plan logistic (rutare/orare/timp/buffer) + procedură predare/recepție;
- plan de continuitate (resurse rezervă, timp reacție, înlocuire porții).

- punct de lucru autorizat DSVSA pentru obiectivul catering valabil la momentul prezentării, conform art 18 alin 2 și Anexa 3 din Ord. ANSVSA 111/2008 privind aprobarea Normei sanitare



veterinare si pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitara veterinara si pentru siguranța alimentelor, a activităților de obținere si de vânzare directa si/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animala sau non animală, precum si a activităților de producție, procesare, depozitare, transport si comercializare a produselor alimentare de origine non animală - minim următoarele dotări tehnice la punctul de lucru autorizat DSVSA: cuptoare -2, tigai basculante -2, aparat de vidat -2, camera frigorifica- min 1.

Propunerea tehnică va include, ca documente suport, descrierea implementării HACCP pentru activitatea de catering, prin prezentarea diagramei de flux, a identificării punctelor critice de control (CCP) și a modelelor de înregistrări/registre de monitorizare, în scopul demonstrării îndeplinirii cerințelor privind igiena și siguranța alimentară.

3.10. Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:

- deșeurile alimentare nu trebuie lăsate sa se acumuleze in camera pentru alimente;
- deșeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise; aceste containere trebuie sa fie de o construcție adecvata, păstrate intacte, si unde este necesar, ușor de curățat si dezinfectat;
- spatiile de depozitare a deșeurilor trebuie create si administrate in așa fel incit sa poată fi menținute curate si pentru a se preveni apariția si răspândirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si a spatiilor;
- copie xerox contract încheiat cu firma de preluare deșeuri alimentare.

3.11 Cerințe privind igiena personala:

- fiecare persoana care lucrează in zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personala la un nivel înalt, si va purta echipament de protecție adecvat si curat;
- personalul bucătăriilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice;
- persoana desemnata de firma (șef de tura, bucătar etc.) va supraveghea zilnic starea de sănătate si de igiena individuala a personalului din blocul alimentar; ea va investiga activ pe toți lucrătorii înainte de a începe munca si daca prezinta semne de boala ii va trimite la medic; nici unei persoane, știută sau presupusa de a suferi sau fiind purtătoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca sunt răni infectate, infecții dermatologice, inflamații sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipulează alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminării directe sau indirecte a alimentelor cu agenți patogeni; de asemenea, orice lucrător din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate apariția in timpul lucrului a unor semne de boala.
- ofertantul va prezenta personalul deținut și va propune din acesta minim 10 persoane pentru implementarea prezentului contract. Se va face dovada deținerii de personal, prin documente edificatoare: Extras REGES și/sau contracte de muncă, la care se adaugă fișele de post.
- se vor prezenta pentru personalul propus fisele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unității prestatoare de serviciu.

3.12 Cerințe specifice privind alimentele:

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt știute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziți, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau care conțin substanțe necunoscute, astfel incit după o sortare normala si/sau preparare sau procesare, ele sunt încă nepotrivite consumului uman;
- Având in vedere necesitățile privind necesarul de proteine, se solicita utilizarea materiei prime



(inclusiv carne, ficat etc) refrigerata nu congelata.

