SC. FOOD & EVENT SERVICES SRL
CIF RO 30246742 ,REG COM J32/405/2012
Punct de lucru – Sibiu – Str. Ludos nr. 31
Telefon – 0744/343.109
Email: restaurant.cristinne@gmail.com

Oferta meniu catering gradinite si after-school copii prescolari/scolari, anul scolar 2023 – 2024

Masa de pranz copii
La minim 10 meniuri de copii oferim 1 meniu GRATUIT pentru cadrul didactic supraveghetor !

Varianta 1
18.5 lei /pers – livrare in cuve de inox la vrac
- Supa/ Ciorba/ Crema – 200 ml
- Fel principal - 60 gr
- Garnitura – 80-100 gr
- Chifla - 50 gr
- Apa plata 0,5 L

Varianta 2
16.5 lei /pers – livrare in cuve de inox la vrac
- Fel principal - 60 gr
- Garnitura – 80-100 gr
- Chifla - 50 gr
- Apa plata 0,5 L

Varianta 3
14.5 lei /pers – livrare in cuve de inox la vrac
- Supa/ Ciorba/ Crema – 200 ml
- Chifla - 50 gr
- Apa plata 0,5 L

Supliment/Desert
- Desert casa/ patisserie din bucataria proprie/fruct - 40/60/80 gr – 3,5 lei/pers

Observatii :
-Pentru livrare in caserola individuala (ciorba + fel principal) sigilata ermetic si tacamuri sigilate cu servetel se percepe un **cost suplimentar de 1.5 lei/pers;**
- Preturile din oferta includ TVA-ul ;
- Mancarea va fi livrata la locatia indicata de dvs cu masina autorizata DSV si DSP ;
- Mancarea va fi transportata calda in **CUVE INOX ALIMENTAR**, toate fiind asezate in termoboxuri care pastreaza calda mancarea pe timpul transportului ;
- Mancarea livrata este insotita aviz si/sau de certificat de conformitate;
- Transport GRATUIT pentru minim 10 meniuri; sub acest numar minim se percepe un cost de 50 lei/cursa
- La inceputul fiecarei saptamani se transmite lista de meniu pentru saptamana in curs;
- Pentru rezervarea serviciilor se semneaza un contract pe o perioada determinata in care se stipuleaza conditiile de livrare;
- Pretul este valabil pentru anul scolar 2023-2024
- Meniul saptamanal este avizat de Medic Nutritionist Pediatru.
- Experienta de peste 17 ani in catering pentru institutii publice si private (gradinite, scoli, intreprinderi, firme, proiecte si programe europene, etc)

Specificatii :

- Gatim numai cu **ingrediente naturale**, **NU folosim** vegeta sau cuburi in sosuri, ciorbe sau preparate.
- Chiflele/painea cat si deserturile sunt preparate in bucatarie proprie, din ingrediente clasice, fara aditivi sau coloranti, cu faina de moara
- Supele, Ciorbele au baza din **supa de oase si legume fierte** ;
- Supele crema sunt exclusive din legume fierte si bleduite, nu folosim nici un agent de ingrosare sau de gust si aroma;
- Pregatim fiecare preparat individual in ziua livrarii, specialitatile noastre respecta traditia bucatariei romanesti ;
- Preparatele de bucatarie **nu sunt gatite cu conservanti, vegeta sau cuburi**, coloranti sau potentiatori de gust si aroma;
- Sosurile nu sunt ingrosate cu faina sau alti agenti de ingrosare, folosim doar legume blenduite ;
- Mancarea nu este gatita, pre-gatita sau decongelata in procesul de preparare la **cuptorul cu microunde** ;
- Carnea folosita pui/porc/vita – **este proaspata** si provine de la furnizori consacrati, abatoare autorizare, cu provenienta verificata si standardizata.
- Carnea de peste este congelata . pastrandu-se lantul de frig si conditiile de depozitare -18grd C, Cele mai folosite specii de peste: salau, macrou. Carnea de peste folosita este numai file fara oase. Modul de preparare este pane, in fulgi de porumb, sau la tava in cuptor pe aburi.
- Preparatele de baza la tava sau in cuptor se gatesc **in cuptor cu convectie , pe baza de abur** .
- Uleiul folosit la prajire este ulei superior de palmier , neaditivat care este recomandat pentru prajire fara oxidare (inegrire)
- Preparate grill sau la la gratar se prepara pe grill cu roca vulcanica cel mai sanatos mod de gatire
- Nu se folosesc preparate sau semipreparate modificate genetic, produse de origine si gust artificial sau de sinteza – conservanti sau amelioratori.
- Aprovizionarea cu materii prime facandu-se de la furnizori locali recunoscuti si cu care déjà colaboram de mult timp. Produsele pregatite in locatia noastra. Toate preparatele si ingredientele folosite respecta normele sanitar-veterinare si procesul de preparare autorizat de catre Directia de Sanitar-Veterinara pentru Siguranta Alimentelor – Sibiu.

