



Nr. 22247/10.03.2026

Aprobat,

Director general

Mikó Hajnal Katalin



## CAIET DE SARCINI PENTRU SERVICII DE CATERING LA DOMICILIU

### 1. INTRODUCERE

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

Instituțiile competente de la care operatorii economici pot obține informații privind reglementările obligatorii referitoare la protecția muncii și la protecția mediului sunt:

- Inspectoratul Teritorial de Muncă sau pe site-ul <https://www.inspectiamuncii.ro/> legislație
- Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau pe site-ul <http://www.anpm.ro>.

În cadrul acestei proceduri, Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Mureș – DGASPC Mureș- îndeplinește rolul de Autoritatea contractantă, respectiv Autoritatea contractantă în cadrul acordului-cadru/contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului acordului-cadru/contractului.

### 2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZITII

Asigurarea funcționării autorității contractante, în vederea îndeplinirii misiunii/obiectivelor pentru care aceasta a fost înființată.

#### 2.1. Factori interesați și rolul acestora

Factori interni: - centrul de abilitare și reabilitare Cevasu de Campie din cadrul DGASPC Mureș implicat în procesul de achiziție și de desfășurarea a contractului;

Factori externi:

- ofertanți care să îndeplinească condițiile prevăzute de lege;

Factori interesați relevanți prin raportare la serviciile solicitate:

- beneficiarii finali ai serviciilor- centrul de abilitare și reabilitare Cevasu de Campie
- autorități implicate în gestionarea asistenței financiare: Consiliul Județean Mureș.



### 3. DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING –cod CPV 55521000-8

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru persoanele beneficiare din cadrul Centrului de Abilitare și reabilitare Cevasu de Campie nr.43, nr.185 și nr.215, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim al normei de hrană stabilit prin HG nr.6 din 14 ianuarie 2026, pentru un număr de 28 beneficiari adulți, după cum urmează:

- numărul de beneficiari adulți care beneficiază de meniu zilnic este de 9 - CAbR Cevasu de Campie nr.43;
- numărul de beneficiari adulți care beneficiază de meniu zilnic este de 10 - CAbR Cevasu de Campie nr.185;
- numărul de beneficiari adulți care beneficiază de meniu zilnic este de 9 - CAbR Cevasu de Campie nr.215.

#### Mesele calde (mesele principale):

- micul dejun (masa de dimineață), servit la ora 7.30- 8.30
- prânzul (masa de prânz), servit la ora 12.30-13.30
- cina (masa de seară), servit la ora 18.30-19.30

#### - 2 Gustari\*:

1. Gustare la ora 10.00
2. Gustare la ora 16.00

**\*una dintre gustari va consta într-un fruct, în aceeași lună vor fi aduse cel puțin 3 tipuri de fructe.**

Meniurile zilnice se vor stabili lunar, de comun acord între furnizor și Centrul de Abilitare și Reabilitare Cevasu de Campie, în funcție de diagnosticul beneficiarilor și tratamentele administrate. La momentul demarării procedurii, beneficiarii au următoarele afecțiuni:

Nr. Crt	Tip Afecțiune	Nr. Beneficiari	Recomandari ptr. întocmirea meniurilor
1.	Afecțiuni Psihice	28	Regim normal

#### Micul dejun :

Reprezintă un procent de 25% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, la care se adaugă ceai, lapte (lapte dulce, lapte bătut, sana, iaurt) sau cacao cu lapte.

#### Masa de prânz :

Reprezintă un procent de 50% din totalul de hrană și va fi compusă din 2 (două) feluri de mâncare:



**felul 1** - supe, ciorbe ;

**felul 2** - fripturi, șnițele, chiftele, etc. + garnitură / mâncăruri scăzute;

**Cina :**

Reprezintă un procent de 25% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi realizată din hrană caldă sub forma de mâncăruri scăzute, la care se poate adauga ceai, compot, lapte sau cacao cu lapte.

