

CAIET DE SARCINI



Pentru atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect:

”Servicii de catering în vederea furnizării de Pachete alimentare pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Breaza”

Preambul

Prezentul Caiet de sarcini constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering — materie primă, pregătirea/prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Breaza conform HG nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasa” în anul 2026, a Ordinului nr. 7.111/422/2025 privind aprobarea „Listei unitatilor de invatamant preuniversitar incluse in Programul national „Masa sanatoasa” in anul 2025, OUG nr. 89/23.12.2025 si HG 382/08.05.2026 privind repartizarea pe unitati administrativ-teritoriale si pe unitati de invatamant a sumei prevazute in Legea bugetului de stat pe anul 2026 nr. 43/2026 pentru finantarea Programului national „Masa sanatoasa”.

Începând cu data intrării în vigoare a HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasa” în anul 2026, a Ordinului nr. 7.111/422/2025 privind aprobarea „Listei unitatilor de invatamant preuniversitar incluse in Programul national „Masa sanatoasa” in anul 2026, pe perioada desfășurării cursurilor, preșcolarilor și elevilor li se acordă, zilnic, cu titlu gratuit, un 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 16,5 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată.

II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie furnizarea de alimente care alcătuiesc pachetul alimentar pentru elevii Școlii Gimnaziale Breaza, în baza HG nr. 1171/30.12.2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasa” în anul 2026, a Ordinului nr. 7.111/422/2025 privind aprobarea „Listei unitatilor de invatamant preuniversitar incluse in Programul national „Masa sanatoasa” in anul 2025, OUG nr. 89/23.12.2025 si HG 382/08.05.2026 privind repartizarea pe unitati administrativ-teritoriale si pe unitati de invatamant a sumei prevazute in Legea bugetului de stat pe anul 2026 nr. 43/2026 pentru finantarea Programului national „Masa sanatoasa”, respectiv livrarea o dată pe zi a unui număr maxim de 180 pachete alimentare, cu începere de la data semnării sale de către ambele părți și până la data de 31.12.2026, cu posibilitatea de prelungire prin act adițional până la finalul anului școlar 2026-2027.

Volumul total al serviciilor face referire la un număr - de 180 unitati (meniuri) - masa calda in regim de catering ce trebuie livrate pe perioada cuprinsa intre 18.05.2026 si 31.12.2026, cu posibilitatea de prelungire prin act adițional până la finalul anului școlar 2026-2027. Acest volum al serviciilor a stat la baza stabilirii valorii estimate a contractului si reprezinta numarul maxim de portii.

Serviciile vor incepe la data semnării contractului de servicii de către ambele părți și se vor presta pe baza de comenzi zilnice emise de către reprezentanții Școlii Gimnaziale Breaza, în funcție de numărul de elevi și preșcolari prezenți la cursuri, conform cerințelor caietului de sarcini. Numărul total de meniuri pentru o zi nu poate să fie mai mare de 180 de unități.

Cod CPV:55524000-9 - Servicii de catering pentru școli (Rev.2).

CONDIȚII DE PARTICIPARE

Criteriile privind capacitatea și cerințele minime solicitate pentru îndeplinirea contractului (documente necesare pentru depunerea ofertei):

Documente necesare și obligatorii:

- Adresa de transmitere a ofertei
- Formular nr. 1 - Acord de asociere (daca este cazul).
- Formular nr. 2 - Angajament ferm privind susținerea tehnică și profesională a ofertantului (daca este cazul).
- Formular nr. 3 - Acord de subcontractare (daca este cazul).
- Formular nr. 4 - Declarație de consimțământ privind prelucrarea datelor cu caracter personal.
- Formular nr. 5 - Contract de furnizare.

Se va prezenta modelul de contract însușit, semnat și stampilat. Orice operator economic are dreptul de a solicita clarificări și de a formula amendamente cu privire la clauzele contractuale obligatorii până la data limită de depunere a ofertei.

- Formular nr. 6 - DECLARAȚIE privind neîncadrarea în prevederile art. 59 și 60 din Legea 98/2016
- Formular nr. 7 - Declarație pe proprie răspundere prin care ofertantul se angajează să respecte în totalitate cerințele Caietului de sarcini.
- Formular nr. 8 - Declarația privind respectarea legislației privind condițiile de mediu, social și cu privire la relațiile de muncă
- Formular nr. 9 - Declarație privind utilajele, echipamentele tehnice, mijloace de transport, laboratoarele și alte mijloace fixe pe care Ofertantul se angajează să le utilizeze pentru îndeplinirea contractului.
- Formular nr. 10 - Declarație privind personalul și cadrele de conducere pentru îndeplinirea contractului.
- Formular nr. 11 - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016.

