

**CENTRUL DE ÎNGRIJIRE BĂTRÂNI  
DIN LOCALITATEA CORUIA  
COMUNA SĂCĂLĂȘENI JUDEȚUL MARAMUREȘ  
Str. ALEXANDRU VAIDA VOEVOD NR.1  
CIF 41350224  
Telefon 0766-053527**

### **Caiet de sarcini**

**Privind achiziția de servicii de catering pentru beneficiarii din cadrul CENTRULUI DE ÎNGRIJIRE  
BĂTRANI**

**Cod CPV55520000-1(Servicii de catering)(Rev.2)**

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire a contractului de achiziție publică și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa în vederea atribuirii contractului de prestare de servicii având ca obiect prestarea serviciilor de catering-pregătirea , prepararea și livrarea hranei la sediul autorității contractante, respectiv:

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează conform prevederilor cuprinse în:

-Legea nr 98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, OUG 107/2017:

-Hotărârea Guvernului nr 395/2016 pentru aprobarea normelor de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziție publică.

#### **OBIECTUL CONTRACTULUI:**

Obiectul contractului îl constituie prestarea serviciilor de catering, respective pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru persoanele instituționalizate în cadrul autorității contractante, denumite beneficiari(utilizatori de servicii sociale),pentru o perioadă de 168 zile calendaristice, cu începere de la data semnării sale de către părți.

#### **CONSIDERATII GENERALE:**

##### **DESCRIEREA SERVICIULUI DE CATERING:**

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea ,prepararea și livrarea hranei pentru beneficiarii autorității contractante.Zilnic se vor servi 3 (trei) mese calde (mese principale) și 1 (una) gustare, în număr de 8.portii pentru fiecare fel de mâncare din cadrul meselor ce se vor servi beneficiarilor autorității contractante. Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestatorul serviciilor de catering în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare(răția zilnică medie va fi de 2500 calorii,90 grame proteine, 85 grame lipide și 420 grame glucide) și cu respectarea nivelului minim al alocăției de hrană stabilit

prin HG nr 903/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocatiei zilnice de hrana pentru consumurile collective din institutiile publice de asistenta sociala.

**Mesele calde**(mesele principale)

- **Micul dejun** (masa de dimineata)
- **Pranzul** (masa de pranz)si
- **Cina**(masa de seara)

**Micul dejun** reprezinta 18% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, ambulate in pachete individuale, in folie vidata (cu exceptia painii), la care se adauga ceai, lapte sau cacao cu lapte.

**Gustare(I)** reprezinta 7% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si se vor realiza din produse nepreparate

**Pranzul** reprezinta 50% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si va fi compusa din 3(trei) feluri de mancare:

Felul 1 – supe, ciorbe, gustari calde

Felul 2 – fripturi, snitele, chiftele etc+ garniture si/sau salate, mancaruri etc

Felul 3 – deserturi; prajituri, fructe proaspete compoturi, budinci, iaurturi, dulciuri de bucatarie etc, precum si apa minerala sau sucuri.

**Cina** reprezinta 25% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si va fi realizate din hrana calda sub forma de mancaruri sau gustari calde la care se adauga ceai, compot, lapte, cacao cu lapte sau dulciuri de bucatarie.

Portia zilnica de paine, pentru meniu complet (3 mese +1 gustare) este de 350 grame(gr) pentru un beneficiar.

## **PREPARAREA HRANEI;**

Prepararea hranei se va face in conformitate cu necesitatile calorice ale beneficiarilor autoritatii contractante si cu respectarea regimurilor prescrise acestora de catre medicul unitatii.

Conducerea autoritatii contractante va inainta prestatorului o lista de meniuri pentru fiecare regim dietetic in parte, lista ce va cuprinde cel putin 10 feluri de mancare pentru fiecare tip de regim,, din care prestatorul este obligat sa aleaga cate unul pentru fiecare zi , cu conditia ca acest tip de regim sa nu se repete pe parcursul unei saptamani.

Ofertantul are obligatia de a-si insusi si respecta lista de meniuri, anexata la prezentul caiet de sarcini.

