

## Servicii de masă caldă în regim catering pentru elevii din unitățile de învățământ

I.D.: 89186404

Data publicarii 11.11.23 Coduri CPV 55524000-9

Pretul estimativ: 5.366,40 RON - 5.366,40 RON

Descriere: Detalii meniu (pranz - felul II si desert): • mâncare scăzută, garnitură (minim 120 g) • friptură de carne de pui, vită sau porc (minim 90 g procesată și fără os) • salata de sezon (minim 60 g) • pâine (minim 50 g) • desert: prăjitură-minim 60g bucată/elev/preșcolar / fruct de sezon. Menționăm că toate gramajele sunt produse finite. Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor. În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlărilor și preșcolărilor. Variante meniuri pentru prânz: Felul II (la alegere) 1. Pulpe de pui la cuptor cu piure; 2. Pilaf de orez cu ficăței de pui; 3. Cartofi rumeniți la cuptor cu pulpe dezosate de pui; 4. Chifteluțe din amestec de carne (porc/vită sau pui/porc) cu sos și garnitură de orez; 5. Pui shanghai cu cartofi prăjiți; 6. Ostropel de pui cu piure; 7. Piept de pui la grătar cu cartofi prăjiți; 8. Cărnăciori oltenești/cabanos cu piure; 9. Snitel de pui cu cartofi natur; 10. Cartofi gratinați cu cărnăciori sau mușchi file. + salată asortată de murături / salată asortată de sezon / salată de varză. Desert alcătuit din: - prăjiturele cu diferite arome sau umpluturi (vanilie, ciocolată, fructe), ambalate individual; - napolitane diverse; - cornulețe sau fursecuri. Resursele umane utilizate în desfășurarea activității sunt următoarele: manager, bucătar, ajutor - bucătar, conducător auto. Personalul anga