**Gustări:**

Meniurile vor fi personalizate, cu respectarea numărului de calorii și se vor încadra în norma de hrană - desert prăjituri, fructe proaspete, compot, budinci, iaurturi de fructe etc., precum și apă minerală sau sucuri.

**Cantitatea de paine aferenta unei portii/zi: 500 g**

#### 4. PREPARAREA HRANEI

**Prepararea hranei** se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale beneficiarilor și cu respectarea regimurilor prescrise acestora de către nutritionist.

Șeful de centru va stabili, împreună cu furnizorul de servicii, o listă de meniuri pentru fiecare luna.

Prestatorul poate propune și alte tipuri de meniuri, dar nu le poate folosi până nu are în prealabil aprobarea din partea personalului de specialitate din cadrul unităților CAbR Cevasu de Campie.

Personalul de specialitate (asistenți medicali) și șeful centrului vor avea obligația și dreptul de a urmări și verifica distribuția hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități.

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

Anunțarea modificărilor numărului de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului de șeful de casa sau administrator, **până la ora 10.00**, și va fi valabilă pentru mesele din ziua următoare.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, și în alt mod.

Ofertantul trebuie să dețină document de înregistrare sanitar-veterinară și siguranța alimentului, emis de DSVSA (conform ORDINULUI nr. 111/2008 (actualizat) privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amanunțul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală și ORDINULUI nr. 57/2010 (actualizat) pentru aprobarea Normei sanitare veterinare



privind procedura de autorizare sanitar veterinara a unitatilor care produc, proceseaza, depoziteaza, transporta si/sau distribuie produse de origine animala).

## 5. LIVRAREA ALIMENTELOR ȘI A HRANEI

Livrarea alimentelor și a hranei se va efectua în fiecare zi de max. 3 (trei) ori pe zi, după cum urmează:

- > Mic dejun: ora 07 :00 - 07 :30,
- > Prânz: felul I, II ora 12:00 - 12 :30,
- > Cina: ora 17:00 - 17.30.
- > 2 gustări, ora 10 :00 (vor fi livrate cu micul dejun) și ora 16:00 (vor fi livrate cu prânzul)

**Programul de servire al meselor** va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la dorința beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori el va suferi modificări.

În situația în care furnizorul poate oferi, cu titlu gratuit, echipamente care mențin hrana la temperaturi și condiții optime, conform prevederilor legale, poate opta pentru livrarea de două ori pe zi a acesteia.

Livrarea se va face pe baza aviz de expeditie și de documente de certificare a calității /declaratii de conformitate, întocmite conform dispozițiilor legale în vigoare. Facturarea se va face din 01 până în 03 a lunii următoare pentru serviciile prestate în luna anterioară. Fiecare factura va avea menționat și denumirea centrului, numărul contractului, datele de emiterie și de scadență ale facturii respective.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate și transportate vor fi protejate împotriva oricărui contaminare probabile ce va face alimentele improprie consumului uman sau periclitării sănătății.

## 6. CANTITATE TOTALA ESTIMATA SOLICITATA

Denumire	U.M.	Cantități estimate <u>minime</u> aferente contractului subsecvent	Cantități estimate <u>maxime</u> aferente contractului subsecvent	Cantități estimate <u>minime</u> aferente acordului - cadru	Cantități estimate <u>maxime</u> aferente acordului - cadru
Meniuri 3 mese/zi și 2 gustări cu livrare	Buc	280	5152	280	10220

## 7. TRANSPORTUL ALIMENTELOR ȘI A HRANEI LA CENTRELE BENEFICIARE :

**Transportul** va fi asigurat de către prestator, cu mijloace de transport autorizate, până la locațiile indicate la pct.3.