Prestatorul poate propune- numai printr-un inscris- si alte tipuri de meniuri, dar nu le poate folosi pana nu are aprobarea scrisa din partea conducerii autoritatii contractante.

Personalul desemnat de catre sefulde centru si personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autoritatii contractante vor avea obligatia si dreptul de a urmarii si verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfasurarii acestor activitati.

In cazul in care vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, personalul desemnat de catre seful de centru si personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor autoritatii contractante vor avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar prestatorul serviciilor de catering va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele/alta corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de 2(doua) ore de la primirea notificarii.

**Nota de comanda** pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite beneficiarilor se va transmite prestatorului zilnic , pana la ora 10.00 si va fi valabila pentru mesele din ziua urmatoare.

Nota de comanda se va transmite prin fax si /sau telefonic de administratorul autoritatii contractante sau de persoana care-l inlocuieste. Nota de comanda va contine numarul de portii ce se vor servi beneficiarilor autoritatii contractante. Nota de comanda se va intocmi pe baza urmatoarelor documente; referat de achizitie, miscare zilnica si necesar portii.

In functie de necesitati, modalitatea de comanda se poate stabili, de comun accord si in alt mod.

## **LIVRAREA ALIMENTELOR SI A HRANEI**

Livrarea alimentelor si a hranei (a portiilor) se va efectua de 3 (trei) ori pe zi, dupa cum urmeaza:

1. Zilnic pana la ora 8.30, se va livra  
- Micul dejun si gustarea de la ora 10.00.
2. Zilnic, pana la ora 13,30 se va livra;-  
Masa de pranz si gustarea II(din ziua respectiva)
3. Zilnic , pana la ora 19.30, se va livra:  
Cina ( din ziua respectiva)

## **PROGRAMUL DE SERVIRE A MESELOR**

Programul de servire a meselor este stabilit- de regula- dupa urmatorul orar:

Micul dejun	- intre orele	8,00	-	8,30;
Gustare I	- intre orele	10,15	-	10,30;
Pranz	- intre orele	13,00	-	14,00;
Cina	- intre orele	19,00	-	19,30.

Acest program va putea fi modificat si adaptat , in mod corespunzator, in functie de necesitatile si dorintele beneficiarilor autoritatii contractante.

Programul de servire va fi anuntat in scris la inceputul activitatii si ori de cate ori el va suferi modificari.

## **DURATA SERVICIULUI;**

Durata serviciului este de 168 zile calendaristice, cu incepere de la data semnarii contractului de servicii.

## **TRANSPORTUL ALIMENTELOR SI A HRANEI LA SEDIUL AUTORITATII CONTRACTANTE:**

**Transportul** va fi asigurat de catre personalul prestatorului serviciilor de catering, cu mijloace de transport autorizat, pana la sediul autoritatii contractante, unde impreuna cu persoanele responsabile vor proceda la servirea hranei

Ofertantul trebuie sa detina autovehiculul autorizat de autoritatea sanitar-veterinara pentru transport alimente.

## **SPATIILE DE SERVIRE A MESEI :**

**Spatiile de servire a mesei** in care se va servi mancarea beneficiarilor **vor fi asigurate de catre autoritatea contractanta.**

In vederea rezolvarii problemelor curente si evitarii unor disfunctionalitati, **prestatorul serviciilor de catering va numi o persoana cu responsabilitati operative**, care va prelua zilnic eventualele solicitari si

observatii din partea autoritatii contractante, facute de persoanele desemnate de conducerea autoritatii contractante desemnata.

## **CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII TEHNICE:**

### **CONDITII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA**

Ofertantul trebuie sa aiba in scris in statutul societatii ca obiect de activitate Cod CAEN 5621 sau 5629/ servicii de catering.

Ofertantul trebuie sa aiba spatii pentru pregatirea si prepararea alimentelor.

Ofertantul trebuie sa contine **stocuri de siguranta** constand in alimente si materiale de resortul hranirii la locul, timpul, calitatea si in conditiile stabilite de autoritatea contractanta, pentru a preintampina intreruperea procesului de preparare a hranei.

