

APROB,
DIRECTOR GENERAL
Adrian Macovei

Vizat,
Director General Adjunct
Adela Gogoase



CAIET DE SARCINI

SERVICII DE CATERING PENTRU BENEFICIARIII A 9 UNITATI SUBORDONATE DGASPC ARGES

1. DESCRIEREA GENERALA A SERVICIILOR:

1.1 Servicii: *Prestarea serviciilor de catering*, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei, pentru beneficiarii a 9 unitati subordonate D.G.A.S.P.C. ARGES pentru perioada 01.05.2020-31.12.2020, la următoarele centre:

1. Complexul de Tip Familial Valea Mare (Centrul de Tip Familial si Centrul de Zi)
2. Complexul de Tip Familial "DUMBRAVA MINUNATA"
3. Complexul de Tip Familial "CASA NOASTRA"
4. Centrul de Tip Familial "GAVANA"
5. Centrul de Evaluare si Primire in Regim de Urgenta Pitesti
6. Complexul de Locuinte Protejate BUZOESTI
7. Centrul de Zi pentru copii/tineri cu dizabilități "SANSE EGALE", comuna Domnești-Arges
8. Casa de Tip Familial C-lung
9. Complexul de Servicii Comunitare Campulung + Centrul de Primire în Regim de Urgență a

Victimelor Violenței Familiale din cadrul Complexului de Servicii Comunitare Campulung.

1.2 Beneficiar: Unitățile subordonate D.G.A.S.P.C. ARGES;

Prestarea se va efectua la sediile locațiilor aferente celor **9 unități beneficiare** ale D.G.A.S.P.C. ARGES

1. Complexul de Tip Familial Valea Mare (Centrul de Tip Familial) – oras Stefanesti, sat Valea Mare-Podgoria, jud. Arges cu următoarele locații:

- Casutele 1,2,3 – oras Stefanesti, sat Valea Mare - Podgoria, str. Cavalerului, nr.2A, jud. Arges;
- Centrul de zi - din cadrul Complexului de Tip Familial Valea Mare, oras Stefanesti, sat Valea Mare - Podgoria, str. Cavalerului, nr. 2A, jud. Arges;

2. Complexul de Tip Familial "DUMBRAVA MINUNATA", Pitești, Argeș cu următoarele locații :

- Apartament "CRINUL"- Municip. Pitești, cart. Tudor Vladimirescu, str. Petru Rareș, Nr.1, Bl. P15, sc. B, parter, ap. 1.
- Apartament „NARCISA” –Municip. Pitești, Aleea Pietei Prundu, Nr.1, Bl. B27A, Sc.D, et.1,ap.3.
- Apartament „ORHIDEEA”-Municip. Pitești, Cart. Prundu, Aleea Anghel Salygni, Nr.5, Bl. D1, Sc. B, et.1, ap. 3.
- Apartament „BRANDUSA”- Mun. Pitești, Bd. Petrochimiștilor, nr.11, Bl. B 23, Sc. F, et. 6, ap. 19.
- Apartament „GHIOCELUL”- Mun. Pitești, Bd. Petrochimiștilor, Bl. B5B, sc. D, et. 3, ap. 12.
- Apartament „TRANDAFIRUL”- Topoloveni, str. Învățător Biolaru, Nr. 4, Bl. P16, Sc. A, et. 3, ap.12.

3. Complexul de Tip Familial „CASA NOASTRA”, Pitești, Argeș, cu următoarele locații:

- Apartament 1 – Pitești, cartier Trivale, str. Bradului, Bl.39, sc.C, et. II, ap. 5, Argeș;
- Apartament 2- Pitești, str.Frasinului, nr. 13, bl.17, sc. A, et. IV, ap.13, Argeș;
- Apartament 3 – Pitești, B-dul Nicolae Balcescu, nr. 3, bl. L5, sc. D, et. IV, ap.16, Argeș;
- Apartament 4 – Mioveni, str. I.C. Bratianu, bl. P3B, sc. A, et. IV, ap.10, Argeș;
- Apartament 5 – Mioveni, B-dul Dacia, bl. P4, sc. A, et. I, ap. 1, Argeș;

