

**APROB,
DIRECTOR
POP MARIUS GABRIEL**

CAIET DE SARCINI

SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARII UNITĂȚII DE ASISTENȚĂ MEDICO-SOCIALĂ TÂRGU LĂPUȘ

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Cerințele prezentate în Caietul de Sarcini sunt considerate ca fiind minimale și obligatorii pe întreaga durată de valabilitate a contractului de prestare. În situația în care ofertele de bază prezentate se abat de la prevederile Caietului de Sarcini, acestea vor fi luate în considerare numai în măsura în care presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de Sarcini.

Prezentul Caiet de sarcini s-a întocmit în conf. cu prevederile Legii nr. 98/2016 și HG nr. 395/2016, fiind în concordanță cu necesitățile obiective ale Autorității Contractante.

1. INFORMAȚII GENERALE

Beneficiar: Unitatea de Asistență Medico-Socială Târgu Lăpuș, jud. Maramureș, str. Tineretului nr. 14.

Denumire servicii: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru **56 de beneficiari** ai Unității de Asistență Medico-Socială Târgu Lăpuș.

Sursa de finanțare: buget propriu.

2. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru 56 de beneficiari ai Unității de Asistență Medico-Socială Târgu Lăpuș, în perioada 01.01.2026 – 31.12.2026

CPV 55520000-1 Servicii de catering(Rev.2)

3. SCOPUL DOCUMENTATIEI

Prezentul caiet de sarcini are drept scop precizarea serviciilor și cerințelor necesare realizării serviciilor de catering, în vederea aplicării procedurii simplificată, conform art. 7, alin. 2 din Legea 98/2016 privind atribuirea contractelor de servicii, care fac parte din Anexa 2.

4. DESCRIEREA GENERALĂ A SERVICIILOR

Pregătirea, prepararea și livrarea **porției zilnice de hrană (mic dejun, prânz și cină)**, în sistem de catering pentru beneficiarii instituționalizați în U.A.M.S. Târgu Lăpuș.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea nivelului alocației de hrană stabilit Hotărârea de guvern 903/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială.

Serviciile vor consta în:

Pregătirea, prepararea și livrarea hranei pe perioada derularii contractului, respectiv 12 luni de la semnarea contractului, cu posibilitatea prelungirii printr-un act adițional, conform legislației în vigoare.

Micul dejun va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, ambalate în pachete individuale, în folie vidată (cu excepția pâinii), la care se adaugă ceai, lapte sau cacao cu lapte.

Masa de prânz va fi compusă din trei feluri de mâncare:

- felul 1 – supe, ciorbe, borșuri;
- felul 2 – fripturi, șnițele, chiftele, mâncăruri scăzute, mâncăruri și preparate cu carne de porc, vită și pui, pește, garnituri/salate, la care se adaugă pâinea;
- desert – dulciuri, produse de patiserie, fructe, suc și apă minerală (ocazional);

Cina va fi realizată sub următoarea formă:

- felul 1 – hrană caldă sub formă de mâncăruri scăzute, paste cu sosuri, mămăligă cu brânză și smântâna, etc, la care se adaugă pâinea;
- felul 2 – făinoase cu brânză/lapte, orez/ griș cu lapte, clătite, compoturi, plăcinte, budinci, etc;

Ofertantul va depune, odată cu oferta, minim 3 variante de meniu.

Alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază: pâine, cereale, orez, paste făinoase, vegetale, fructe, lapte, brânză și iaurt, carne și preparate din carne, pește și ouă. Ofertantul va depune o dată cu oferta minim 3 variante de meniu. Meniul va fi obligatoriu aprobat de către beneficiar.

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor și cu respectarea regimurilor de dietetician.

Regimurile alimentare vor respecta alocațiile de hrană. În conformitate cu normele Ministerului Sănătății privind serviciile de hrană oferite beneficiarilor instituționalizați; o persoană adultă trebuie să consume între 2000-2500 kcalorii/zi (35-40kcal/kg/corp) din care glucide 65% (carbohidrat), lipide 25-35% (grăsimi) și proteine 10% (carne, produse lactate, etc) în regim hiposodat. În cazul regimurilor alimentare (diabet zaharat, renal și cardiovascular) kaloriile rămân în aceleași valori (2000-2500 kcal) schimbându-se procentele (mai mari sau mai mici) ale glucidelor, lipidelor și proteinelor.