Ofertantul trebuie sa asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi insotite, in mod obligatoriu, de **certIFICATE DE CALITATE SI SANITAR-VETERINARE**.

**Produsele aprovizionate** vor fi insotite de documentele legale prevazute de legislatia in vigoare (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, etc) care vor fi prezentate autoritatii contractante, ori de cate ori aceasta le solicita, in copie xerox si original.

Produsele aprovizionate vor fi ambulate, etichetate, inscriptionate si stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar -veterinare in vigoare.

La data incheierii contractului, ofertantul castigator va prezenta obligatoriu rețetele care urmează a fi folosite in derularea contractului.

La prepararea mancarurilor se vor folosi gramajele conform prevederilor rețetelor.

Ofertantul trebuie sa asigure, in lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, alte produse prin substituire, numai in cazuri exceptionale, cu aprobarea prealabila a conducerii autoritatii contractante, la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite.

Ofertantul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare pentru depozitarea si pastrarea produselor agro-alimentare si pentru prepararea, depozitarea si transportul hranei.

Ofertantul trebuie sa intocmeasca saptamanal "Meniul" in 2 (doua) exemplare, pornind de la cerintele prezentate in **Anexa** la prezentul caiet de sarcini.

Activitatea de hranire va fi realizata pe baza "Meniului" saptamanal, intocmit de catre ofertant pe baza normelor de hrana, aprobat de seful de centru si coordonatorul de specialitate.

La intocmirea "Meniului" saptamanal trebuie sa se tina cont de urmasorii factori:

- Realizare unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc):
- Afectiunile, bolile si indicatiile medicale;
- Sortimentul alimentelor prevazute in norma de hrana;
- Anotimpul in care se aplica meniurile
- Preferintele beneficiarilor pentru anumite feluri de mancare;
- Planurile de meniu intocmite pe o saptamana, spre a nu se repeta felurile de mancare;
- Realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant, miros placut, agreeate de beneficiari - in calitate de consumatori;

- Mancarea sa fie consistente si sa a dea senzatiile de satietate;
- Sa fie variata, atat prin felul produselor/preparatelor, cat si prin tehnologia culinara;
- Preferintele culinare ale beneficiarilor se vor solicita lunar pe baza unui chestionar;
- Asigurarea meniurilor traditionale cu ocazia sarbatorilor legale si religioase.

Prestatorul serviciilor de catering va fi obligat sa afiseze "Meniul" saptamanal in sala de mese a autoritatii contractante.

Prestatorul serviciilor de catering trebuie sa intocmeasca planul de meniu.

Prestatorul serviciilor de catering trebuie sa permita exercitarea controlului efectuat de catre persoanele abilitate sa-l execute; seful de centru, seful de birou si personalul desemnat de seful de centru. Toate controalele vor fi efectuate in prezenta reprezentantilor prestatorului serviciilor de catering, care vor semna alaturi de cei din cadrul autoritatii contractante in "**Registrul de control privind hrana**" ce va fi pastrat de autoritatea contractanta. Ofertantul trebuie sa rezolve imediat sesizarile si reclamatii privind calitatea si cantitatea hranei livrate autoritatii contractante.

**Receptia hranei** se va realiza zilnic de catre achizitor prin persoanele desemnate de seful de centru. Nu se va distribui hrana fara avizul personalului desemnat de seful de centru. In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor de catering, acestea se vor comunica imediat, in scris prestatorului.

Prestatorul are obligatia de a remedia deficientele constatate de catre autoritatea contractanta **in termen de 2 zile, inlocuirea alimentelor necorespunzatoare se va face in termen de 2 ore**. In cazul in care deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit se va declansa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecintele ce decurg din aceasta.

Zilnic o proba martor se va recolta din fiecare fel de hrana administrate beneficiarilor (mancare gatita sau hrana rece) si va fi pastrata la frigider 48 ore, conform normelor sanitare impuse de legislatia sanitara in vigoare. Deasemenea, hrana va fi verificata obligatoriu de personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor. Avizul acestora va fi pe documentul de distributie.