## 8. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire : cel mai bun raport calitate-pret.

Utilizarea criteriului de atribuire cel mai bun raport calitate – pret se face cu respectarea prevederilor art. I, alin.6 din OUG 52/2024, HG nr. 427/2025 si in conformitate cu prevederile art. 187 alin.3 lit.a, alin.4^1 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Factorii de evaluare utilizați sunt următorii:

Nr. crt.	Factori de evaluare	Punctaj
1	Prețul ofertei	80
2	Emisiile de poluanți atmosferici	20
	Total punctaj	100

### 1. Pretul ofertei ( reprezinta 80% )

Punctajul se acorda astfel:

- a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim adica 80 puncte
- b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional astfel:  
$$P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret ofertat}) \times \text{punctajul maxim alocat}$$

### 2. Emisiile de poluanți atmosferici ( reprezintă 20% )

Reprezinta 20 puncte din totalul de 100 de puncte si presupune acordarea punctajului pentru utilizarea vehiculelor comerciale Euro 6.

Se vor acorda urmatoarele punctaje:

- a) Operatorilor economici care demonstreaza folosirea vehiculelor comerciale Euro 6 – 20 puncte
- b) Operatorilor economici care demonstreaza folosirea vehiculelor comerciale Euro 5 – 10 puncte

Daca transportul produselor se realizeaza cu alte mijloace de transport decat cele mentionate mai sus, nu se acorda punctaj.

Ofertantul va prezenta informatii cu privire la mijloacele de transport pe care le va utiliza in cadrul contractului pentru furnizarea serviciilor de catering la domiciliu care fac obiectul achizitiei conform caietului de sarcini.

Pentru acest criteriu se va solicita ofertantilor sa transmita in cadrul propunerii tehnice, pentru autovehiculul/autovehiculele folosite pentru livrarea si copie dupa cartea/cartile de identitate (CIV) emise de Registrul Auto Roman.



### ANEXA 1 LISTA DE MENIURI

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

#### SUPE

1	Supă de bulion cu orez	400 gr.
2	Supă din carne de pasăre cu fidea	400 gr.
3	Supă din carne de pasăre cu tăiței	400 gr.
4	Supă de cartofi	400 gr.
5	Supă de ciuperci	400 gr.
6	Supă de conopidă	400 gr.
7	Supă de fasole albă	400 gr.
8	Supă de fasole verde	400 gr.
9	Supă cu găluști de griș	400 gr.
10	Supă de gulii	400 gr.
11	Supă italiană	400 gr.
12	Supă de legume	400 gr.
13	Supă de mazăre cu găluști	400 gr.
14	Supă de oase cu fidea	400 gr.
15	Supă de oase cu orez	400 gr.
16	Supă poloneză din roșii	400 gr.
17	Supă de praz cu cartofi	400 gr.
18	Supă de roșii cu orez	400 gr.
19	Supă de roșii cu paste făinoase	400 gr.
20	Supă de salată verde	400 gr.

#### CIORBE

1	Ciorbă de burtă	100/300 gr
2	Ciorbă de carne de porc	40/360 gr
3	Ciorbă cu carne de vacă cu fidea	40/360 gr
4	Ciorbă cu carne de vacă cu legume	40/360 gr
5	Ciorbă de cartofi	400 gr.
6	Ciorbă de conopidă	400 gr.
7	Ciorbă de fasole albă	400 gr.
8	Ciorbă de fasole albă cu carne de porc	400 gr.
9	Ciorbă de fasole verde cu costiță afumată	400 gr.
10	Ciorbă de perișoare	60/340 gr
11	Ciorbă de roșii cu orez	400 gr.
12	Ciorbă de praz	400 gr.
13	Ciorbă de perișoare	60/340 gr
14	Ciorbă țărănească cu carne de porc	40/360 gr
15	Ciorbă țărănească cu carne de pasăre	40/360 gr
16	Ciorbă țărănească de legume	400 gr.