Prestatorul are obligația să asigure zilnic prepararea și livrarea a trei mese la nivel caloric minim prevăzut în norme, astfel:

- masa de dimineață va reprezenta 20% din ziua de hrană și va fi realizată din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate (brânzeturi, preparate din carne, pate de ficat, oua fierte, etc), ceai, lapte fiert sau cacao cu lapte;
- masa de prânz va reprezenta 45% din totalul alimentelor și va fi compusă din 2-3 feluri de mâncare;
- masa de seară va reprezenta 35% din totalul alimentelor.

Se va avea în vedere faptul că se va solicita ca alimentele/ hrana preparată să fie livrate, la locația Unității de Asistență Medico-Socială Târgu Lăpuș.

Livrarea se va face pe baza de comanda, primită zilnic de la beneficiar. Comenzile vor fi ferme, cu precizarea numărului de porții. Comanda va fi transmisă telefonic de către o persoană desemnată.

În funcție de modificările intervenite în cadrul unității beneficiare ale serviciului de catering (fluctuații număr de persoane beneficiare, etc), **autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile**, respectiv porțiile, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Pentru grupele speciale de consumatori – persoane cu diabet, intoleranță la lactoză sau alte probleme medicale – se va asigura regimul alimentar prescris de către medicul specialist, la solicitarea UAMS Târgu Lăpuș.

Graficul de prestare este după cum urmează:

1. Zilnic, între orele 7.30 – 8.00, se va livra:

- mic dejun (din ziua respectivă)

2. Zilnic, între orele 11.30 – 12.00, se va livra:

- masa de pranz (din ziua respectivă)

3. Zilnic, între orele 17.30 – 18.00, se va livra:

- cina (din ziua respectivă)

Graficul de prestare va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și dorința beneficiarului. Acesta va fi anunțat, în scris, la începutul activității și ori de câte ori va suferi modificări.

În cazul în care vor apărea modificări cu privire la numărul de persoane pentru care se vor presta servicii de catering, acestea vor fi anunțate cu minim 48 ore înainte de data prestării serviciilor, fără ca aceste modificări să atragă penalizări sau obligația beneficiarului de a plăti mai multe porții- servicii de catering decât au fost efectiv utilizate de către beneficiar.

5. LIVRARE ȘI TRANSPORT

Ofertantul declarat câștigător are obligația de a livra hrana la sediul Autorității Contractante (Str. Tineretului Nr. 14, Loc. Târgu Lăpuș, Jud. Maramureș, România), **de luni până duminică, inclusiv în perioada sărbătorilor legale.**

Transportul hranei la sediul unității beneficiare va fi asigurat de către personalul prestatorului, cu mijloace de transport autorizate, corespunzător numărului de beneficiari și respectând normele de igienă, conform legislației în vigoare.

Furnizorul va asigura transportul izolat termic al hranei, pentru servirea la temperatura optimă.

Nota: Hrana adusă de prestator va fi servită beneficiarilor în vesela unității beneficiare.

Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Alimentele din mijloacele de transport și/sau recipiente/containere trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

Mijloacele de transport și/sau recipientele/containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

6. ASIGURAREA CALITĂȚII

Prestatorul se obligă să presteze serviciile de catering la o calitate superioară și la termenele stabilite de comun acord cu beneficiarul prin graficul de prestare.

Prestatorul are obligația de a executa serviciile de catering cu profesionalismul și promptitudinea cuvenite angajamentului asumat și în conformitate cu legislația în vigoare.

Prestatorul este răspunzător de calitatea produselor livrate și gramajul porțiilor de hrană. **Produsele aprovizionate** vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.