#### **CERINTE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL:**

Mijloacele de transport si /sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de catre Ministerul Sanatatii, mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare si trebuie, cand este necesar, sa fie create conditii pentru a permite o curatire adecvata si / sau dezinfectie.

Mijloacele de transport si recipientele folosite vor fi supuse dezinfectiei conform normelor epidemiologice in vigoare.

Transportul si distribuirea hranei preparate se va face in recipiente de inox inchise ermetic care sa pastreze temperature alimentelor, separate pentru fiecare fel de mancare.

Recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decat la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminarii alimentelor. Alimentele voluminoase sub forma lichida, granulata sau pudra trebuie transportate in recipiente si/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie marcate in clar si la loc vizibil astfel incat sa nu se poata sterge, intr-una sau mai multe limbi comunitare, caresa ateste faptul ca ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau sa fie marcate "numai pentru alimente"

Recipientele si/sau containerele vor ramane la autoritatea contractanta si vor fi returnate la urmatoarea livrare (dupa golire).

Mijloacele de transport si/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor aditionale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente in acelasi timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminarii.

Atunci cand mijloacele de transport si/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spala si dezinfecta de fiecare data inainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminarii.

Alimentele din mijloacele de transport si/sau containere trebuie amplasate astfel incat sa fie protejate impotriva contaminarii.

Mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adecvata si, unde este cazul sa poata permite ca aceste temperature sa fie monitorizate.

#### **CERINTE SPECIFICE PRIVIND IGIENA PERSONALA:**

Fiecare persoana/salariat care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine igiena personala si va purta echipament de protectie si de lucru adecvat si curat.

Personalul care lucreaza la prepararea hranei trebuie sa aiba analizele medicale la zi si sa respecte regulile igienico-sanitare prevazute de legislatia in vigoare. Controlul medical la angajare si periodic al personalului care participa in mod direct la primirea , depozitarea , prelucrarea alimentelor si distribuirea hranei preparate, se va efectua in conformitate cu Normele de Protectia Muncii pentru Unitatile de Alimentatie Publica si indicatiilor medicului de medicina muncii, putand fi verificat de autoritatea contractanta.

#### **CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE:**

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, **vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile** ce va face alimentele improprie consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate astfel incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate astfel incat eventualele epidemii sa poata fi controlate si evitate.

Produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperature care sa nu prezinte risc pentru sanatate. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite , atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire.

Se recomanda ca hrana beneficiarilor sa fie servita la aproximativ 30 min de la preparare . In caz contrar ele trebuie mentinute la o temperature mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana calda si la maxim 4 grade Celsius pentru hrana rece.

Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta.

#### **CERINTE SPECIFICE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE:**

Deseurile alimentare trebuie colectate in containere inchise si etichetate; aceste containere trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte si usor de curate si dezinfectat.

Transportul deseurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate.

Prestatorul are obligatia **evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.**

#### **CERINTE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICA SI PROFESIONALA:**

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cat si echipamentele de rezerva, vor fi conform legislatiei romane in vigoare si standardelor europene.

Ofertantul trebuie sa execute la termenele legale si ori de cate ori este nevoie **verificarile metrologice ale aparatelor de masurat si control utilizate.**

Ofertantul trebuie sa asigure personalul de specialitate calificat necesar executării prestatiei.

Personalul angajat de catre ofertant si folosit pentru prestarea serviciului trebuie sa respecte regulile de ordine interioara prevazute in regulamentul intern al autoritatii contractante.

Normele de protectia muncii, de prevenire si stingerea incendiilor, precum si cele de protectia mediului sunt cele prevazute de legislatia in vigoare.

In situatia in care personalul prestatorului uzeaza de dreptul la greva, acesta trebuie sa respecte graficul de livrare stabilit.