4. Centrul de Evaluare și Primire în Regim de Urgență – Str. Pictor Nicolae Grigorescu, nr. 2B, Pitești, Argeș.

5. Centrul de Tip Familial “GAVANA”, Pitesti, Arges, cu urmatoarele locatii:

- Apartamentele 1,2,3- Pitești, str. Ion Minulescu, nr. 8, bl. B11, sc. A, parter, Argeș;
- Apartamentul 4 – Pitești, Str. Gheorghe Ionescu Gion, nr.6, bl. B8, sc. D, ap. 3, parter, Argeș;
- Apartamentul 5 – Pitești, Str. Garlei, nr.1, bl. P16A, sc. B, parter, ap.1, Argeș;

Prestarea serviciilor se va efectua la sediul Centrului de Tip Familial Gavana, Pitești - str.Ion Minulescu, nr. 8, bl.B11, sc. A, parter, ap. 3 și la ap. 5 situat în Pitești, Str.Garlei, nr.1, bl. P16A, sc. B, parter, ap. 1, Argeș.

6. Complexul de Locuințe Protejate BUZOESTI, comuna Buzoiești, sat Ionești, jud. Argeș;

7. Centrul de Zi pentru copii/tineri cu dizabilități “SANSE EGALE”, Comuna Domnești, str. A.I. Cuza, nr. 99, Jud. Argeș;

8. Casa de Tip Familial C-lung, Mun. Campulung, Str. Plevnei, Nr. 4A;

9. Complexul de Servicii Comunitare Campulung, str. Matei Basarab, nr. 119;

1.3 Obiectul contractului îl constituie – “Servicii de catering”;

2.1. DESCRIEREA SERVICIILOR:

OBIECTIVE:

- a) Pregatirea, prepararea și livrarea **portiei zilnice de hrană (micul dejun, 2 gustari, prânz și cină)**, în sistem de catering pentru beneficiarii instituționalizați (Copii/tineri) în unitatile subordonate D.G.A.S.P.C. ARGEȘ:

- **Complexul de Tip Familial Valea Mare - Centrul de Tip Familial;**
- **Complexul de Tip Familial “DUMBRAVA MINUNATA”;**
- **Complexul de Tip Familial “CASA NOASTRA” ;**
- **Centrul de Tip Familial “GAVANA”;**
- **Casa de Tip Familial Câmpulug;**

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare (necesarul zilnic de calorii va fi cuprins între 2400-3000 calorii) și cu respectarea nivelului alocației de hrană stabilit prin Hotărârea de Guvern 904/2014 și Hotărârea de Guvern 903/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială și Hotărârea Consiliului Județean Argeș.

- b) Pregatirea, prepararea și livrarea **portiei zilnice de hrană (micul dejun, 2 gustari, prânz și cină)**, în sistem de catering pentru beneficiarii instituționalizați (Copii/tineri) în unitatile subordonate D.G.A.S.P.C. ARGEȘ:

- **Complexul de Servicii Comunitare Câmpulug.**

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare (necesarul zilnic de calorii va fi cuprins între 900-3000 calorii) și cu respectarea nivelului alocației de hrană stabilit prin Hotărârea de Guvern 904/2014 și Hotărârea de Guvern 903/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială și Hotărârea Consiliului Județean Argeș.

- c) Pregătirea, prepararea și livrarea *porției zilnice de hrană (micul dejun, 2 gustari, prânz și cină)*, în sistem de catering pentru beneficiarii instituționalizați (Copii/tineri) în unitatile subordonate D.G.A.S.P.C. ARGEȘ:

- Centrul de Evaluare și Primire în Regim de Urgență Pitești

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare (necesarul zilnic de calorii va fi cuprins între 1800-3000 calorii) și cu respectarea nivelului alocației de hrană stabilit prin Hotărârea de Guvern 904/2014 și Hotărârea de Guvern 903/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială și Hotărârea Consiliului Județean Argeș.

- d) Pregătirea, prepararea și livrarea *porției zilnice de hrană (o gustare și un prânz)*, în sistem de catering pentru beneficiarii instituționalizați în

- Centrul de Zi din cadrul Complexului de Tip Familial Valea Mare

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, (necesarul zilnic de calorii va fi de 1500-1800 calorii) și cu respectarea nivelului alocației de hrană stabilit prin Hotărâre de Guvern 903/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială și Hotărârea Consiliului Județean Argeș.

