
**Servicii de catering pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale
Țuțora, județul Iași, conform HG 24/2024, privind instituirea
Programului național « Masa sănătoasă »**

I.D.: 98115915

Data publicării 04.06.24

Coduri CPV 55524000-9

Pretul estimativ: 265.980,80 RON - 265.980,80 RON

Descriere: Suportul alimentar să fie un pachet alimentar, compus din variante orientative de meniu, care includ sugestiile Institutului National de Sănătate Publică, care sunt exemplificative în Anexa 2, din H.G. 24/2024 redade mai jos: 1.ciorbă de legume; 2.supă de pui cu legume; 3.ciorbă de văcuță 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; Hrana constă în asigurarea unui pachet alimentar, preparat conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii prevăzute în prezentul caiet de sarcini. Pachetul alimentar trebuie să conțină și un fruct. Prestarea serviciului de catering privind livrarea pachetului alimentar se va efectua zilnic, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, după încheierea contractului, în fiecare unitate de învățământ/punct de livrare în care își desfășoară activitatea Școala Gimnazială Țuțora. Pentru menținerea sănătății preșcolărilor și elevilor, în cadrul Programului național "Masa sănătoasă, se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare. Pachetul alimentar furnizat poate conține : 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; legume (roșii, castraveți, salată sau alte produse similare) 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului.; La acestea se va adăuga un fruct. 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 siguranță a alimentelor, potrivit prevederilor legislației 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 în vigoare. Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Planului meniului săptămânal", întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană aprobate de către unitatea de învățământ. La întocmirea "Planului meniului săptămânal" trebuie să se țină seama de următorii factori: - realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.) - afecțiunile, bolile și indicațiile medicale; - sortimentul alimentelor prevăzute în norma de hrană; - anotimpul în care se servesc meniurile; - preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare; - realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreeate de către cei care le consumă; - să fie consistent și să dea senzație de sațietate; - să fie variat atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară. În acest scop, în propunerea tehnică vor fi prezentate cel puțin 2(două) variante de meniu săptămânal. Ofertantul trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiară a serviciului de catering prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu. 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. Prestarea serviciilor se va realiza în condițiile stabilite prin Anexa nr. 2 - NORMELE MINIME OBLIGATORII care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi la HG 24/2024. Prestatorul/furnizorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru două zile consecutive tipul de hrana și fruct. Se va asigura transportul și distribuția la destinatar, conform orarului stabilit împreună cu unitatea de învățământ. Sumele ofertate vor include și cheltuielile cu ambalarea și transportul .