Prestatorul este deplin responsabil pentru prestarea serviciilor în conformitate cu prevederile legale în vigoare și cu necesarul transmis de către autoritatea contractantă. Totodată este răspunzător pentru siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit, pe toată durata contractului.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și ștampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.

Ofertantul trebuie să întocmească săptămânal **"Meniul"** în 2 (două) exemplare, pornind de la cerințele prezentate în Anexa 1 la prezentul caiet de sarcini.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza **"Meniului"** săptămânal, întocmit de către ofertant pe baza normelor de hrană, aprobat de directorul unității.

La întocmirea "Meniului" săptămânal trebuie să se țină cont 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 aplică meniurile;
- preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
- meniurile întocmite în ultimele două săptămâni, spre a nu se repeta felurile de mâncare;
- realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari - în calitate de consumatori;
- mâncarea să fie consistentă și să dea senzația de sațietate;
- să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară. În acest scop vor fi elaborate cel puțin patru variante de "Planul meniu săptămânal";
- preferințele culinare ale beneficiarilor;
- asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase.

Prestatorul va fi obligat să transmită meniul săptămânal unității beneficiare.

Prestatorul are obligația de a pregăti și livra hrana în baza comenzii beneficiarului care va avea în vedere numărul de beneficiari prezenți în ziua respectivă.

Prestatorul are obligația de a respecta normele de igienă alimentară, atât cu privire la pregătirea hranei, cât și la transportul acesteia.

Prestatorul are obligația de a pregăti și livra meniuri dietetice, atunci când beneficiarul solicită acest lucru, în funcție de starea de sănătate a asistaților și de recomandările medicilor.

Prestatorul este răspunzător de ambalarea hranei în vederea transportului în condiții igienico-sanitare corespunzătoare.

La prepararea mâncării se vor folosi gramajele conform prevederilor rețetelor.

Prestatorul are zilnic, obligația de a păstra 1 (una) probă alimentară recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece) în recipiente de sticlă

închiși ermetic și pe care este inscripționată data la care a fost preparat produsul. Proba alimentară va fi păstrată de către prestator în frigider, timp de **48 ore**, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. Fiecare probă alimentară va avea gramajul unei porții. Beneficiarul nu mai este obligat să păstreze contraprobe în unitate.

Personalul de specialitate și directorul unității vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului desemnat de directorul unității.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și directorul unității vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar **prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.**

În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din acestea.

În vederea rezolvării la timp a problemelor curente și evitării unor disfuncționalități în asigurarea serviciilor, **prestatorul va numi persoane cu responsabilități operative**, care vor prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea Unității de Asistență Medico-Socială, făcute de persoanele delegate de conducerea unității beneficiare cu astfel de sarcini.

Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante, și să respecte legislația și normele în vigoare.

7. CERINTE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI

Angajații prestatorului care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată. Angajaților prestatorului care suferă de boli (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree) sau sunt purtători ai unei boli ce poate fi transmisă prin alimente nu li se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă.

Prestatorul are obligația de a efectua controalele medicale periodice ale angajaților conform legislației în vigoare.

Ofertantul va prezenta în cadrul Propunerii tehnice o ***Declaratie pe proprie răspundere din care să reiasă că personalul implicat în derularea prezentului contract de achiziție are efectuate analizele medicale la zi.***

8. CONDITII DE MUNCĂ ȘI PROTECTIA MUNCII

Pe parcursul derulării contractului se vor respecta regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii care sunt în vigoare:

- educarea și formarea profesională a personalului care prestează serviciile de catering;
- cunoașterea riscurilor pentru sănătatea lucrătorilor;
- asigurarea cu echipament individual de protecție în conformitate cu HG 1048/2006;
- cunoașterea impactului pentru mediu.