- c) Pregătirea, prepararea și livrarea *porției zilnice de hrană (micul dejun, 2 gustari, prânz și cină)*, în sistem de catering *pentru persoane adulte cu dizabilitati* instituționalizate în unitatea subordonată D.G.A.S.P.C. Argeș

- Complexul de Locuințe Protejate Buzoiești.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, (necesarul zilnic de calorii va fi cuprins între 1800-3000 calorii) și cu respectarea nivelului alocației de hrană stabilit prin Hotărâre de Guvern 903/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială și Hotărârea Consiliului Județean Argeș.

- d) Pregătirea, prepararea și livrarea *porției zilnice de hrana (o gustare și un prânz)*, în sistem de catering pentru beneficiarii instituționalizați în unitatea subordonată D.G.A.S.P.C. Argeș.

- Centrul de Zi pentru copii/tineri cu dizabilitati "SANSE EGALE" Domnești

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, (necesarul zilnic de calorii va fi de 1500-1800 calorii) și cu respectarea nivelului alocației de hrană stabilit prin Hotărâre de Guvern 904/2014 privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din instituțiile publice de asistență socială și Hotărârea Consiliului Județean Argeș.

Numar estimativ de portii/unitate beneficiara:

| Unitati beneficiare | Nr. de portii estimate pe perioada 01.05.2020-31.12.2020 | Val.alocatiei de hrana cf. legislatiei in vigoare HG 904/2014 si HG 903/2014(lei cu TVA) |
|--|--|--|
| CTF Valea Mare – centrul familial)- persoane cu dizabilitati. | 5265 | 24,90 |
| CTF Valea Mare – centrul de zi)- persoane cu dizabilitati. | 645 | 18,00 |
| CTF Casa Noastra | 7350 | 16.60 |
| CTF Dumbrava Minunata | 8400 | 16.60 |
| CEPRU Pitesti | 2940 | 16.60 |
| CTF GAVANA | 4130 | 16.60 |
| Complexul de locuinte protejate Buzoesti | 5880 | 16.60 |
| Centrul de Zi pentru copii/tineri cu dizabilitati “SANSE EGALE”)- persoane cu dizabilitati. | 3340 | 18.00 |
| Casa de Tip Familial C-lung)- persoane cu dizabilitati. | 2500 | 24,90 |
| Complexul de Servicii Comunitare Câmpulug (Centrul Maternal si Centrul de Primire in Regim de Urgenta a Victimelor Violentei Familiale din cadrul Complexului de Servicii Comunitare Campulung- copii cu varsta intre 3 ani si 18 ani, inclusiv adulti). | 1760 | 16.60 |
| Complexul de Servicii Comunitare Câmpulug (Centrul Maternal si Centrul de Primire in Regim de Urgenta a Victimelor Violentei Familiale din cadrul Complexului de Servicii Comunitare Campulung- copii cu varsta intre 3 ani si 18 ani, inclusiv adulti). | 400 | 12.00 |
| Complexul de Servicii Comunitare Câmpulug (Centrul Maternal si Centrul de Primire in Regim de Urgenta a Victimelor Violentei Familiale din cadrul Complexului de Servicii Comunitare Campulung – copii intre 5 luni si 3 ani)- persoane cu dizabilitati. | 240 | 24,90 |
| Complexul de Servicii Comunitare Câmpulug (Centrul Maternal si Centrul de Primire in Regim de Urgenta a Victimelor Violentei Familiale din cadrul Complexului de Servicii Comunitare Campulung – copii intre 5 luni si 3 ani) - persoane cu dizabilitati. | 200 | 18,00 |
| TOTAL | 43050 | |

Prestația este raportată la perioada 01.05.2020 până la data de 31.12.2020 de derulare a contractului de achiziție publică.

DESCRIERE SERVICIILOR:

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.

Gustările se vor realiza din produse nepreparate și vor fi, în mod obligatoriu, în pachete individuale (cu excepția pâinii).

Ex: Fructe, iaurturi, biscuiți, napolitane, produse de patiserie/cofetarie, pufuleți, pufarine, eugenia, etc.

