



DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ
SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI TIMIȘ



P-ța Regina Maria nr.3, 300004 Timișoara
Tel:0256-490281,Fax: 0256-407066
Email: dgaspc@m.dgaspc.ro
Web: www.dgaspc.ro
Cod operator: 20436

CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de servicii de catering cod CPV 55520000-1 - CSS Timisoara- CTF.SF.MIHAIL SACALAZ

1.INTRODUCERE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul criteriilor pe baza cărora se elaborează, de către fiecare ofertant, propunerea tehnică. Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice.

Cerintele impuse sunt minimale. În acest sens orice oferta de bază prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

În cadrul acestei proceduri, DGASPC Timiș îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, în conformitate cu art.4 alin.(1) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

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 Contractului

Propunerea tehnică va cuprinde și detalia modul de îndeplinire de către Ofertant a tuturor cerințelor Beneficiarului și trebuie să fie formulată într-un mod care să asigure posibilitatea verificării corespondenței acesteia cu specificațiile tehnice cuprinse în caietul de sarcini.

2.INFORMATII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Timiș este instituția publică de interes județean, în subordinea Consiliului Județean Timiș, înființată la data de 01.01.2005, în urma Hotărârii privind reorganizarea Direcției pentru Protecția Drepturilor Copilului Timiș și Direcției de Asistență Socială a județului Timiș nr. 64 din 22.11.2004 a Consiliului Județean Timiș.

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Timiș realizează la nivelul județului Timiș, măsurile de asistență socială în domeniul protecției copilului,

familiei, persoanelor singure, persoanelor vârstnice, persoanelor cu handicap, precum și a oricăror persoane aflate în nevoie.

Instituția are responsabilitatea de a dezvolta și diversifica serviciile sociale specializate, în funcție de nevoile identificate, cu scopul prioritar de a menține funcționalitatea socială a persoanei.

Misiunea DGASPC Timiș este de a asigura promovarea, coordonarea, monitorizarea și controlul activității de protecție a drepturilor copilului, persoanelor singure, persoanelor vârstnice, persoanelor cu handicap și a oricăror persoane aflate în dificultate.

3.OBIECTUL ACHIZITIEI:

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie achiziția hranei preparate pentru pranz, în regim de catering, zilnic de luni până duminică, inclusiv sărbătorile legale, pentru copii care beneficiază de gazduire, hrană și îngrijire în serviciile sociale cu cazare din CTF.SF.MIHAIL,SACALAZ structura CSS TIMISOARA.

4.PERIOADA DERULARII CONTRACTULUI

Procedura de atribuire se finalizează cu: Încheierea unui acord-cadru

Obiectivul achiziției este acela de a încheia un acord cadru între Autoritatea Contractantă/Beneficiar și operatorii economici clasificați pe primele două locuri în clasament, în vederea stabilirii termenilor și condițiilor care vor governa contractele subsecvente ce urmează a fi atribuite, fără reluarea competiției, pentru servicii de catering, prin intermediul a trei contracte subsecvente.

Autoritatea contractantă dorește să achiziționeze servicii de catering, pentru beneficiarii din cadrul DGASPC Timiș, pe o perioadă de 12 luni de la atribuirea acordului-cadru, în conformitate cu prezentul Caiet de sarcini, cu MAXIMUM 2 operatori economici. Contractele subsecvente se vor atribui fără reluarea competiției.

Modalitatea de atribuire a contractului/acordului-cadru de achiziție publică este: *procedura proprie pentru achiziția de servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2 din Legea 98/2016*

5. CONDITII SI CERINTE GENERALE

5.1 Descrierea serviciilor:

Pregătirea și prepararea hranei se va efectua la sediul prestatorului, iar livrarea se va face la sediul fiecărui serviciu social din structura CSS Timisoara

Prestarea serviciilor de catering se va efectua o dată pe zi, în intervalul orar 11-14, la fiecare locație. În acest interval se vor livra pranzul,

Capacitatea maximă a unui serviciu variază între 8-14 beneficiari, iar numărul beneficiarilor variază în funcție de:

- intrarea în sistem, respectiv plasamentul la CSS Timisoara;
- spitalizare;
- scolarizare cu internat;
- participare la tabere sau excursii

- transferul in alte servicii pentru copii sau adulti
- reintegrarea beneficiarilor in familie, integrarea socio-profesionala, identificarea unei alte masuri de protectie speciala
- deces

Avand in vedere specificul beneficiarilor, care sunt copii si tineri cu dizabilitati, avand anumite particularitati cu privire la alimentele permise, respectiv la modul de preparare, se impune o diferentiere intre tipurile de meniu, dupa cum urmeaza:

- meniul special va cuprinde feluri de mancare mai dietetice, si foarte important, care pot fi prelucrate la sediul serviciului, prin maruntire foarte fina in blender (pentru beneficiari cu tulburari de deglutitie), cu asigurarea necesarului caloric;
- meniul comun este pentru beneficiarii care nu prezinta particularitati privind felurile de mancare, cu asigurarea necesarului caloric.