- Formular nr. 12 - Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 și art. 167 din Legea 98/2016.
- Formular nr. 13 - Declarație privind principalele servicii similare prestate în ultimii 3 ani.
- Formular nr. 14 - Propunerea financiară.
- Formular nr. 15- Propunere tehnica

Ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor per porție, pe următoarele categorii:

- Materie primă (minim 40% din prețul oferit de beneficiar)
 - Prepararea hranei
 - Distribuție
- Certificat Constatator eliberat de ORC din care să reiasă corespondența obiectului de activitate cu obiectul contractului - în original, copie legalizată sau copie. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator emis de ONRC. Codul CAEN corespunzător obiectului contractului trebuie să fie autorizat. Informațiile cuprinse în Certificatul Constatator trebuie să fie reale/actuale la data limită de depunere a ofertelor.
 - Certificate privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat și la bugetul local;
 - Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;
 - Se vor prezenta : Autorizația (DSV)/Document de înregistrare sanitar veterinara și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering, certificat de clasificare pentru alimentație publică
 - Toate autorizațiile trebuie să fie în termen de valabilitate la momentul publicării a anunțului de publicitate/ invitației de participare.
 - Pentru mijlocul de transport al pachetelor alimentare se va prezenta autorizația din care să rezulte faptul că vehiculul cu temperatura controlată este înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor (valabilă pentru produsele care fac obiectul prezentului contract).
 - Toate persoanele angajate (se va atașa și extras din REVISAL) 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, cercetării și tineretului nr.1225/5031/2003 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 — nominalizarea persoanelor și certificate de absolvire a cursului.

- Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare se va adapta pachetul zilnic în funcție de starea de sănătate a acesteia și de recomandările medicilor - se va prezenta dovada deținerii (angajării cu contract de munca) a unui inginer în industria alimentară – cu prezentarea documentelor justificative (dovada - extras REVISAL sau contract de munca valabil la momentul publicării a anunțului de publicitate/invitației de participare).
- Ofertantul trebuie să asigure condiții igienico-sanitare prevăzute de acele normative în **vigoare pentru depozitarea pachetelor alimentare - se va prezenta contract de dezinsecție, dezinsecție și deratizare** (valabil la momentul publicării anunțului de publicitate/ invitației de participare).
- Se vor prezenta toate echipamentele necesare în vederea preparării, ambalării și transportului pachetelor alimentare prin prezentarea de documente doveditoare (lista mijloacelor fixe).
- Pentru ambalarea pachetelor se va demonstra deținerea unui echipament pentru ambalarea sub presiune a sandwich-ului pentru prospectime.
- **Experiența similară:** Se vor prezenta ca experiență similară un număr maxim de 2 contracte derulate (finalizate) în ultimii trei ani cu același obiect de activitate, conținând valori, perioade de furnizare, beneficiari, în conformitate cu art. 179 lit. b, din Legea nr. 98/2016. Valoarea însumată a acestor contracte ce probează experiența similară trebuie să fie de minim 243.488.70 lei fără TVA.
Numărul de ani aferenți experienței similare se calculează prin raportare la data publicării invitației de participare, rezultând că nivelul cerințelor privind experiența similară trebuie să fie valabil la momentul publicării în SEAP a anunțului de publicitate/invitației de participare. De asemenea, ofertantul va prezenta documentele necesare din care să rezulte faptul că cifra de afaceri pe ultimele 3 bilanțuri financiare depuse, respectiv pentru perioada 2023-2025, să fie de minim 486.977,00 lei, exclusiv TVA.
- Ofertanții vor prezenta metodologia de implementare a contractului, modalitatea de furnizare a pachetului alimentar, conținutul pachetului alimentar care va include detalierea produselor furnizate, variantele de meniu, modalitatea de preparare a hranei, modalitatea de livrare, transport a hranei, capacitatea tehnică și profesională, modul de ambalare, etichetare și marcare.
Neindeplinirea cerințelor de mai sus, atrage automat excluderea din procedura.

Documentele se vor transmite în original, într-un plic sigilat, la Registratura Primăriei Breaza, jud. Buzău , pana la data de 18.05.2026, ora 14.00.