- materiile prime si ingredientele depozitate intr-un loc se vor menține în condiții adecvate, create pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor;
- toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate si transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod incit nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate incit sa se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce masuri adecvate incit se va asigura ca epidemiile vor putea fi controlate;
- materialele prime, ingredientele, produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, nu trebuiesc menținute la temperaturi care pot cauza un risc pentru sănătate. Potrivit siguranței alimentelor, se vor permite perioade scurte de timp, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele sa fie manipulate în vederea preparării, transportului, depozitarii, prezentării si servirii cu condiția ca acest lucru sa nu conducă la apariția unui risc de sănătate;
- când alimentele se țin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor raci cat se poate de repede după etapa de pregătire termica sau după etapa de pregătire finala, la temperaturi care sa nu reprezinte un risc pentru sănătate;
- hrana va fi servita la aproximativ 60 min. de la preparare. În caz contrar, ele trebuie menținute la o temperatura mai mare de 60 C;
- este interzisa păstrarea alimentelor de la o masa la alta;
- substanțele periculoase si/sau necomestibile, se vor eticheta corespunzător si se vor depozita separat si în containere sigure;
- la fiecare predare, unitatea este obligata sa aducă probe alimentare, care vor fi păstrate în unitatea sanitara timp de 48 ore;
- în cazul neconformităților produselor finite, ofertantul are obligația de a le înlocui în timp de 1 ora;
- alimentele produs finit nu vor conține substanțe conservante, aditivi (cu excepția celor permise);
- **ofertantul nu are dreptul de a modifica meniurile stabilite si aprobate, fără acordul achizitorului; în situații speciale, în cazul apariției unui caz deosebit, unitatea poate comunica firmei un meniu adaptat;**
- alimentele produs finit vor fi porționate de către ofertant
- modul de transport al alimentului finit se va efectua la temperaturi diferite în funcție de perisabilitatea produsului finit
- desertul va fi livrat individual, în folie de uz alimentar;
- fructele vor fi spălate si ambalate individual.
- pentru ou se va prezenta zilnic declarație/document privind valabilitatea produsului

Anexa 3 la Ordinul 1563/2008:

Anexa nr. 3 - NECESARUL ZILNIC DE CALORII substanțe nutritive si elemente minerale pentru copii si adolescenți

A. Necesarul zilnic de calorii și substanțe nutritive pentru copii și adolescenți



ROMÂNIA
-COMUNA SCÂNTEIA -
-JUDEȚUL IAȘI-



	Adolescenți						
	Copii			Băieți		Fete	
	1-3 ani	4-6 ani	7-10 ani	11-14 ani	15-19 ani	11-14 ani	15-19 ani
	1	2	3	4	5	6	7
Calorii (kcal)							
- necesar mediu	1.300	1.800	2.400	3.100	3.500	2.600	2.800
- variații posibile în funcție de caracteristicile grupului	900-1.800	1.300-2.300	1.700-3.300	2.200-3.700	3.000-3.900	1.800-3.000	2.000-3.000
Proteine totale							
- necesar mediu	44-51 g	61-70 g	82-94 g	106-121 g	120-137 g	89-101 g	96-109 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	31-70 g	44-90 g	58-129 g	75-144 g	102-152 g	61-117 g	68-117 g
- % din valoarea calorică	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%	14-16%
Proteine animale							
- necesar mediu	31-36 g	40-46 g	49-56 g	52-55 g	60-69 g	49-55 g	48-54 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	22-49 g	29-59 g	35-77 g	41-79 g	51-76 g	34-64 g	34-59 g
- % din cantitatea proteinelor totale	70%	65%	60%	55%	50%	55%	50%
Proteine vegetale							
- necesar mediu	13-15 g	21-24 g	33-38 g	54-66 g	60-69 g	40-46 g	48-55 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	9-21 g	15-31 g	23-52 g	34-65 g	51-76 g	25-55 g	34-58 g
- % din cantitatea proteinelor totale	30%	35%	40%	45%	50%	45%	50%
Lipide totale							
- necesar mediu	49-60 g	58-68 g	65-77 g	83-100 g	94-113 g	70-84 g	75-90 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	34-77 g	42-87 g	46-106 g	71-119 g	81-126 g	49-87 g	54-97 g
- % din valoarea calorică	35-40%	30-35%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%	25-30%
Lipide animale							
- necesar mediu	37-45 g	44-51 g	49-58 g	58-70 g	60-79 g	50-59 g	53-63 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	26-58 g	32-65 g	35-80 g	50-83 g	57-88 g	37-68 g	38-68 g
- % din cantitatea lipidelor totale	75%	75%	75%	70%	70%	70%	70%
Lipide vegetale							
- necesar mediu	12-15 g	14-17 g	16-19 g	25-30 g	28-47 g	20-25 g	22-27 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	8-19 g	10-22 g	11-26 g	21-36 g	24-38 g	11-29 g	16-29 g
- % din cantitatea lipidelor totale	25%	25%	25%	30%	30%	30%	30%
Glucide							
- necesar mediu	143-168 g	220-240 g	322-351 g	416-454 g	470-521 g	349-380 g	376-410 g
- variații posibile în funcție de nivelul caloric	100-222 g	174-309 g	228-483 g	295-541 g	402-571 g	241-439 g	268-439 g
- % din valoarea calorică	45-53%	50-55%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%	55-60%

Prestatorul serviciului de catering are obligația afișării în sala de mese meniul la începutul



fiecărei săptămâni.