17	Ciorbă de varză albă dulce	400 gr.
----	----------------------------	---------

BORȘURI

1	Borș din carne de pasăre cu orez	60/340 gr
1	Borș de crap	100/300 gr
2	Borș de fasole verde	400 gr.
3	Borș din carne de miel	60/340 gr
4	Borș moldovenesc din carne de vacă	40/360 gr
5	Borș de pasăre cu legume	400 gr.
6	Borș a la rus	40/360gr
7	Borș de sfeclă	40/360 gr
8	Borș țărănesc din carne de porc cu cartofi	60/340 gr

PREPARATE FĂRĂ CARNE

1	Ardei umpluți cu legume și sos tomat	160/140 gr
2	Ardei umpluți cu orez	160/140 gr
3	Budincă de legume	200 gr.
4	Budincă de spanac cu cașcaval	220 gr.
5	Cartofi gratinați	250 gr.
6	Cartofi cu unt și smântână	260 gr
7	Ciulama de ciuperci	260 gr
8	Ciuperci a la grec	150 gr.
9	Conopidă cu sos de smântână	150/100 gr
10	Dovlecei a la grec	250 gr.
11	Dovlecei cu unt și smântână	200 gr.
12	Fasole bătută	200 gr
13	Fasole verde cu smântână	250 gr.
14	Ghiveci național ( minim 9 legume )	60/250 gr
15	Iahnie de fasole albă	150 gr.
16	Macaroane cu brânză și unt	250 gr.
17	Macaroane cu sos tomat	300 gr
18	Mâncare de cartofi cu măsline	250 gr.
19	Mâncare de cartofi cu smântână	250 gr.
20	Mâncare de conopidă	300 gr.
21	Mâncare de fasole verde	300 gr.
22	Papricaș de cartofi cu ciuperci și smântână	250 gr.
23	Pilaf cu praz	250 gr.
24	Pilaf cu spanac și sos tomat	400 gr.
25	Piure de spanac (cu ouă)	80/180 gr
26	Praz cu măsline	120/125/30 gr
27	Salată orientală	300 gr.
28	Sarmale cu orez	200/150 gr
29	Stufat de legume	200 gr.
30	Tăiței cu cartofi	300 gr.
31	Tăiței cu varză	250 gr.
32	Tocană de cartofi	250 gr.
33	Tocană dobrogeană	220 gr.
34	Tocană oltenească de legume	250 gr.



PREPARATE DIN PEȘTE

1	Macrou în sos tomat cu pilaf simplu de orez	200 gr.
2	Mâncărică de pește oceanic	200 gr.
3	Marinată de pește oceanic	100/100 gr
4	Papricaș de pește oceanic	300 gr.
5	Pește prăjit cu cartofi natur	150/150 gr
6	Plachie de pește (mâncărică moldovenească)	100/200 gr

1	Carne de pasăre la tavă cu piure de cartofi	150/150 gr
2	Ciulama din carne de pasăre cu mămăliguță	90/200/200 gr
3	Conopidă cu carne de pasăre	90/120/200 gr
4	Fasole verde cu carne de pasăre	90/100/100 gr
5	Friptură din carne de pasăre la tavă cu varză călită	100/200 gr
6	Legume cu carne de pasăre	90/300 gr
7	Gulaș cu carne de pasăre	100/100 gr
8	Ostropel din carne de pasăre	90/100/120 gr
9	Papricaș din carne de pasăre cu cartofi	90/120/100 gr
10	Pilaf cu carne de pasăre	90/200 gr
11	Roșii cu carne de pasăre	90/230 gr
12	Spanac cu carne de pasăre	250 gr.
13	Pui sote cu găluște	90/100/100 gr
14	Tocană cu carne de pasăre și mămăliguță	90/200/200 gr
15	Pui cu măsline	90/125 gr
16	Vinete cu carne de pasăre	90/120/100 gr
17	Friptură de pui cu sos de legume	100/100 gr
18	Piept pui cu legume	150/150 gr
19	Pui cu bame	300 gr.
20	Piept pui cu mazăre	300 gr.
21	Șnițel de pui	100 gr.
22	Piure de cartofi cu crenvurști de pui	300 gr.
23	Carne de pasăre cu sos tomat și orez	90/230 gr
24	Ficat de pasăre la tavă	100 gr.
25	Sarmale cu carne de pui	350 gr.