III. CRITERIUL DE ATRIBUIRE A CONTRACTULUI

În cadrul procesului de selecție vor fi considerate că îndeplinesc criteriul de atribuire - **Cel mai bun raport calitate-preț** acelei oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Factorii de evaluare sunt:

- a. Prețul ofertei 10 puncte
- b. Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar 10 puncte
- c. Personal calificat 40 puncte
- d. Colaborare medic nutritionist-dietetician 20 puncte
- e. Standard internațional pentru sistemul de management 20 puncte

Algoritm de calcul: Prețul cel mai scăzut

Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat de de puncte. Pentru celelalte prețuri ofertate, punctajul $P(n)$ se calculează proporțional, astfel: $P(n) = \text{preț minim ofertat} / \text{Preț } n) \times$

Algoritm de calcul: Ponderea pentru materie primă din prețul total/pachet alimentar

Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar se acordă punctajul maxim alocat de de puncte. Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime, punctajul $Pmp(n)$ se calculează proporțional, astfel: $Pmp(n) = Mp(n) / Mp \text{ max } \times$

Algoritm de calcul : Personal calificat

- Pentru 1 bucatar cu diploma de calificare si 1 ajutor de bucatar 3 puncte
- Pentru 2 bucatari cu diploma de calificare si 2 ajutoare de bucatar 6 puncte
- Pentru 3 bucatari cu diploma de calificare si 3 ajutoare de bucatar 10 puncte
- Pentru 4 bucatari cu diploma de calificare si 4 ajutoare de bucatar 15 puncte
- Pentru 5 bucatari cu diploma de calificare si 5 ajutoare de bucatar 40 puncte

Se vor prezenta Diploma/Certificat de atestare profesionala pentru calificarea de Bucatar impreuna cu extras revisal

Algoritm de calcul : Colaborare medic nutritionist-dietetician

- Orice forma de colaborare cu un Medic nutritionist cu specializare nutritie si dietetica -20 puncte

Algoritm de calcul : Standard international pentru sistemul de management

- Detinerea certificatului ISO 9001/2015 pentru catering se vor acorda 5 puncte
- Detinerea certificatului ISO 22001/2019 pentru catering se vor acorda 5 puncte
- Detinerea certificatului ISO 14001/2015 pentru catering se vor acorda 5 puncte
- Detinerea certificatului ISO 45001/2017 pentru catering se vor acorda 5 puncte

Punctajele vor fi exprimate cu un număr de maxim 2 zecimale.

Este declarată câștigătoare oferta care întrunește punctajul cel mai mare.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/pachet alimentar mai mic decât nivelul minim de 40%, oferta va fi declarată neconformă și respinsă. Se va întocmi, în ordine descrescătoare a punctajelor, clasamentul în baza căruia se stabilește oferta câștigătoare. În situația în care două sau mai multe oferte obțin același punctaj în urma aplicării algoritmului de calcul, pentru acestea, clasamentul se va stabili în ordinea crescătoare a prețului ofertat.

Dacă nici în această situație nu se obține o departajare a ofertelor clasate pe primul loc, se va solicita reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare.

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Caracteristici generale

Se vor furniza:

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. Se va evita asocierea 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.

Prezentarea ofertei tehnice este obligatorie și trebuie să conțină cel puțin prezentarea tuturor caracteristicilor tehnice. Nu se accepta descrierea specificațiilor din propunerea tehnică a ofertantului cu sintagme ca „conform caietului de sarcini”. Oferta va conține propuneri tehnice pentru toate solicitările minimale din documentația de atribuire, în caz contrar aceasta va fi considerată neconformă. Ofertantul va include în propunerea tehnică toate elementele necesare astfel încât îndeplinirea oricărei cerințe din caietul de sarcini să fie demonstrată în mod clar și să poată fi verificată cu ușurință. În cazul lipsei unui document aferent propunerii tehnice ori neprezentarea acesteia în forma solicitată de autoritatea contractantă, autoritatea contractantă are dreptul de a descalifica oferta ca fiind neconformă.

Oferta trebuie să conțină Propunerea Tehnică pentru serviciile care fac obiectul documentației de atribuire pentru care se ofertează, în caz contrar aceasta va fi considerată neconformă.

Elementele Propunerii Tehnice se vor prezenta detaliat și complet în caz contrar oferta va fi declarată neconformă

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități catering autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor. 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. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale aplicabile în materie.

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

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

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

Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate.

Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului 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. Furnizorul/Prestatorul autorizat și unitățile autorizate/inregistrate 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.

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

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. Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

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.

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.

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

- ziua producerii pentru masa caldă;
- 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.

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 cu temperatura controlată și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.

Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor HG nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național „Masa sanatoasă” în anul 2026, a Ordinului nr. 7.111/422/2025 privind aprobarea „Listei unităților de învățământ preuniversitar incluse în Programul național „Masa sanatoasă” în anul 2026, se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Toate 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.

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, informațiile înscrise pe etichete trebuie să respecte cerințele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 privind informarea consumatorilor 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.

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru prescolari și elevi

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau

la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide — cereale, ca, de exemplu, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.
6. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.
7. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Unitățile de învățământ în care se desfășoară Programul au obligativitatea de a păstra, în condiții de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

Prevenirea risipei alimentare

Se vor lua măsurile necesare în vederea evitării 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.

Întocmit,