Prezenta zilnică a beneficiarilor la masa va fi transmisă telefonic în fiecare dimineață până la ora 8:30.

Beneficiarul poartă toată răspunderea pentru salubritatea și igienizarea spațiului și a mobilierului aferent salii de mese.

3.13. Recepția și livrarea.

Livrarea se va realiza zilnic, la locația **Școlii Gimnaziale „Axinte Uricariul” Scânteia**, pe baza comenzilor date de unitatea școlară.

Fiecare suport alimentar să fie ambalat în cutie de carton /punga care să asigure integritatea produselor în timpul manipulării.

Recepția pachetelor alimentare aferente serviciilor de catering pentru școli se va realiza în fiecare zi de prestare a serviciilor.

Zilnic, ofertantul va pune gratuit la dispoziția beneficiarului autorității contractante 1 (una) probă alimentară. Proba alimentară va fi păstrată de către beneficiar în frigider timp de 48 de ore, conform normelor sanitare impuse de legislația în vigoare. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

Recepția se va face la livrare, de către unitatea școlară, în prezenta prestatorului, și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție cantitativă și calitativă, semnat de reprezentanții ambelor părți.

Vor fi respinse produsele care au ambalajul deteriorat și/sau nu sunt însoțite de:

- aviz de expediție,
- documente care să ateste originea
- documente de însoțire a mărfii

precum și produsele care nu întrunesc condițiile prezentului caiet de sarcini.

Controlul produselor se va face aleator, vizual, și dacă situat în o impune, la un centru de analiză acreditat de Direcția Sanitar Veterinară.

Cheltuielile pentru aceste analize vor fi suportate de către furnizor.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi acoperite în cel mai scurt timp. Dacă în urma recepționării pachetelor se constată că prestatorul nu își îndeplinește, din culpa sa, obligațiile asumate prin contract, pentru oricare din specificațiile tehnice care se constată abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor personalul desemnat de instituția de învățământ va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei.

Prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.

În cazul în care se constată abateri grave de la cerințele prezentului caiet de sarcini achizitorul are



dreptul sa solicite înlocuirea întregului lot de produse livrate.

Toate cheltuielile ocazionate de aceasta situație vor fi suportate de către furnizor.

Prestatorul va asigura distribuirea pachetelor de alimentare la locul de livrare cu personal propriu, avizat medical si echipat corespunzător, astfel încât sa fie asigurata respectarea normelor de igiena sanitar-veterinară.

Distribuirea pachetelor alimentare nu se va realiza fără recepționarea prealabila a acestora de către persoana împuternicită din partea autorității contractante.

Graficul de servire a masei calde se va face astfel :

1. Pentru un număr de maxim 623 preșcolari si elevi se va asigura masa calda compusa din (meniul stabilit si aprobat-anexat):

Prânz la ora 11:00, conform meniului stabilit si aprobat, anexat.

3.14. Facturarea serviciilor prestate:

Facturarea produselor livrate se va face lunar in baza: proceselor verbale de recepție si a comenzilor transmise de unitatea școlara beneficiara.

La solicitarea expresa a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta xerocopii după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub forma de alimente (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc)

Pe perioada contractului autoritatea contractanta poate modifica cerințele (frecventa, cantitatea, perioada, locul de desfășurare, etc) in funcție de evoluția programului, dar cu anunțarea în prealabil a operatorului economic cu cel puțin 5 zile lucrătoare înainte de modificarea perioadei si a locului de desfășurare a activității.

4. Notificări privind modificarea numărului de elevi prezenți la cursuri

În cazul in care, conform legislației in vigoare, programul școlar se modifica, iar numărul de elevi prezenți fizic la cursuri scade, Autoritatea contractanta are obligația de a notifica Prestatorul cu minimum 24 ore înainte, pentru diminuarea numărului de porții sau anunțarea suspendării obligației de a livra porții, pe ziua/perioada respectiva.