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

- felul 1 – supe, ciorbe, borsuri ;
- felul 2 – fripturi, snitele, chiftele, mancaruri scazute, mancaruri si preparate cu carne de porc, vita si pui, peste, garnituri/salate ;
- desert – dulciuri, produse de patiserie, fructe și apă plată/minerală în cantitate de 0,5 litri la centrele care nu au apă potabilă în centru;

Cina va fi realizată sub următoarea formă:

- felul 1 – hrana caldă sub forma de mâcăuri scăute, paste cu sosuri, mamaligăcu branză și smântâna, etc;
- felul 2 – făinoase cu branza/lapte, orez/ gris cu lapte, clatite, compoturi, placinte, budinci, etc;

Nota: *Meniul fiecărei zile va conține în mod obligatoriu fructe și lactate.*

Alimentația trebuie să cuprindă o varietate largă de alimente din grupele de bază :paine, cereale, orez, paste făinoase, vegetale, fructe, lapte, branza și iaurt, carne și preparate din carne , peste și ouă .

Meniurile vor asigura un aport caloric și nutritiv în conformitate cu Ord. Nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și scolarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sanatoase pentru copii și adolescenți.

Pentru copii cu vârsta cuprinsă între 5 luni și 3 ani alimentația trebuie să conțină și măr ras, supă de zarzavat, ciorba cu carne, iaurt, branza de vaci,ou, carne fiartă, etc.

Programul de servire a meselor este stabilit – de regula – după următorul orar:

1. Complexul de Tip Familiar Valea Mare

- | | |
|-----------------|--|
| - Micul dejun | - la ora 7.30; |
| - Gustarea I | - la ora 10.30; |
| - Masa de prânz | - la ora 12.00 - 12.30 – Casutele 1, 2, 3 și Centrul de zi din str. Cavalerului, nr.2A, Stefanesti, Argeș; |

- | | |
|--------------|-----------------|
| - Gustarea I | - la ora 16.00; |
| - Cina | - la ora 18.30; |

2. Complexul de Tip Familiar "DUMBRAVA MINUNATA"

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| - Micul dejun | - la ora 7.00 – 7.30; |
| - Gustarea I | - la ora 10.00; |
| - Masa de prânz | - la ora 11.00 – 12.30 |
| - Gustarea II | - la ora 16.00; |
| - Cina | - la ora 18.30 - 19.00; |

3. Complexul de Tip Familial "CASA NOASTRA"

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| - Micul dejun | - la ora 7.00 – 7.30; |
| - Gustarea I | - la ora 10.00; |
| - Masa de prânz | - la ora 11.00 – 11.30 |
| - Gustarea II | - la ora 16.00; |
| - Cina | - la ora 18.30 - 19.00; |

4. Centrul de Evaluare și Primire în Regim de Urgență

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| - Micul dejun | - la ora 8.30 – 9.00; |
| - Gustarea I | - la ora 10.00; |
| - Masa de prânz | - la ora 12.30 – 13.10 |
| - Gustarea II | - la ora 16.00; |
| - Cina | - la ora 19.30 – 20.00; |

5 . Centrul de Tip Familial "GAVANA"

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| - Micul dejun | - la ora 8.30 – 9.00 |
| - Gustarea I | - la ora 10.00 |
| - Masa de prânz | - la ora 12.30 – 13.10 |
| - Gustarea II | - la ora 16.00; |
| - Cina | - la ora 19.30 – 20.00 |

6 . Complexul de Locuinte Protejate BUZOIESTI

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| - Micul dejun | - la ora 8.30; |
| - Gustarea I | - la ora 10.30; |
| - Masa de prânz | - la ora 12.30 |
| - Gustarea II | - la ora 16.00; |
| - Cina | - la ora 19.00 ; |

7. Centrul de Zi pentru copii/tineri cu dizabilitati "SANSE EGALE"

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| - Gustarea | - la ora 10.00; |
| - Masa de prânz | - la ora 11.30 – 12.30 |

8. Casa de Tip Familial C-lung

- Micul dejun – la ora 7.30;
- Gustarea I – la ora 10.00;
- **Masa de prânz – la ora 13.30;**
- Gustarea II – la ora 16.00;
- Cina – la ora 18.00.

