

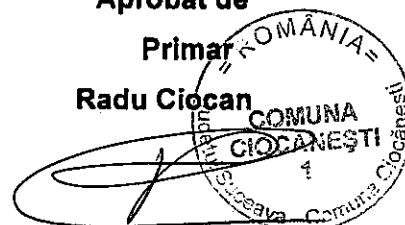
ROMÂNIA  
JUDEȚUL SUCEAVA  
COMUNA CIOCANESTI  
localitatea Ciocănești comuna Ciocănești, județul Suceava  
Tel/fax (+4)-0230-578135  
e-mail: p\_ciocanesti@yahoo.ro

Nr. 983 din 12.03.2025

Aprobat de

Primar

Radu Ciocan



### ERATA LA CAIET DE SARCINI

privind atribuirea contractului: Furnizare și distribuție pachet alimentar pentru Școala Gimnazială Ciocănești, în cadrul Programului Național "Masă sănătoasă" în anul 2025

Avand in vedere Horararea consiliului director al Scolii Gimnaziale Ciocănești privind acordarea pachetului alimentar in regim catering acesta va fi acordat sub forma de masa calda conform art. 3 alin. (1) punctul c) din Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului Național "Masă sănătoasă" Având în vedere faptul că Scoala Gimnaziala Ciocănești nu dispune în prezent de cantină sau spații amenajabile în scopul servirii mesei calde la nici unul din cele două sedii în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca suportul alimentar să fie un masa calda in regim catering conform art. 3 alin. (1) punctul b) din Hotărârii Guvernului nr. 23/2025 privind instituirea Programului Național "Masă sănătoasă", avand in vedere ca in unitatea de invatamant nu există cantină pentru prepararea în regim propriu, hrana putând fi servită în sala de clasă.

In acest sens specificatiile tehnice se adapteaza corespunzator, dupa cum urmeaza:  
**SPECIFICAȚII TEHNICE pentru procedurile de atribuire a contractelor de achiziție publică de furnizare/servicii**

Specificatii tehnice:

#### 1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

- a) masă caldă preparată conform normelor minime obligatorii ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 2 la hotărâre, cu respectarea următoarelor aspecte:

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 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, 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.

Pentru grupele speciale de consumatori:

1. grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză 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; astfel de meniuri se stabilesc pentru un număr de cel puțin 3 copii, se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist la solicitarea . Regimul alimentar specific pentru fiecare copil în parte se va constitui ca anexa la contractul de furnizare,

#### **NOTĂ**

**Ofertanții vor prezenta 5 variante de meniu în cadrul propunerii tehnice cu respectarea variantelor orientative de meniu stabilite de către Institutului National de Sănătate Publică.**

Pentru grupele speciale de consumatori:

1. grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză 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; astfel de meniuri se stabilesc pentru un număr de cel puțin 3 copii, se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist la solicitarea . Regimul alimentar specific pentru fiecare copil în parte se va constitui ca anexa la contractul de furnizare.

**Celelalte prevederi ale caietului de sarcini rămân nemodificate.**

Întocmit,  
Consilier Achiziții