9. PROPUNEREA TEHNICĂ

Ofertantul are obligația de a face dovada conformității serviciilor ce urmează a fi prestate cu cerințele prezentului Caiet de sarcini. Prin modul de formulare a ofertei tehnice ofertantul trebuie să prezinte o descriere punct cu punct a modului în care serviciile de catering

prestate corespund specificațiilor tehnice conținute în Caietul de Sarcini. Oferta de servicii cu caracteristici tehnice inferioare, sau care nu respectă cerințele prevăzute în prezentul Caiet de Sarcini, va avea ca efect declararea ofertei „neconformă”. Se vor respecta cerințele solicitate prin prezentul Caiet de Sarcini și anexele sale, astfel încât informațiile din propunerea tehnică să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din Caietul de Sarcini și anexele sale. Toate condițiile și caracteristicile tehnice menționate în prezentul Caiet de sarcini sunt obligatorii. Neîndeplinirea unei singure condiții/cerințe/specificații tehnice solicitate în Caietul de Sarcini, atrage de la sine respingerea propunerii tehnice ca neconforme.

Nota: orice referire din cuprinsul prezentului Caiet de Sarcini, prin care se indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație, se va citi și interpreta ca fiind însoțită de mențiunea „sau echivalent”.

10. PROPUNEREA FINANCIARĂ

Criteriul de atribuire este “prețul cel mai scăzut”. Oferanții au obligația completării Ofertei financiare și a centralizatorului de prețuri. Propunerea financiară se va face pentru cantitatea maximă de meniuri, calculată pentru 12 luni ($56 \cdot 365 = 20.440$)

Prețul unitar pentru o porție de hrană rămâne ferm pe toată perioada de derulare a contractului, precum și în cazul prelungirii acestuia printr-un act adițional.

11. VALOAREA ESTIMATĂ A CONTRACTULUI

Valoarea estimată a contractului fără TVA: **623.420 lei**

12. MODALITĂȚI DE PLATĂ

Facturarea se va face către U.A.M.S. Târgu Lăpuș odată pe lună, în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică. Facturile vor reflecta cantitățile recepționate efectiv și confirmate de către Autoritatea Contractantă.

Plata se va efectua prin Ordin de Plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, în termen maxim **60** (șasezeci) de zile de la data înregistrării facturii la unitatea beneficiară de către prestator.

Anexe:

Anexa nr. 1 -**LISTA DE MENIURI**

ANEXA NR. 1. la Caietul de sarcini

LISTA DE MENIURI
pentru Unitatea de Asistență Medico-Sociala Târgu Lăpuș

Nr.crt.	Denumirea preparatului	Cantitate pe portie
---------	------------------------	---------------------

SUPE

1.	Supa de bulion cu orez	400 gr.
2.	Supa de legume cu rasol de vaca	400 gr.
3.	Supa din carne de pasare cu taietei	400 gr.
4.	Supa de cartofi	400 gr.
5.	Supa de praz cu cartofi	400 gr.
6.	Supa de conopida	400 gr.
7.	Supa de fasole alba cu costita	400 gr.
8.	Supa de fasole verde	400 gr.
9.	Supa de oase cu galuste de gris	400 gr.
10.	Supa de pasare cu galuste de gris	400 gr.
11.	Supa italiana	400 gr.
12.	Supa de rosii cu orez	400 gr.
13.	Supa taraneasca cu taietei	400 gr.
14.	Supa de oase cu fidea	400 gr.
15.	Supa de oase cu orez	400 gr.
16.	Supa poloneza din rosii	400 gr.
17.	Supa de rosii cu paste fainoase	400 gr.

CIORBE

1.	Ciorba de burta	160/240 gr.
2.	Ciorba taraneasca de pasare	75/325 gr.
3.	Ciorba taraneasca de vaca	50/350 gr.
4.	Ciorba de miel a la grec	100/300 gr.
5.	Ciorba de cartofi	400 gr.
6.	Ciorba pui cu rosii	75/325 gr.