PREPARATE DIN LEGUME ȘI CARNE DE VACĂ

1	Castraveți cu carne de vită	250 gr.
2	Chifteluțe marinate	90/140 gr
3	Conopidă cu carne de vită	45/120/100 gr
4	Chifteluțe cu sos de smântână	90/100 gr
5	Dovlecei umpluți cu carne de vită	160/100/20 gr
6	Fasole verde cu carne de vită	45/100/150 gr
7	Friptură de vită cu sos	150 gr.
8	Ghiveci cu carne de vită	45/255 gr
9	Mazăre cu carne de vită	45/80/120 gr
10	Musaca de cartofi cu carne de vită	220/100 gr
11	Musaca de conopidă cu carne de vită	220/100 gr
12	Musaca de paste făinoase cu carne de vită	220/100 gr
13	Ostropel cu carne de vită	45/120/100 gr



14	Roșii cu carne de vită	45/250 gr
15	Șnițel pane din carne de vită	100 gr.
16	Spanac cu carne de vită	45/200 gr
17	Tocană cu carne de vită și mămăliguță	45/150/200 gr
18	Varză cu carne de vită	60/250 gr
19	Bame cu carne de vită	300 gr.
20	Friptură picantă	70/75 gr
21	Mușchi la tavă cu sos brun	200 gr.

1	Friptura de miel la tava	200 gr
2	Stufat de miel	85/250 gr
3	Tocană de miel cu mămăliguță	85/180/200 gr
4	Spanac cu carne de miel	85/180 gr

PREPARATE DIN LEGUME ȘI CARNE DE PORC

1	Mâncare de castraveți cu carne de porc	290 gr.
2	Cârnați de porc proaspeți	60/150/100 gr
3	Fasole boabe cu ciolan	200/250 gr
4	Ficat de porc înăbușit cu sos de smantana	70/100 gr
5	Friptură de porc cu ciuperci	60/25/100 gr
6	Musaca de cartofi cu carne de porc și sos tomat	220/100 gr
7	Papricaș din carne de porc	55/200 gr
8	Pârjoale din carne de porc	115 gr
9	Sarmale din carne de porc și mămăliguță	180/230/15/100 gr
10	Șnițel de porc	100 gr.
11	Șnițel parizian din carne de porc cu cartofi natur	60/150 gr
12	Tocană cu carne și mămăliguță	60/120/100 gr
13	Varză cu carne de porc și mămăliguță	60/250/150 gr
14	Varză clujeană	350 gr.
15	Ardei umpluți cu carne de porc	175/100/25 gr
16	Chiftele din carne de porc	120 gr (3 buc)
17	Cotlet de porc la cuptor banatean	70/80/200 gr
18	Cârnați cu varză	60/200 gr
19	Ciolan cu varză și mămăliguță	200/250 gr

PREPARATE DIN CARNE TOCATĂ

1	Chiftele marinate	90/140 gr
2	Perișoare cu verdeață	120/150/25 gr
3	Musaca de cartofi	220/100 gr
4	Musaca de dovlecei	220/100 gr
5	Musaca de vinete	220/100 gr
6	Dovlecei umpluți	160/100/20 gr

SALATE

1	Salată asortată	200 gr.
2	Salată de castraveți	150 gr.
3	Salată de sfeclă	150 gr.
4	Salată de varză albă	150 gr.
5	Salată de varză roșie	150 gr.
6	Salată verde	150 gr.



DULCIURI DE BUCĂTĂRIE ȘI PRODUSE DE PATISERIE

1	Budincă cina	200 gr.
2	Budincă din macaroane si sirop	250 gr.
3	Budincă de orez cu mere	250/25 gr
4	Clătite umplute cu brânză de vaci	200 gr
5	Compot fructe	250 gr.
6	Gogoși cu marmeladă	80 gr.
7	Haioși cu gem	90 gr.
8	Melci cu brânză	90 gr.
9	Minciunele	150 gr.
10	Orez cu lapte	150 gr.
11	Plăcintă cu brânză de vaci	220 gr.