Exemple de cazuri in care poate opera notificarea Prestatorului, conform celor indicate mai sus:

- suspendarea cursurilor din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2;
- suspendarea cursurilor ca urmare a unor acte normative centrale sau locale;
- implementarea unui sistem prin care elevii participa la cursuri prin rotație;
- întreruperea/suspendarea cursurilor pentru activități de dezinfecție a sălilor de clasa, greve sau alte manifestări.

Exemplele de mai sus nu constituie o lista exhaustiva de motive pentru care Autoritatea contractanta are dreptul sa ceara suspendarea prestării serviciilor oferate.



5. Modul de prezentare a propunerii tehnice

P Propunerea tehnică va fi întocmită în conformitate cu specificațiile tehnice din Caietul de sarcini, astfel încât să rezulte că sunt îndeplinite în totalitate cerințele Caietului de sarcini.

Propunerea tehnică se întocmește astfel încât informațiile cuprinse în aceasta să permită identificarea facilă a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini, facilitând procesul de evaluare a ofertelor.

Propunerea tehnică se va elabora în deplină concordanță cu cerințele prevăzute în Caietul de Sarcini, astfel încât să demonstreze îndeplinirea tuturor specificațiilor tehnice și a condițiilor impuse. Aceasta trebuie structurată clar pentru a permite comisiei de evaluare identificarea facilă a corespondenței dintre ofertă și documentația de atribuire.

Propunerea tehnică va conține, în mod obligatoriu, următoarele elemente:

1. Documente de Angajament și Conformitate:

- Formularul nr. 8: DECLARAȚIE PRIVIND ÎNSUȘIREA CERINȚELOR SOLICITATE PRIN CAIETUL DE SARCINI , prin care ofertantul confirmă că și-a însușit integral cerințele și se angajează să presteze serviciile conform acestora.
- Formularul nr. 9: DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTĂRILOR OBLIGATORII ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ , prin care ofertantul declară că la elaborarea ofertei a ținut cont de obligațiile legale privind condițiile de muncă și protecția muncii. În cazul unei asocieri, declarația va fi asumată de toți membrii.

2. Descrierea Abordării Tehnice (Metodologia de prestare a serviciilor):

- O descriere detaliată a metodologiei și a planului de lucru pentru prestarea serviciilor de catering, corelată cu toate cerințele din Caietul de Sarcini. Aceasta va include, dar nu se va limita la:
 - o Propunerile de meniu: Se vor prezenta cele 3 (trei) variante de meniu diferite, conform solicitării, inclusiv pentru meniurile speciale.
 - o **Fluxul operațional:** Descrierea concretă a modului de preparare, ambalare și livrare a mesei calde, cu respectarea normelor igienico-sanitare, de siguranță alimentară și a principiilor de alimentație sănătoasă pentru copii. Descrierea detaliată a metodologiei, a planului de lucru și tehnologiei de realizare a hranei conform normelor naționale și europene în vigoare care să cuprindă:
 - o modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare
 - o modul de recepție și depozitare a produselor alimentare neprelucrate;
 - o modul de realizare și dotările tehnologice pentru realizarea și ambalarea hranei;
 - o modul privind depozitarea alimentelor finite;
 - o modul de ambalare etanșă a porțiilor (produsului finit).
 - o modul de ambalare a porțiilor; solicitam sigilarea etanșă a recipientelor;
 - o modul privind spălarea și igienizarea veselei, meselor de prelucrare, utilajelor, navetelor, compartimentelor de transport, spațiilor, etc;
 - o modul de gestionare a deșeurilor
 - o modul de realizare și dotările privind efectuarea controlului de către laboratorul de control dietetic.
 - o **Logistica și transportul:** Prezentarea modului în care se va asigura transportul cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar, pentru a menține temperatura și calitatea produselor.
 - o Managementul personalului: Detalierea activităților și sarcinilor concrete încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului, precum și graficul de lucru.
 - o Echipamente: Descrierea echipamentelor utilizate în procesul de producție și livrare, inclusiv a celor



de rezervă, care trebuie să fie conforme cu legislația în vigoare.