Autorizari, licente si experienta profesionala

- **Meniurile sunt avizate de medic pediatru** , societatea detine un contract de colaboarare cu specialist de nutritie pentru scolari si prescolari
- Firma noastra este certificata conform normelor si standardardelor de Siguranta Alimentara HACCP de catre Directia de Alimentatie Publica Sibiu.
- Meniul include o gama variata de mancare **preparata proaspat in ziua respectiva** in locatia noastra proprie cu materii prime de cea mai buna calitate sub direct supraveghere a staff-ului. Aprovizionarea cu materii prime facandu-se de la furnizori locali recunoscuti si cu care déjà colaboram de mult timp;
- Toate preparatele si ingredientele folosite respecta normele sanitar-veterinare si procesul de preparare autorizat de catre Directia de Sanitar-Veterinara pentru Siguranta Alimentelor – Sibiu.
- Pentru a ne asigura autocontrolul la calitatea preparatelor se trimit **mostre de alimente** si preparate precum si **mostre de apa** (curate si reziduala), esantioane cu mostre de suprafete pentru analiza catre **Laboratorul Directiei Sanitar-Veterinare din Sibiu.**
- Personalul din bucatarie in totalitate a urmat **cursurile de igiena si de calificare**. Personalul auxiliar este personal cu vechime si experienta in domeniu, avand o stabilitate si vechime la societatea noastra;
- Analizele medicale si cele de medicina muncii sunt actualizate , respectandu-se cu strictete periodicitatea lor ;
- Societatea detine un contract cu un cabinet medical unde personalul din bucatarie si cel auxiliar isi efectuaza periodic vizitele medicale si precum cele cerute de legislatie;
- **Staff-ul societatii este calificat si detine pregatire superioara universitara** in domeniul managementului turistic, hotelier, economic si al restaurantelor.

Pentru a **preintampina raspandirea virusului COVID 19** si contaminarii spatiului alimentar, tot personalul angajat are la dispozitie masti, manusi, bonete, mansete de unica folosinta cat echipament curat specific. Accesul in blocul alimentar se face prin spalarea si dezinfectarea mainilor si covorase cu dezinfectant la intrare. Respectam astfel toate normativele legale si in vigoare publicate de Min. Sanatatii.

Autoutilitara de transport alimente si materii prime este dezinfectata inainte si dupa fiecare transport cu cloramina cat si cu produse specific acestui procedeu cu produse puse la dispozitie de catre societatea **SC SIDE SRL** cu care avem contract pentru livrare de produse biocide si de dezinfectie.

Cu stima
Administrator
Iuliu TODEA
0744/343.109
www.catering-cristinne.ro

SC Food & Event Services SRL
RO 30146742; J 32/405/2012 - Sibiu
restaurant.cristinne@gmail.com; www.catering-cristinne.ro