#### **CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE:**

Ofertantul va elabora **propunerea financiara** astfel incat aceasta sa cuprinda:

**1. Alocatia de hrana (lei/zi/beneficiar) stabilita prin HCL nr 98/18.12. 2019 , tinand cont de prevederile HG nr 903/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocatiei zilnice de hrana pentru consumurile collective din institutiile publice de asistenta sociala si anume 16,60 lei /zi/beneficiar( cu TVA).**

**2. Tarif unitar pentru prestare de servicii la destinatia finala (lei/zi/beneficiar)**

Acest cost additional reprezinta valoarea care se adauga la valoarea alocatiei de hrana stabilita conform legii si cuprinde costul activitatii de aprovizionare a alimentelor, preparare si livrare a hranei ce revine pe zi calendaristica pentru un beneficiar, precum si costurile pentru transport pana la destinatia finala,

Tariful unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala va fi exprimat in lei(RON), fara TVA, numai cu doua zecimale(doua cifre dupa virgula).

In cazul propunerilor financiare care contin preturi (tarife) cu mai multe cifre dupa virgula se vor lua in considerare ,pentru departajare, numai primele doua cifre.

La data incheierii contractului, ofertantul castigator va prezenta obligatoriu calculatia de pret pentru serviciul prestat.

#### **FACTURAREA SERVICIILOR PRESTATE**

**Facturarea serviciilor prestate se poate face lunar sau bilunar** in baza documentelor de predare primire intocmite la livrarea zilnica, cu acordul partilor.

La solicitarea expresa a autoritatii contractante, prestatorul serviciilor de catering are obligatia de a prezenta xerocopii dupa documentele legale de achizitionare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrana pentru beneficiarii autoritatii contractante (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc).

#### **DURATA CONTRACTULUI**

**Durata contractului este de 168 zile calendaristice,** cu incepere de la data semnării sale de catre parti.

## PRETUL CONTRACTULUI

Pretul pentru serviciile prestate in baza contractului este cel prezentat in oferta, exprimat in lei si **ramane ferm pe toata durata contractului.**

In functie de limita fondurilor alocate pentru indeplinirea acestui contract sau a unor situatii neprevazute la incheierea contractului(modificari de efective- numar de persoane beneficiare din cadrul autoritatii contractante), autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a suplimenta sau diminua cantitatile de produse(portiile), in raport de numarul beneficiarilor prezenti in cadrul autoritatii contractante pe durata derularii contractului, fara modificarea pretului unitar si fara vreo notificare prealabila, ci numai prin precizarile cu privire la numarul de beneficiari cuprinse in nota de comanda lansata catre prestatorul de servicii de catering.

## MODALITATILE DE PLATA

Plata se va efectua prin Ordin de plata in contul prestatorului deschis la Trezoreria Statului, in termen de 30 zile , pe baza urmatoarelor documente:

- a) Facture fiscala (in original)
- b) Documentul de receptie a serviciilor prestate, semnat de catre reprezentantul prestatorului serviciilor de catering si reprezentantul autoritatii contractante

## GARANTIA DE BUNA EXECUTIE A CONTRACTULUI

Cuquantumul garantiei de buna executie este in procent de 5% din valoarea fara TVA a contractului in rate successive conform art 40 alin 3,4,5,6 din HG 395/2016.

Ofertantul castigator are obligatia de a deschide contul in termen de 3 zile lucratoare de la semnarea contractului.

Garantia va fi valabila pentru toata perioada de derulare a contractului si va fi eliberata in conditiile prevazute de legislatia in vigoare.

Achizitorul are dreptul de a emite pretentii asupra garantiei de buna executie, in limita prejudiciului creat, daca prestatorul nu isi indeplineste obligatiile asumate prin contract.

Anterior emiterii unei pretentii asupra garantiei de buna executie, achizitorul are obligatia de a notifica acest lucru prestatorului serviciilor de catering, precizand totodata obligatiile care nu au fost respectate.

## CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire a contractului de achizitie publica este „, **PRETUL CEL MAI SCAZUT,**„

Propunerea financiara – **Formular nr. 1** – va fi elaborate, in mod obligatoriu, cu respectarea datelor si conditiilor din prezentul caiet de sarcini.