7.	Ciorba de fasole alba	400 gr.
8.	Ciorba de urzici	400 gr.
9.	Ciorba de fasole alba cu costita afumata	400 gr.
10.	Ciorba de perisoare	60/340 gr.
11.	Ciorba taraneasca din cap si picioare de porc	80/320 gr.
12.	Ciorba de praz	400 gr.
13.	Ciorba de peste albitura	130/270 gr.
14.	Ciorba taraneasca de porc	60/340 gr.
15.	Ciorba de dovlecei a la grec	400 gr.
16.	Ciorba de legume proaspete	400 gr.
17.	Ciorba de varza alba	400 gr.
18.	Ciorba de potroace	70/330 gr.
19.	Ciorba de crap	400 gr

BORSURI

1.	Bors moldovenesc de vitel	80/320 gr.
2.	Bors de miel	100/300 gr.
3.	Bors moldovenesc din carne de vaca	50/350 gr.
4.	Bors a la rus	50/350 gr.
5.	Bors de sfecla a la Cluj	50/350 gr.
6.	Borstaranesc de legume cu smantana	400 gr
7.	Bors de crap	130gr

PREPARATE FARA CARNE

1.	Ardei umpluti cu legume si sos tomat	160/140 gr.
2.	Ardei umpluti cu orez	160/140 gr.
3.	Budinca de legume	200 gr.
4.	Budinca de spanac	220 gr.
5.	Cartofi gratinati	250 gr.
6.	Cartofi cu unt si smantana	200/20/40 gr.
7.	Ciulama de ciuperci	250 gr.
8.	Ciuperci cu smantana	250 gr.
9.	Conopida cu sos de smantana	250gr.
10.	Dovlecei a la grec	250 gr.
11.	Dovlecei cu unt si smantana	200 gr.

12.	Fasole batuta	200 gr.
13.	Fasole verde cu unt si smantana	270 gr.
14.	Ghiveci din legume proaspete vara/toamna	300 gr.
15.	Iahnie de fasole alba	150 gr.
16.	Macaroane cu branza si unt	300 gr.
17.	Macaroane cu sos tomat si cascaval	300 gr.
18.	Musaca de legume cu sos tomat	200/50 gr.
19.	Mancare de cartofi cu smantana	250 gr.
20.	Mancare de mazare uscata	300 gr.
21.	Musaca de cartofi	250 /80 gr.
22.	Papricas de cartofi	250 gr.
23.	Pilaf simplu fara carne	250 gr.
24.	Snitel vegetarian cu cartofi	350 gr.
25.	Varza a la Cluj	350 gr.
26.	Spanac cu ciuperci gratinat	200 gr.
27.	Salata orientala de iarna/primavara/vara	300 gr.
28.	Sarmale in foi de varza cu orez	200/150 gr.
29.	Sufleu din vinete	150 gr.
30.	Taitei cu branza	250 gr.
31.	Taitei cu varza	300 gr.
32.	Tocana de legume calugareasca	250 gr.
33.	Tocana dobrogeana	220 gr.
34.	Tocana olteneasca de legume	250 gr.

PREPARATE DIN PESTE

1.	Salata de hamsii	100 gr
2.	Ghiveci de somn	90/210 gr.
3.	Marinata de crap	110/100 gr.
4.	Icre de crap sau stiuca	100 gr.
5.	Crap prajit (file)	100 gr.
6.	Plachie de crap	100/200 gr.

PREPARATE DIN LEGUME SI CARNE DE PASARE

1	Pui la tava	120 gr.
2.	Ciulama de pasare cu mamaliguta	90/210/200 gr.
3.	Pui cu conopida	120/120/100gr
4.	Pui cu fasole verde	120/100/120gr
5.	Gasca sau rata cu varza	120/250gr
6	Pasare cu legume	120/250gr
7.	Gulas de pui cu sos de smantana	120/100gr
8.	Ostropel de pasare	120/120/100 gr
9.	Friptura inabusita de pui cu sos de legume	125/100gr
10.	Pilaf de pasare	120/200gr
11	Pui cu rosii	120/230gr
12.	Pui cu mujdei si mamaliguta	150/100/200gr
13.	Pui sote cu galuste si smantana	90/100/100gr
14.	Tocana de pasare cu mamaliguta	120/200/200gr
15.	Pui cu ciuperci	120/150 gr
16.	Pui cu vinete	120/120/100 gr
17.	Pui pane	150gr
18	Piept pasare pane	150 gr
19.	Pui cu bame	120/100/130 gr
20.	Pui cu mazare	120/90/140 gr
21	Snitel de pasare	100 gr
22.	Pui cu garnitura de cartofi	120/150/10 gr
23.	Pasare cu sos si orez	120/230gr
24.	Rizoto cu ficatei de pasare	200/60/15/100gr
25.	Sarmale de pasare	220/280 gr