- o **alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice**

3. Documente Doveditoare privind Capacitatea Tehnică și Profesională:

- Pentru a demonstra îndeplinirea cerințelor minime, se vor prezenta următoarele documente, în copie certificată „conform cu originalul”:

Copie a contractului încheiat cu

- o firmă specializată pentru preluarea deșeurilor alimentare.
- o Firma specializată pentru valorificarea deșeurilor
- o Contractul SSM
- o dovada angajării/colaborării pe toată durata angajării contractului, cu asistent dietetic/medic nutritionist
- o Societatea ofertantă să prezinte planul propriu de curățenie și dezinfectie pentru toate spațiile și echipamentele din dotare.
- o Societatea ofertantă să prezinte planul propriu de dezinsecție/deratizare (inclusiv contract cu o firmă specializată).
- o Societatea ofertantă să prezinte fișele tehnice și de securitate ale produselor de curățenie și dezinfectie utilizate
- o Înainte de încheierea contractului și pe toată perioada acestuia prestatorul va permite verificarea serviciului de către reprezentanții ai autorității contractante (declarație pe propria răspundere)

4. Elementul ce răspunde Factorului de Evaluare Tehnic:

- Conform criteriului de atribuire, se va prezenta adresa exactă a punctului de producție și va include capturi/printscreen cu ruta și timpul;
- descriere echipamente lanț termic + procedură monitorizare temperatură + model „fișă temperatură”;
- plan logistic (rutare/orare/timp/timp de rezervă) + procedură predare/recepție;
- plan de continuitate (resurse rezervă, timp reacție, înlocuire porții).

5. Declarație privind Acceptarea Clauzelor Contractuale:

- Se va prezenta o declarație de acceptare a clauzelor contractuale sau modelul de contract din documentație, semnat pentru luare la cunoștință. În cazul în care un operator economic consideră anumite clauze ca fiind dezavantajoase, are dreptul de a solicita clarificări motivate în perioada stabilită.

Note importante:

- Ofertele care nu îndeplinesc în totalitate cerințele solicitate în Caietul de Sarcini vor fi considerate neconforme și vor fi respinse.
- Absența propunerii tehnice atrage excluderea ofertantului de la procedură.
- Nu se acceptă completarea ulterioară a ofertei cu documente sau informații care ar fi trebuit prezentate inițial. Solicitățile de clarificări din partea comisiei de evaluare nu pot fi utilizate pentru a depune documente/informații care lipsesc, ci doar pentru a confirma sau corecta informații deja prezentate în ofertă.
- Operatorii economici trebuie să țină cont de eventualele clarificări la documentația de atribuire publicate de autoritatea contractantă.



- Orice modificare a propunerii tehnice după depunere este permisă numai la solicitarea justificată a Autorității Contractante, cu acordul prestatorului, prin act adițional și în limitele legale, fără a altera substanțial obiectul contractului.
- Nu sunt acceptate limitări ale obligațiilor ofertantului față de cerințele prezentate în documentația de atribuire.

6. Modul de prezentare a propunerii financiare

Propunerea financiară se va elabora astfel încât să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț și la condițiile financiare legate de obiectul contractului, în concordanță cu cerințele din documentația de atribuire și cu propunerea tehnică.

1. Documente obligatorii ale propunerii financiare:

Operatorul economic trebuie să completeze și să prezinte următoarele formulare, conform modelelor din documentația de atribuire:

- **Formularul de ofertă (Formularul nr. 6)**, prin care își manifestă angajamentul juridic în relația contractuală.
- **Centralizatorul de prețuri (Anexa 1 la Formularul nr. 6)**, care va detalia prețul pentru serviciile ce fac obiectul achiziției.
- **Defalcarea ponderii categoriilor de cheltuieli per porție (Anexa 2 la Formularul nr. 6)**, document esențial pentru evaluarea ofertei, care va detalia structura costului pentru o porție în: materie primă, preparare și distribuție.