PRETUL OFERTEI, fara TVA inclus, este compus din tariful unitar pentru prestarea de servicii la destinatia finala(lei / zi / beneficiar), la care se adauga nivelul alocatiei de hrana (lei / zi / beneficiar) prevazuta de normele legale in vigoare.

Din prezentul caiet de sarcini face parte **LISTA DE MENIURI**, anexata.



Nr.crt	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame(g)/portie
	<b>A. SUPE</b>	
	Supa cu fasole boabe si costita	400g
	Supa crema de cartofi	400g
	Supa cu cartofi si ciuperci	400g
	Supa cu conopida	400g
	Supa cu fidea	400g
	Supa cu galuste din gris	400g
	Supa din carne de pui cu galuste	400g
	Supa din carne de pui cu taitei	400g
	Supa din carne de vita cu zdrente	400g
	Supa gulas	400g
	Supa de salata	400g
	<b>B CIORBE</b>	
	Ciorba cu cartofi	400g
	Ciorba cu fasole boabe	400g
	Ciorba cu fasole boabe si costita	400g
	Ciorba cu fasole verde	400g
	Ciorba cu varza alba	400g
	Ciorba taraneasca din legume	400g
	Ciorba ardeleneasca cu carne de manzat	400g
	Ciorba ardeleneasca cu carne de vita	400g
	Ciorba ardeleneasca cu carne de porc	400g
	Ciorba cu carne de manzat (a la grec)	400g
	Ciorba cu carne de pui	400g
	Ciorba cu carne de pui (a la grec)	400g
	Ciorba cu perisoare I	400g
	Ciorba de maruntaie de pui (a la grec)	400g
	Ciorba de salata	400g
	<b>C MANCARURI</b>	
	Cartofi copti cu crusta de sare	140g
	Cartofi cu ciuperci	260g
	Cartofi cu masline	260g
	Cartofi cu smantana	250g
	Cartofi cu smantana (ardelenesti)	300g
	Cartofi cu sunca gratinati	300g
	Cartofi cu unt si smantana	260g
	Cartofi cu usturoi la cuptor	140g
	Cartofi fierti cu unt	320g
	Cartofi gratinati	250g
	Cartofi gratinati cu branza de vaci	300g
	Chiftele din cartofi cu mazare sote	275g
	Chiftelute din cartofi cu piure din spanac	275g
	Ciulama cu ciuerci	260g

Piure de cartofi	100g
Spanac cu smantana	100g
Varza calita	100g
Sfecla rosie calita	100g
Conopida pane	200g
Dovlecei pane	120g
Fasole batuta	200g
Fasole verde cu smantana (ardeleneasca)	250g
Iahnie de fasole boabe	150g
Papricas cu ciuperci	250g
Piure din spanac cu ochiuri romanesti	260g
Sarmale cu orez in foi de varza	350g
Spaghete cu bacon si masline	250g
Spaghete cu branza de vaci	300g
Taitei cu branza	250g
Pilaf de orez	350g
<b>D MANCARURI DIN CARNE</b>	
Parjoale din carne de pui	70g
Perisoare din piept de pasare cu suc de rosii	170g
Sarmale cu carne de pui in foi de varza	350g
Tocatura de curcan cu paste fainoase	460g
Chiftele din carne de pore	150g
Sarmale cu carne de pore in foi de varza	425g
Varza cu carne tocata de porc	350g
Chiftele din carne de vita	140g
Chiftelute marinate	230g
Macaroane cu carne de vita	250g
Mititei	100g
Musaca din cartofi	320g
Musaca din cartofi cu iaurt	320g
Musaca din macaroane	320g
Sarmale cu carne de vita in foi de varza	410g
Varza umpluta cu carne de vita	370g
Ardei umpluti	300g
Pui sote cu conopida	290g
Sote din maruntaie de pui	220g
Tocana cu carne de pui	490g
<b>E MANCARURI DIN LEGUME CU CARNE DE PORC</b>	
Carne de porc cu sos de smantana	150g
Carne de porc cu verdeturi	130g
Carne de porc in crusta	160g
Cartofi cu ciolan de porc	400g
Cartofi cu cotlet de porc la cuptor	295g
Cartofi cu friptura de porc	370g
Cartofi frantuzesti cu pulpa de porc	260g
Cartofi inabusiti cu cotlet de porc	250g
Ciolan de porc cu usturoi	350g