9. Complexul de Servicii Comunitare Campulung

- Micul dejun – la ora 7.30;
- Gustarea I – la ora 10.00;
- **Masa de prânz – la ora 13.30;**
- Gustarea II – la ora 16.00;
- Cina – la ora 18.00.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Livrarea se va face pe baza de comanda, *primita zilnic de la beneficiar*. Comenzile vor fi ferme și transmise de fiecare unitate beneficiară, cu precizarea numărului de porții pentru fiecare dintre locațiile unităților beneficiare, respectiv totalul porțiilor /unitate beneficiară/ comandă. Comanda va fi transmisă prin fax de către persoana desemnată de D.G.A.S.P.C. ARGES, conform graficului, anexa 2 la contract.

Facturarea se va face către D.G.A.S.P.C. ARGES cu mențiunea unității beneficiare în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică.

Graficul de prestare este după cum urmează:

Prestarea serviciilor de catering se va efectua după cum urmează:

| DENUMIRE UNITATE BENEFICIARA | TERMEN PRESTARI SERVICII |
|--|---|
| Complexul de Tip Familiar Valea Mare | <p><u>1. Zilnic, între orele 11.30 – 12.00, se va livra :</u> masa de pranz și gustarea II (din ziua respectivă) pentru beneficiarii locațiilor - <i>Casutele 1, 2, 3 din str. Cavalerului, nr.2A, Stefanesti, Arges;</i> <u>De luni până vineri, între orele 11.30 – 12.00, se va livra :</u> masa de pranz și gustarea II (din ziua respectivă) pentru beneficiarii Centrului de Zi din str. Cavalerului, nr. 2A, Stefanesti, Arges; <u>2. Zilnic, între orele 18.00 – 18.30, se va livra :</u> - cina (din ziua respectivă); mic dejun și gustare I (din ziua următoare) pentru beneficiarii locațiilor - <i>Casutele 1,2,3 din str. Cavalerului, nr.2A, Stefanesti, Arges;</i> locației - <i>Casuta 4 din Str.Viitorului, nr.55, Stefanesti, Arges;</i></p> |
| Complexul de Tip Familiar "DUMBRAVA MINUNATA" | <p><u>1. Zilnic la orele 11, se va livra :</u> - masa de pranz și gustarea II (din ziua respectivă) <u>2. Zilnic, între orele 18.00 – 18.30, se va livra :</u> - cina (din ziua respectivă); mic dejun și gustare I (din ziua următoare)</p> |
| Complexul de Tip Familiar "CASA NOASTRA" | <p><u>1. Zilnic, la orele 11:00, se va livra :</u> - masa de pranz și gustarea II (din ziua respectivă) <u>2. Zilnic, între orele 18.00 – 18.30, se va livra :</u> - cina (din ziua respectivă); - mic dejun și gustare I (din ziua următoare)</p> |
| Centrul de Evaluare și Primire în Regim de Urgență | <p><u>1. Zilnic, între orele 11.00 – 12.00, se va livra :</u> - masa de pranz și gustarea II (din ziua respectivă) <u>2. Zilnic, între orele 18.00 – 19.00, se va livra :</u> - cina (din ziua respectivă); - mic dejun și gustare I (din ziua următoare)</p> |
| Centrul de Tip Familiar "GAVANA" | <p><u>1. Zilnic, la orele 12.00- 13.00, se va livra :</u> - masa de pranz și gustarea II (din ziua respectivă) <u>2. Zilnic, între orele 19.00. – 20.00, se va livra :</u> - cina (din ziua respectivă);</p> |