PREPARATE DIN LEGUME SI CARNE DE VACA

1.	Ardei umpluti cu carne	165/100/20gr
2.	Chiftelute marinate	140/140 gr
3.	Vacuta cu legume	60/200/70gr
4.	Chiftelute cu sos de smantana	140/140gr
5.	Dovlecei umpluti cu smantana	160/100/20 gr
6.	Vacuta cu fasole verde	60/100/140gr
7.	Vacuta cu rosii	60/250 gr

8.	Ghiveci national cu legume proaspete	235/65 gr
9.	Vacuta cu mazare	60/80/140gr
10.	Musaca de cartofi	250/80 gr
11.	Musaca de dovlecei	250/80gr
12.	Musaca de macaroane	250/100gr
13.	Ostropel de vacuta	60/120/100 gr
14.	Muschi de vaca la tava cu piure de cartofi si mazare	90/150/130 gr
15.	Snitel de vaca cu orez	70/50/100gr
16.	Pilaf cu carne de vaca	60/200gr
17.	Tocana taraneasca	70/270gr
18.	Piept de vacuta cu varza	75/250 gr
19.	Limba cu masline	90/25/185 gr
20.	Papricas de vacuta cu galusti	60/100/100 gr

PREPARATE DIN CARNE DE MIEL

1.	Stufat de miel	120/180/60gr
2.	Tocana de miel	120/180/gr
3.	Miel cu spanac	120/180gr
4.	Drob de miel	200 gr

PREPARATE DIN LEGME SI CARNE DE PORC

1.	Mancare de cartofi cu friptura de porc	200/50 gr
2.	Fasole alba cu carnati	300gr
3.	Ciolan de porc cu fasole alba	200/200/50gr
4.	Ficat de porc cu sos de smantana si macaroane	100/110/90gr
5.	Perisoare cu verdeata si smantana	130/80/50 gr
6.	Musaca de cartofi cu sos tomat	250/80gr
7.	Papricas de porc cu cartofi	65/120/100gr
8.	Parjoale speciale din carne de porc	120 gr
9.	Sarmale din carne de porc si vaca	500 gr
10.	Snitel pane de porc	60 gr
11.	Snitel parizian de porc	60 gr
12.	Tocana macelareasca	70/130/80gr
13.	Varza cu carne de porc	70/210/gr
14.	Mancare de spanac cu friptura de porc	160/50gr

15.	Ardei umpluti cu carne de porc	175/100/25 gr
16	Porc cu ciuperci	60/75/120 gr
17.	Cotlet de porc cu cartofi gratinati	100/130/25 gr
18.	Tocana de porc	70/170gr
19.	Ciolan de porc cu varza	200/250 gr
20.	Pilaf cu carne de porc	65/200 gr

PREPARATE DIN CARNE TOCATA

1.	Chiftelute cu marar	140/140gr
2.	Perisoare cu verdeata si smantana	140/150/25 gr
3.	Musaca de cartofi	250/80gr
4.	Musaca de dovlecei	250/80gr
5.	Musaca de vinete	250/80gr
6.	Dovlecei umpluti cu smantana	160/100/20gr
7.	Parjoalemoldovenesti	110 gr.
8.	Carnati	100 gr

SALATE

1.	Salata asortata de castraveti cu rosii si ceapa	170gr
2.	Salata de castraveti verzi	130gr
3.	Salata de sfecla	150gr
4.	Salata de varza alba proaspata	150gr
5.	Salata de varza rosie	150gr
6.	Salata verde	150gr
7.	Salata de vinete	100 gr
8.	Salata boeuf	200 gr
9.	Salata de ardei copt	100 gr