2. Cerințe privind prețul ofertei:

- Propunerea financiară va fi exprimată în **lei**, cu maximum două zecimale. Prețul va fi prezentat detaliat, indicând valoarea fără TVA și, separat, valoarea TVA aplicabilă (cotă de 11%).
- Valoarea totală a ofertei nu trebuie să depășească valoarea estimată a achiziției, de **1.296.089,20 lei fără TVA**. Ofertele care depășesc această valoare vor fi respinse ca inacceptabile.
- Prețul total ofertat trebuie să cuprindă toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv, dar fără a se limita la: costul materiilor prime, preparare, ambalare, transport și livrare la adresa indicată, precum și orice alte taxe și marja de profit.
- În cazul unor discrepanțe între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare **prețul unitar**.

3. Valabilitatea și fermitatea ofertei:

- Oferta are caracter **firm și obligatoriu** pe toată perioada de valabilitate de **minimum 120 de zile** de la termenul limită de primire a ofertelor.
- Prețurile din propunerea financiară sunt **ferme și nu se vor modifica** pe toată perioada de derulare a contractului, cu excepția situațiilor de ajustare prevăzute de lege și menționate în clauzele contractuale.
- Nu se acceptă oferte alternative.

4. Justificarea prețului neobișnuit de scăzut:

- În cazul în care o ofertă are un preț aparent neobișnuit de scăzut în raport cu prestația



solicitată, Comisia de evaluare va solicita ofertantului, în scris, justificări detaliate. Solicitarea poate viza, după caz, documente privind prețurile de la furnizori, structura costurilor cu forța de muncă, metodele de organizare și prestare a serviciilor, sau orice alte elemente care fundamentează prețul oferit.

- În cazul în care ofertantul nu prezintă comisiei de evaluare informațiile și/sau documentele solicitate sau acestea nu justifică în mod corespunzător nivelul scăzut al prețului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerată inacceptabilă/neconformă. Va fi respinsă ca neconformă orice ofertă care, prin omisiunea sau subestimarea costurilor, indiferent de valoarea acestora, nu demonstrează realizarea integrală și calitativă a obiectului contractului.

7. Cantitățile necesare

Necesarul de produse sunt prezentate în anexa nr. 1 a caietului de sarcini.

Pentru estimarea necesarului de produse și valorile asociate acestora s-a ținut cont de numărul estimativ de copii transmis de Școala Gimnazială „Axinte Uricariul” Scânteia

8. Criteriul de atribuire:

Criteriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-preț.

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Prețul ofertei	Componenta financiară	20% Punctaj maxim factor: 20
Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scăzut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel: $P(n) = (\text{Preț minim oferit} / \text{Preț } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$.		
Distanța exprimată ca timp de deplasare (minute)	Timpul de deplasare (în minute) de la punctul de producție/preparare declarat în ofertă până la unitatea/unitățile de învățământ beneficiare.	40% Punctaj maxim factor: 40
Definiție: Timpul de deplasare (în minute) de la punctul de producție/preparare declarat în ofertă până la unitatea/unitățile de învățământ beneficiare. Mod de determinare (pentru obiectivitate): • Timpul se determină utilizând Google Maps (mod Auto), ruta „cea mai rapidă”, fără opriri intermediare. • Moment de referință: o zi lucrătoare, interval orar fix stabilit de AC (08:30) și aceeași dată de referință pentru toate ofertele (data depunerii). • Dacă sunt mai multe puncte de livrare, AC va utiliza timpul maxim dintre punctele de livrare. Notă: Ofertantul va indica adresa exactă a punctului de producție și va include capturi/printscreen cu ruta și timpul. Formula de punctaj (minimizare): $F1(n) = (T_{\min} / T_n) \times 40$ unde: • $T_{\min}$ = cel mai mic timp (minute) dintre ofertele admisibile (după metoda de mai sus) • T_n = timpul (minute) al ofertei n		



Punctajul se rotunjește la 2 zecimale.

Documente obligatorii în propunerea tehnică:

Pentru F1:

- adresă punct producție/preparare + capturi Google Maps (ruta, minute) pentru fiecare punct de livrare.