| | |
|---|---|
| | - mic dejun si gustare I (din ziua urmatoare) |
| Complexul de locuinte protejate Buzoesti | 1. <u>Zilnic, la orele 12.00, se va livra :</u> - masa de pranz si gustarea II (din ziua respectiva) 3. <u>Zilnic, între orele 18.30. – 19.00, se va livra :</u> - cina (din ziua respectiva); - mic dejun si gustare I (din ziua urmatoare) |
| Centrul de Zi pentru copii/tineri cu dizabilitati "SANSE EGALE" | <u>De luni pana vineri, între orele 11.30 – 12.00, se va livra :</u> - masa de prânz și gustarea (din ziua următoare) |
| Casa de Tip Familial C-lung | 1. <u>Zilnic, între orele 13.00 – 13.30, se va livra :</u> - masa de pranz si gustarea II (din ziua respectiva). 2. <u>Zilnic, între orele 17.30 – 18.00, se va livra :</u> - cina (din ziua respectiva); - mic dejun si gustarea I (din ziua urmatoare). |
| Complexul de Servicii Comunitare Campulung | 1. <u>Zilnic, între orele 13.00 – 13.30, se va livra :</u> - masa de pranz si gustarea II (din ziua respectiva). 2. <u>Zilnic, între orele 17.30 – 18.00, se va livra :</u> - cina (din ziua respectiva); - mic dejun si gustarea I (din ziua urmatoare). |

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.

Obligatoriu, la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii, declarație de conformitate semnate de reprezentanții autorității contractante și ai ofertantului și lista zilnică de alimente pe care se regăsește calculul valoric privind respectarea alocatiei de hrana zilnică și necesarul de calorii.

Serviciile vor consta în:

- Pregătirea, prepararea și livrarea hranei pe perioada derulării contractului, respectiv începând cu data de 01.05.2020 până la data de 31.12.2020;
- **Valoarea alocatiei de hrană zilnică:**

A. Valoarea alocăției zilnice de hrană conform legislației în vigoare (micul dejun, 2 gustari, pranz și cina) - 16.60 RON (valoare cu TVA inclus)/zi/beneficiar, pentru beneficiarii instituționalizați în următoarele centre/complexe:

1. Complexul de Servicii Comunitare Campulung;
2. Complexul de Tip Familial "DUMBRAVA MINUNATA";
3. Complexul de Tip Familial "CASA NOASTRA";
4. Centrul de Evaluare și Primire în Regim de Urgență;
5. Centrul de Tip Familial "GĂVANA";
6. Complexul de locuințe protejate Buzoesti.

Valoarea alocăției zilnice de hrană conform legislației în vigoare (gustare și pranz) – 18.00 RON (valoare cu TVA inclus)/zi, pentru beneficiarii instituționalizați (persoane cu dizabilități) în Centrul de Zi din cadrul Complexului de Tip Familial Valea Mare.

Valoarea alocatiei zilnice de hrana conform legislatiei in vigoare (**gustare si pranz**) – **18.00 RON** (valoare cu TVA inclus)/zi/beneficiar, pentru beneficiarii institutionalizati în **Centrul de Zi pentru copii/tineri cu dizabilitati “SANSE EGALE”**.

Valoarea alocatiei zilnice de hrana conform legislatiei in vigoare (**micul dejun, 2 gustari, pranz și cina**) – **12.00 RON** (valoare cu TVA inclus)/zi, pentru beneficiarii institutionalizati în **Complexul de Servicii Comunitare Campulung– copii între 5 luni și 3 ani**.

Valoarea alocatiei zilnice de hrana conform legislatiei in vigoare (**micul dejun, 2 gustari, pranz și cina**) – **18.00 RON** (valoare cu TVA inclus)/zi, pentru beneficiarii institutionalizati (persoane cu dizabilități) în **Complexul de Servicii Comunitare Campulung– copii între 5 luni și 3 ani**.

Valoarea alocatiei zilnice de hrana conform legislatiei in vigoare (**micul dejun, 2 gustari, prânz și cină**) – **24,90 RON** (valoare cu TVA inclus)/zi, pentru beneficiarii institutionalizați (persoane cu dizabilități) în următoarele centre/complexe:

- 1. Complexul de Servicii Comunitare Campulung pentru persoane peste 3 ani - *persoane cu dizabilități*;**
- 2. Complexul de Tip Familial Campulung - *persoane cu dizabilități*;**
- 3. Complexul de Tip Familial Valea Mare - *persoane cu dizabilități*.**

Transportul hranei la sediul locatiilor unitatilor beneficiare va fi asigurat de catre personalul prestatorului, cu mijloace de transport autorizate, corespunzator numarului de beneficiari .