DULCIURI DE BUCATARIE SI PRODUSE DE PATISERIE

1.	Budinca a la Cina	250gr
2.	Budinca de macaroane cu branza de vaci	250gr
3.	Budinca de mere	240 gr
4.	Clatite cu branza de vaci	250gr
5	Compot de mere sau pere	250gr

6	Langosi a la Cluj	60gr
7.	Coltunasi cu branza de vaci	240gr
8	Rulada cu branza de vaci	100gr
9.	Minciunele	150gr
10.	Orez cu lapte	100gr
11.	Papanasi cu branza de vaci si smantana	200gr
12.	Placinta cu mere	120gr
13.	Taietei cu branza de vaci	250gr
14	Lapte de pasare	200gr
15.	Clatite umplute cu gem/dulceata	120gr
16	Budinca de gris cu sirop	280 gr
17.	Strudel de casa cu mere	120 gr.
18	Cozonac	60gr
19	Chec	60gr
20.	Gris cu lapte si sos caramel	200gr
21.	Macaroane cu nuci	320gr
22	Budinca de cascaval	220 gr.
23.	Taietei cu branza de vaci	250gr
24	Taietei cu marmelada si nuci	300gr
25.	Tarta cu fructe	100gr
26	Ciocolata	50gr
27	Corn cu ciocolata 70 gr	1buc
28.	Prajitura „Magura,, 38gr	1buc
29.	Napolitane 40 gr	1buc
30.	Nuga 50gr	1buc
31.	Rulada 100 gr	1buc.
32.	Fructe proaspete	100gr
33.	Suc	250gr
34.	Apa minerala	250gr
35.	Tort cu crema de ciocolata	100gr
36.	Turta dulce	50gr

GARNITURI

1	Cartofi cu ceapa	100gr
2.	Cartofi natur	150gr

3	Cartofi prajiti	70gr
4	Fasole verde sote	75gr
5	Mazare sote	90gr
6	Morcovi sote	100gr
7	Pilaf simplu de orez	100gr
8	Piure de cartofi	100gr
9	Varza calita	100gr

PRODUSE MIC DEJUN

1	Branza dulce	50gr
2	Branza topita	20gr
3	Cacao cu lapte	200ml
4	Cascaval	40gr
5	Ceai fructe/plante	200ml
6	Gem fructe	40gr
7	Iaurt	100gr
8	Lapte	250ml
9	Lebar	100gr
10	Margarina	40gr
11	Parizer pasare	100gr
12	Pate ficat pasare	40gr
13	Rosii	100gr
14	Toba	100gr
15	Salam porc	100gr
16	Sunca presata pasare	100gr
17	Unt	40gr
18	Telemea vaca	100gr
19	Zacusca	40gr
20	Icre	40 gr
21	Mustar	5 gr
22	Masline	40 gr
23	Zaharina	10 gr
24	Crenwusti	60 gr
25	Ou fiert	1 buc

MINUTURI

1	Branza cu smantana	200 gr
2	Cascaval pane	130 gr
3	Carnati de porc proaspeti	85 gr
4	Mamaliga simpla	200 gr
5	Ochiuri romanesti cu mamaliguta	300 gr
6	Omleta cu ficatei de pasare	140 gr
7	Omleta simpla	80 gr
8	Omleta cu muschitiganesc	100 gr
9	Oua surpriza -reci	70 gr
10	Omleta cu legume	100 gr

Preparatele culinare din Lista de meniuri , anexa la Caietul de sarcini se regasesc in RETETAR GENERAL DE PREPARATE CULINARE editat de Ministerul Comertului Interior -Directia Alimentatiei Publice - Bucuresti 1962.

Ouale folosite la preparare poduselor sa aiba o marime medie intre 53 gr. pana la 63 gr.

Painea va fi sub formă de franzelă sau chiflă in cantitate de 300 gr., pentru un meniu complet (mic dejun, pranz, cină).

Pe perioada derularii contractului de servicii, de comun acord, aceasta lista de meniuri poate fi completată si cu alte meniuri, la solicitarea expresa a beneficiarilor autorității contractante.

Ofertantul poarta intreaga raspundere pentru calitatea si cantitatea serviciilor de catering.

Întocmit,
Chis Daniela