Lanț termic și logistică livrare – 40 puncte	Se evaluează existența și calitatea dovezilor privind menținerea temperaturii și monitorizarea acesteia (ex.: cutii izoterme/containere, termometre/data loggere, procedură și înregistrări).	40% Punctaj maxim factor: 40
---	--	---

Punctajul F2 se acordă pe baza propunerii tehnice și a dovezilor prezentate, astfel:

F2.1 Dovada menținerii temperaturii pe transport – 15 puncte

Se evaluează: cutii izoterme/containere, termometre/data loggere, procedură de înregistrare temperatură la plecare/sosire/predare, modele de fișe/rapoarte.

Grilă:

- **15 p** – echipamente dedicate + monitorizare (înregistrări cu timp/temperatură la plecare/sosire/predare), procedură scrisă, modele de fișe/rapoarte.
- **12 p** – echipamente + termometru + înregistrare temperatură la plecare/sosire (fără data înregistrare), procedură și fișe.
- **8 p** – echipamente (cutii izoterme) descrise, dar fără sistem clar de monitorizare/înregistrare.
- **0 p** – lipsă dovezi / descrieri generice.

F2.2 Organizarea livrărilor pentru cerința de servire în 60 min / depozitare controlată și consum în ziua producerii (masă caldă) – 15 p

Se evaluează modul în care ofertantul organizează livrările astfel încât:

- să permită **servirea în 60 minute** de la livrare sau depozitarea controlată până la servire;
- masa caldă să fie **consumată în ziua producerii**;
- să existe timpi planificați, timp de rezervă, procedură de predare/recepție și comunicare porții.

Grilă :

- **15 p** – plan complet (rutare + orare + timpi + timp tampon+ procedură predare/recepție + măsuri >60 min);
- **10 p** – plan bun, dar incomplet;
- **5 p** – descriere generală;
- **0 p** – lipsă informații relevante.

F2.3 Plan de continuitate (mașină de rezervă, înlocuire porții, rutare alternativă) – 10 p

Se evaluează măsuri concrete și timp de reacție asumat.

Se evaluează măsurile concrete pentru asigurarea continuității:



- mașină de rezervă / soluție alternativă (contract/înlocuitor),
- rutare alternativă,
- procedură de **înlocuire porții** în aceeași zi.

Grilă:

- **10 p** – plan complet, cu resurse de rezervă identificate și timp de reacție asumat.
- **6 p** – plan parțial (ex.: rezervă doar pe hârtie, fără resurse clar identificate).
- **0 p** – lipsă plan.

Calcul F2:

$F2 = F2.1 + F2.2 + F2.3$ (max. 40 p)

Documente obligatorii în propunerea tehnică:

Pentru F2:

- descriere echipamente lanț termic + procedură monitorizare temperatură + model „fișă temperatură”;
- plan logistic (rutare/orare/timp/buffer) + procedură predare/recepție;
- plan de continuitate (resurse rezervă, timp reacție, înlocuire porții).

3. Algoritm de calcul al punctajului final

$P_{tehnic} = F1 + F2$ (max. 80 puncte)

$P_{final} = P_{tehnic} + P_{fin}$

Punctaj maxim total: **100**

Masa caldă pe zi, în limita unei valori zilnice de 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. Limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielile cu prepararea și cheltuielile de transport și de distribuție, după caz.

Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conforma a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

În conformitate cu prevederile *Hotărârii nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă"* pe anul 2026 (**HG nr. 1.171/2025** (publicată în M.O. nr. 1222/31.12.2025, aplicabilă de la **8 ianuarie 2026**), pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor: financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă – min 80%;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

REGULI PRIVIND EVALUAREA.

1. Toate informațiile solicitate prin Caietul de Sarcini sunt obligatoriu a fi prezentate în propunerea tehnică, sub sancțiunea excluderii. Informațiile prezentate de ofertant trebuie să fie juste și justificabile.