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

- Mijloacele de transport și/sau recipientele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către autoritățile competente, menținute curate și în bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, când este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție.
- 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.

Transportul hranei la sediul unitatii beneficiare va fi asigurat de catre personalul prestatorului, cu mijloace de transport autorizate, corespunzator numarului de beneficiari si respectand normele de igiena conform legislatiei in vigoare.

3.SCOPUL DOCUMENTATIEI

Prezentul caiet de sarcini are drept scop precizarea serviciilor si cerintelor necesare realizarii serviciilor de catering, in vederea organizarii procedurii proprii, conform art. 7, alin. 1, lit.c din Legea 98/2016, privind atribuirea contractelor de servicii care fac parte din Anexa 2.

4. ASIGURAREA CALITATII

4.1- Prestatorul se obliga sa presteze serviciile de catering la o calitate superioara si la termenele stabilite de comun acord cu beneficiarul , prin graficul de prestare.

4.2 - Prestatorul are obligatia de a executa serviciile de catering cu profesionalismul si promptitudinea cuvenite angajamentului asumat si in conformitate cu legislatia in vigoare;

4.3 - Prestatorul este raspunzator de calitatea produselor livrate si gramajul portiilor de hrana. **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.

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

4.4. Prestatorul trebuie să livreze săptămânal "Meniul" în 2 (doua) exemplare și să-l înainteze în fiecare zi de vineri (cel tarziu până la ora 10,00), spre consultare și aprobare fiecărui centru beneficiar, pornind de la cerințele prezentate în Anexa 1 la caietul de sarcini.

4.5. Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, întocmit de către seful de centru, pe baza normelor de hrană, cu eventualele propuneri de modificări facute de Comisiile funcționale existente la nivel de centru.

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, agreeate 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;
- asigurarea unui meniu festiv cu ocazia zilelor de naștere sau onomastica ale beneficiarilor.

Dupa aprobarea meniului săptămânal, seful de centru/complex va fi obligat să afișeze meniul săptămânal în sala de mese a unităților beneficiare;

4.6 - 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;

4.7 - Prestatorul are obligația de a respecta normele de igiena alimentară, atât cu privire la pregătirea hranei, cât și la transportul acesteia;

4.8 - 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.

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

4.10 - Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către Ministerul sănătății, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

4.11 - Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente de inox închise ermetic care să păstreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare.

4.12 - La data încheierii contractului, ofertantul castigator va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează a fi folosite în derularea contractului.

4.13 - La prepararea mâncării se vor folosi gramajele conform prevederilor rețetarelor.

4.14 - ***Prestatorul are zilnic, obligația de a pune gratuit la dispoziția unităților beneficiare 1 (una) proba alimentară recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece) în recipiente de sticlă închise ermetic și pe care este inscripționată data la care a fost preparat produsul.*** Proba alimentară va fi păstrată de către unitățile beneficiare în frigider timp de 48 ore, conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare. Fiecare probă alimentară va avea gramajul unei porții. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul responsabil cu servirea hranei beneficiarilor.

4.15 - Personalul de specialitate și șeful centrului vor avea obligația de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestor activități. Nu se va distribui hrană, fără avizul personalului desemnat de șeful de centru.

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 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.

In 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.

4.16 - 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 centrului de asistență socială, făcute de persoanele delegate de conducerea unității beneficiare cu astfel de sarcini.

4.17 - **Personalul angajat de către ofertant și folosit pentru prestarea serviciului trebuie să respecte regulile de ordine interioară prevăzute în regulamentul intern al autorității contractante.**

5. ATRIBUIREA CONTRACTULUI

Atribuirea contractului se va face pe baza criteriului **“Prețul cel mai scăzut”**.