	Ciuperci cu came de porc	210g	
	Conopida cu carne de porc	325g	
	Cotlet de porc cu legume	250g	
	Cotlet de porc cu sunca si piure de cartofi	320g	
	Fasole boabe cu came de porc	350g	
	Fasole verde cu came de porc	350g	
	Friptura din came de porc cu rosii	160g	
	Legume cu ciolan de porc	400g	
	Mazare cu came de porc	260g	
	Mancare de cartofi cu camat afumat	150g	
	Mancare de cartofi cu camat afumat	120g	
	Muschi de porc cu sos de ciuperci	170g	
	Ostropel cu came de porc	280g	
	Papricas din came de porc cu cartofi	250g	
	Pulpa de porc cu ciuperci	185g	
	Sote din came de porc cu mamaliguta	380g	
	Spanac cu came de porc	280g	
	Spanac cu friptura de porc	220g	
	Snitel natur din came de porc	120g	
	Snitel pane din came de porc	60g	
	Tocana cu came de porc „ardeleneasca"	230g	
	Varza cu camati de porc	260g	
	Varza cu ciolan de porc	450g	
	Varza cu cotlet de porc	320g	
	Varza cu friptura de porc	270g	
	<b>F MANCARURI DIN LEGUME CU CARNE DE VITA SAU VITEL</b>		
	Biftec cu oua	110G	
	Conopida cu came de vita	365G	
	Dovlecei cu came de vita	295g	
	Fasole verde cu came de vita	295g	
	Friptura vanatoreasca din came de vita	320g	
	Ghiveci cu came de vita	300g	
	Ghiveci din legume proaspete cu carne de vita	310g	
	Ghiveci national	310g	
	Gulas muresan	245g	
	Legume cu came de vita	445g	
	Mazare cu came de vita	245g	
	Ostropel cu came de vita	265g	
	Papricas din came de vita cu cartofi	265g	
	Pulpa de vita la tava cu piure de cartofi	265g	
	Pulpa impanata de vita	350g	
	Snitel din came de vita	205g	
	Snitel din came de vita cu ceapa	155g	
	Snitel din came de vita cu orez	205g	
	Snitel din came de vita cu sos de ardei	275g	

	Snitel pane din carne de vita	55g	
	Tocana cu mamaliguta	395g	
	Tocana taraneasca	315g	
	Tochitura cu mamaliguta	270g	
	Chiftelute cu sos de marar	230g	
	Escalop de vitel cu ciuperci	170g	
	Stufat de vitel	265g	
	Snitel de vitel cu sos tomat	160g	
	Snitel pane de vitel	60g	
	Snitel parizian de vitel	55g	
	Tocana de vitel (ardeleneasca)	315g	
	<b>G SALATE</b>		
	Salata asortata	200g	
	Salata de castraveti murati	200g	
	Salata de castraveti cu rosii	170g	
	Salata de vinete cu maioneza	80g	
	Salata din castraveti cu rosii si ceapa	170g	
	Salata verde	150g	
	Salata verde cu sos de mustar	150g	
	<b>H DULCIURI DE BUCATARIE</b>		
	Budinca din macaroane cu branza de vaci	250g	
	Budinca din gris cu sirop	175g	
	Budinca din macaroane si sirop	250g	
	Budinca din orez	110g	
	Budinca din orez cu sos de cacao	270g	
	Budinca din taitei cu sos de vanilie	230g	
	Chec cu cacao	75g	
	Chec cu rahat	100g	
	Cozonac	50g	
	Clatite cu branza de vaci	200g	
	Clatite cu dulceata	120g	
	Clatite cu gem	120g	
	Gris cu lapte	150g	
	Orez cu lapte	150g	
	Placinta cu branza de vaci	120g	
	Placinta cu branza de vaci si stafide	120g	
	Placinta cu mere	120g	
	Prajitura cu fructe	100g	
	Strudel cu branza de vaci	120g	
	Strudel cu mere	120g	
	Tarte cu branza de vaci	65g	
	Taitei cu branza de vaci	300g	
	<b>I DULCIURI</b>		
	Pufuleti (45g)	1 punga	