2. Solicitățile de clarificări vor viza doar confirmarea, corectarea sau completarea unor documente sau informații prezentate în oferta și nu prezentarea celor care lipsesc din oferta.
3. Autoritatea contractantă are dreptul de a solicita orice clarificare sau detaliere pe care o considera necesară, în strictă legătură cu propunerea tehnică, cu documentele sau cu informațiile cuprinse în aceasta.
4. La întocmirea propunerii tehnice, ofertantul nu se poate prevala de declarații privind respectarea cerințelor Caietului de Sarcini.
5. Ofertantul este deplin responsabil pentru posibilitatea citirii conținutului și lizibilitatea tuturor documentelor prezentate în oferta sau prin clarificări. În cazul în care un document este parțial lizibil dar se poate distinge tipul documentului, clarificările vor fi acceptate doar în măsura în care ofertantul demonstrează că oferta depusă avea înscrisă informația necesară. În cazul în care documentul este ilizibil în totalitate sau nu se poate citi, va fi considerat document care lipsește.
6. În cazul în care există documente întocmite de ofertant dar care prin scanare devin greu lizibile datorită formatului sau a scrisului mărunț, ofertantul va încărca documentul original exportat în.pdf.
7. **Documentele solicitate vor fi așezate în ordinea din fișa de date**(pentru a fi verificate mai ușor).**IMPORTANT.**

Întocmit,
Responsabil Achiziții Publice
Sorin IFTEME



Anexa 1:
CENTRALIZATOR ESTIMATIV PRIVIND PERIOADELE DE DISTRIBUIRE
A MESELOR DE PRANZ

Nr. crt	Luna	Nr. de zile	Număr maxim de porții pe zi	Număr maxim de porții pe lună
1.	Martie	22	623	13706
2.	Aprilie	15	623	9345
3.	Mai	20	623	12460
4.	Iunie	14	623	8722
5.	Septembrie	18	623	11214
6.	Octombrie	17	623	10591
7.	Noiembrie	21	623	13083
8.	Decembrie	13	623	8099
Număr total de porții contract				87.220

Nr. crt.	Locația	Nr. maxim pachete/zi	Condiții de livrare
1	Școala Gimnazială „Axinte Uricariul” Scânteia	623	Zilnic, la ora 11:00 se va livra masa caldă în regim de catering, respectiv prânz, un fel de mâncare (felul 2)



Anexa 2: Model de meniu

Școala Gimnazială „Axinte Uricariul” Scânteia

Avizat,

Dr.....

(Semnătura și parafă doctorului)

MENIU 1

Luni
Pulpă pui dezosată cu cartofi natur cu unt și pătrunjel 70g/150g 2 felii pâine integrală de cereale

Mărti
Grătar cu orez cu legume și salată de varză 70g/150g/50g 2 felii pâine integrală de cereale

Miercuri
Paste cu carne de pui și sos de roșii 200g 2 felii pâine integrală de cereale

Joi
Sandwich cu șuncă 300g Baghetă franceză, unt, șuncă, cașcaval, roșii, castraveți și salată

Vineri
Omletă cu șuncă și telemea 170g/50g 2 felii pâine integrală de cereale



Școala Gimnazială „Axinte Uricariul” Scânteia

Avizat,

Dr.....

(Semnătura și parafa doctorului)

MENIU 2

Luni
Orez cu legume și pui la tava 150g/70g 2 felii pâine integrală de cereale
Marți
Pârjoale moldovenești cu piure de cartofi și salată de crudități 60g/150g/70g 2 felii pâine integrală de cereale
Miercuri
Șnițel din piept de pui cu cartofi țăranesti și gogoșari în oțet 80g/150g/70g 2 felii pâine integrală de cereale
Joi
Sandwich cu șuncă 300g Baghetă franțuzească, unt, șuncă, cașcaval, roșii, castraveți și salată
Vineri
Sărmăluțe cu mămăliguță și smântână 100g/150g/30g 1 felie pâine integrală de cereale



Școala Gimnazială „Axinte Uricariul” Scânteia

Avizat,

Dr.....

(Semnătura și parafa doctorului)

MENIU 3

Luni

Prânz
Ficăței de pui cu piure de cartofi și castraveți murați 70g/150g/70g 2 felii pâine integrală de cereale

Mărti

Prânz
Macaroane cu brânză

Miercuri

Prânz
Salată orientală cu pulpă de pui dezosată 150g/70g 2 felii pâine integrală de cereale

Joi

Prânz
Pizza la cuptor 350g Șuncă presată – 100g Aluat, mozzarella 150g, legume 50g

Vineri

Prânz
Sandwich cu șuncă 300g Baghetă franțuzească, unt, șuncă, cașcaval, roșii, castraveți și salată