12	Plăcintă cu mere	150 gr.
13	Tăiței cu brânză de vaci	300 gr
14	Paste făinoase cu lapte	200 gr.
15	Clătite umplute cu gem / dulceață	120 gr
16	Budincă cu griș	150/25 gr
17	Colțunași cu brânză de vaci	200/30 gr
18	Cozonac diverse umpluturi(nuca, stafide, rahat, cacao)	100 gr.
19	Chec	100 gr.
20	Griș cu lapte	150 gr.
21	Macaroane cu ton	300 gr.
22	Spaghete milaneze	300 gr.
23	Spaghete cu brânză de vaci	250 gr.
24	Spaghete cu bacon și măsline	350 gr.
25	Tartă cu fructe	100 gr.
26	Ciocolată	50 gr.
27	Corn cu ciocolată 70 gr.	1 buc.
28	Prăjitură "Măgură" 38 gr.	1 buc.
29	Napolitane 40 gr.	1 buc.
30	Nuga	50 gr.
31	Ruladă	100 gr.
32	Fructe proaspete	200 gr.
33	Suc	250 ml.
34	Apă minerală	500 ml.
35	Tort diverse sortimente cremă de ciocolată, fructe, frișca	100 gr.
36	Turtă dulce	50 gr.

GARNITURI

1	Cartofi țărănești	100 gr.
2	Cartofi natur	150 gr.
3	Cartofi prăjiți	100 gr.
4	Fasole verde sote	100 gr.
5	Mazăre sote	90 gr.
6	Morcovi sote	100 gr.
7	Pilaf simplu de orez	100 gr.
8	Piure de cartofi	100 gr.



9	Varză înăbușită	100 gr.
PRODUSE MIC DEJUN		
1	Brânză dulce	100 gr.
2	Brânză topită	50 gr.
3	Cacao cu lapte	250 ml.
4	Cașcaval	60 gr.
5	Ceai fructe / plante	250 ml.
6	Gem fructe	40 gr.
7	Iaurt	100 gr.
8	Lapte	250 ml.
9	Lebăr	100 gr.
10	Margarină	40 gr.
11	Parizer pasăre	100 gr.
12	Pate ficat pasăre	40 gr.
13	Pate ficat porc	40 gr.
14	Roșii	100 gr.
15	Tobă	100 gr.
16	Salam porc	100 gr.
17	Șuncă presată pasăre	100 gr.
18	Unt	40 gr.
19	Telemea vacă	100 gr.
20	Zacuscă	40 gr.
21	Cremwusti	60 gr.
22	Ou fiert	1 buc

NOTĂ :

- Rețetele la care se face trimitere ca mod de preparare se regăsesc în:  
GHID ORIENTATIV CULINAR PENTRU CANTINELE RESTAURANT,  
editat de Ministerul Comerțului Interior - Direcția Alimentației Publice, ediția a III-a revăzută  
și adăugată - 1981

RETETAR TIP PENTRU PREPARATE CULINARE,  
editat de către Ministerul Comerțului Interior, Direcția Generala Comerciala pentru Mărfuri  
Alimentare si Ambalaje,  
Direcția Alimentației Publice - 1982

- Pe perioada derulării contractului, de comun acord, această listă poate fi completată și cu alte preparate, la solicitarea expresă a persoanelor beneficiare din cadrul unității
- După caz, la fiecare preparat se adaugă produsul "pâine albă" (franzelă sau chiflă ) ori se prepară măcăliguță ( la cererea persoanelor beneficiare ).
- Porția zilnică de pâine, pentru un meniu complet (3 mese ) este de 500 gr. pentru un beneficiar.
- Data limită de consum este cea stabilită de producător și va fi în concordanță cu normele legale în domeniul siguranței alimentelor în vigoare. -Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

Intocmit,  
Sef centru  
Jakab Gabriela Lucretia