Pufarine(25g)	1 punga
Eugenia(20g)	1 bucata
Napolitane (25g)	1 bucata
Turta dulce (40g)	2 bucati
Cornulete (45g)	2 bucati
Biscuiti (70g)	1 pachet
Corn cu rahat (80g)	1 bucata
Corn cu gen(80g)	1 bucata
Strudel cu mere (80g)	1 bucata
Covrig cu cacao (80g)	1 bucata
Ciocolata	50g
Inghetata	1 bucata
<b>J FRUCTE</b>	
Banane	1 bucata
Kiwi	1 bucata
Mandarine	1 bucata
Mere	1 bucata
Portocale	1 bucata
Piersici	1 bucata
Pere	1 bucata
Nectarine	1 bucata
<b>K GUSTARI RECI SI APERITIVE</b>	
Oua cu maioneza	35g
Oua umplute cu pasta din branza	60g
Oua umplute cu pateu de ficat	90g
Icre de crap sau stiuca	60g
Pateu din ficat de porc (clujean)	85g
Salata boeuf	200g
Salata orientala cu maioneza	200g
Sandvis cu branza telemea	70g
Sandvis cu cascaval	65g
Sandvis cu friptura de pasare	70g
Sandvis cu salam	60g
Sandvis cu sunca	60g
Sunca pui/praga/taraneasca/presata	50g
Unt	10g
Branza topita(17,5g)	1 cub
Salam	50g
Felie hochlland (17,5g)	1 bucata
Telemea	50f
Carnaciori	30g/1bucata
Pate de ficat	50g
Crenmwursti	50g/1 bucata
Iaurt	100g/1 bucata
Cascaval	50g

Toba	30g
Margarina	20g
Ou fiert	1 bucata
Parizer	50g
Zacusca de legume	50g
Gem/Dulceata/Miere	20g
Rosii	100g/1 bucata
Castraveti	50g/1 bucata
Masline fara samburi	40g
Mamaliga cu branza si oua la cuptor	250g
Mamaliga c branza de vaci si unt	250g
Mamaliga cu unt si branza	250g
Ochiuri cu cascaval la capac	130g
Ochiuri cu ciupesci la capac	150g
Ochiuri cu costita la capac	150g
Ochiuri cu parizer la capac	105g
Ochiuri cu rosii la capac	200g
Omleta	80g
Omleta c branza	120g
Omleta taranesca	250g
Apa minerala /plata	250ml
Suc	250ml
<b>L BAUTURI CALDE</b>	
Ceai fructe/plante(ceai 1 plic,zahar 20g)	250ml
Lapte dulce(lapte praf 30g,zahar 20g)	250ml
Cacao cu lapte(lapte praf30g,zahar20gcacao10g)	250ml
Lapte batut	250ml.

NOTA:

Preparatele culinare prezentate in LISTA DE MENIURI se regasesc, majoritatea in cartea <BUCATARIE \*Retetar general\*Editia a xa completata si revizuita >-Editura national 2008 - autori: Dan Chiriac,Violeta Borzea si Daniela Chiriac.

Pe perioada derularii contractului, de comun accord,aceasta lista poate fi completata si cu alte meniuri, la solicitarea expresa a beneficiarilor autoritatii contractante.

Portia zilnica de paine, pentru meniu complet (3 mese+1 gustare) este de 350 grame (gr)pentru un beneficiar.Painea va fi alba sub forma de franzela feliată.

Data limita de consum este cea stabilita de producator si va fi in concordanta cu normele legale in vigoare in domeniul sigurantei alimentelor. Prestatorul serviciilor de catering parta intraga raspundere pentru calitatea si cantitatea preparatelor si a produselor livrate.

Avizat

Compartiment contabilitate