Pretul unitar pentru o porție de hrana/beneficiar/zi va fi compus din:

- a) **valoarea alocației zilnice de hrana/beneficiar/zi va fi compus din: 15,23 lei, fără TVA (conform legislației în vigoare) și valoarea cheltuielilor indirecte/beneficiar/zi** (costul activității de aprovizionare a alimentelor, preparare și livrare a hranei, costurile pentru ambalajul aferent fiecărei porții, precum și costurile pentru transport până la destinația finală) – **pentru centrele rezidențiale;**
- b) **valoarea alocației zilnice de hrana/beneficiar/zi va fi compus din: 22,84 lei, fără TVA (conform legislației în vigoare pentru persoanele cu dizabilități) și valoarea cheltuielilor indirecte/beneficiar/zi** (costul activității de aprovizionare a alimentelor, preparare și livrare a hranei, costurile pentru ambalajul aferent fiecărei porții, precum și costurile pentru transport până la destinația finală) – **pentru centrele rezidențiale;**
- c) **valoarea alocației zilnice de hrana/beneficiar/zi va fi compus din: 11,01 lei fără TVA (conform legislației în vigoare) și valoarea cheltuielilor indirecte/beneficiar/zi** (costul activității de aprovizionare a alimentelor, preparare și livrare a hranei, costurile pentru ambalajul aferent fiecărei porții, precum și costurile pentru transport până la destinația finală) – **pentru centrele de zi și pentru centrele rezidențiale (copii sub 3 ani);**
- d) **valoarea alocației zilnice de hrana/beneficiar/zi va fi compus din: 16,52 lei fără TVA (conform legislației în vigoare) și valoarea cheltuielilor indirecte/beneficiar/zi** (costul activității de aprovizionare a alimentelor, preparare și livrare a hranei, costurile pentru ambalajul aferent fiecărei porții, precum și costurile pentru transport până la destinația finală) – **pentru centrele de zi și pentru centrele rezidențiale (copii sub 3 ani).**

În cadrul propunerii financiare, ofertantul va justifica valoarea cheltuielilor indirecte, calculația privind prețul oferat.

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.

De asemenea, se va avea în vedere faptul că se va solicita ca alimentele/ hrana preparată să fie livrate, la locațiile unităților de asistență socială.

În funcție de modificările intervenite în cadrul subunităților beneficiare ale serviciului de catering (fluctuații număr de persoane beneficiare, grupe de vârstă, 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.

6. MODALITATI DE PLATA

Plata se va efectua prin Ordin de plată în contul prestatorului deschis la Trezorerie, în termen maxim 30 de zile de la data înregistrării facturii la unitatea beneficiară de către prestator, prin OP, pe baza următoarelor documente :

- a) factura fiscală (în original);
- b) documentul de recepție al serviciilor prestate, semnat de către reprezentantul prestatorului și reprezentantul unității beneficiare.
- c) lista zilnică de alimente.

La solicitarea expresă a autorității contractante, prestatorul are obligația de a prezenta xerocopii de pe documentele legate de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii contractului (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, avize, certificate sanitare veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate).

7. GARANTIA DE BUNA EXECUTIE

Garantia de bună executie, se va constitui în cuantum de **5%** din valoarea contractului fără TVA.

Modul de constituire a garanției de bună executie a contractului de furnizare produse :

- virament bancar

sau

- printr-un instrument de garantare emis în condițiile legii de o societate bancară sau de o societate de asigurări (conf. prev. art. 40, alin. 1, din HG. nr. 395/2016)

sau

- prin rețineri succesive din valoarea (fără T.V.A.) a fiecărei facturi emise de furnizor (suma inițială nu mai mică de 0,5% din prețul contractului, fără TVA). Garanția de bună executie se va constitui în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului de achiziție publică.

Din prezentul Caiet de Sarcini face parte **LISTA DE MENIURI**, anexată.

SEF BIROU A.P.C.S.S.

Dan Merisanu



Intocmit,

Birou APCSS – Cecilia Patriche



ANEXA 1. la Caietul de sarcini

LISTA DE MENIURI pentru unitatile de asistenta sociala din subordinea D.G.A.S.P.C.ARGES

| 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. | Bors taranesc 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. | Parjoale moldovenesti | 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 muschi tiganesc | 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 RETETARUL 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 alba, sub forma de franzela sau chifla in cantitate de 400 gr., pentru un meniu complet (mic dejun, pranz, cina).
- Pe perioada derularii contractului de servicii, de comun acord , aceasta lista de meniuri poate fi completata si cu alte meniuri , la solicitarea expresa a beneficiarilor autoritatii contractante .
- Ofertantul poarta intreaga raspundere pentru calitatea si cantitatea serviciilor de catering .