Exemple de feluri de mancare adecvate fiecarui tip de meniu sunt prevazute in Anexa 1.

Furnizorul declarat castigator se obliga sa intocmeasca si sa comunice beneficiarului spre avizare, propunerea de meniu saptamanal pana cel tarziu la ora 10 a zilei de vineri pentru saptamana urmatoare.

Avizarea meniului se va face de catre medicul centrului, iar in absenta acestuia de catre un cadru medical desemnat in acest sens si de catre seful de centru.

Furnizorul se obliga sa afiseze, pentru fiecare locatie, la loc vizibil, meniul saptamanal.

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

Documentul prin care beneficiarul comunica furnizorului numarul zilnic de portii si tipul acestora este "Comanda", care cuprinde urmatoarele informatii: denumirea locatiei, adresa, numarul de portii, dintre care numar portii meniu special/numar portii meniu comun.

In functie de modificarile intervenite in frecventa zilnica a beneficiarilor autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a modifica numarul de portii, numai prin comanda zilnica lansata de catre reprezentantul desemnat de catre CSS Timisoara, in fiecare zi lucratoare pana la ora 16, pentru a doua zi, iar vinerea pentru zilele de sambata, duminica, luni.

Furnizorul va asigura zilnic, pentru fiecare locatie unde furnizeaza hrana si pentru fiecare fel de mancare livrat, o proba de hrana preparata. Aceasta proba va fi pastrata de catre beneficiar o perioada de 48 de ore la frigider. Proba de hrana nu influenteaza numarul de portii preparate si se va realiza pe cheltuiala exclusiva a furnizorului.

Serviciile sociale, adresa si numarul maxim si minim de beneficiari, precum si alocatia de hrana / beneficiar/zi (lei cu TVA) sunt evidentiata in tabelul de mai jos;

Nr. Crt.	Denumirea serviciului social	Adresa	Capacitate-Numar maxim de beneficiari	Numar minim de beneficiari	Alocatia de hrana/ beneficiar/ zi
1.	Casa de tip familial	SACALAZ,CTF.SF.MIHAIL, NR.503,STR.VI	14	10	16LEI Tva inclus

5.2. Specificatii tehnice: Specificațiile tehnice pentru produsele ce urmează a fi definesc caracteristicile referitoare la nivelul calitativ și tehnic al produselor.

Pregătirea și prepararea hranei se va realiza de către furnizor, cu respectarea legislației în vigoare pentru acest tip de servicii. Astfel, ofertantul va prezenta *Documentul de înregistrare sanitar-veterinara și pentru siguranța alimentelor* emis de DSVSA pentru obiectivul catering, valabil la momentul prezentării, conform art. 18, alin 2 și Anexa 3 din Ord. ANSVSA 111/2008 privind aprobarea Normei sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrarea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor de origine nonanimală, copie conform cu originalul.

Totodată pregătirea și prepararea hranei se va face de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, Ordinul nr. 1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă privind unitățile pentru ocrotirea, educarea și instruirea copiilor și tinerilor.

La realizarea propunerii de meniu, prestatorul trebuie să țină cont printre altele de următoarele:

- Pentru a se asigura un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.
- Realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine 20%, lipide 25-30%, glucide 50-55%);
- Pranzul este alcătuit din 2 feluri constând în: de exemplu supă/supă cremă/ciorbă și felul 2 friptură/ snitel/ file de pește/ garnitură de legume/piureuri/ salată
- Dacă pe parcursul desfășurării contractului apar anumite situații de îmbolnăviri ale unor beneficiari, care impugn un anumit regim igienico-dietetic, se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective;
- Anotimpul în care se aplică meniul;
- Pe parcursul săptămânii să nu se repete felurile de mâncare;
- Realizarea unor preparate cu gust bun, miros și aspect plăcut, agreeate de cei care le consumă;
- Preparatele să fie consistente și să asigure senzația de sațietate;
- Preparatele să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară folosită;
- Eventualele observații despre preparate preferate sau mai puțin preferate vor fi aduse la cunoștința prestatorului de către autoritatea contractantă pe măsura ce aceasta le va primi de la beneficiari.
- La modul de preparare se va avea în vedere gătirea dietetică a mâncărilor, prin fierbere, coacere, cu cât mai puține alimente prelucrate prin prajire, fără condimente iritative, moderat sărate, evitându-se pe cât posibil folosirea oricărui factori alergeni.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afisate și transportate vor fi protejate împotriva oricărui contaminare probabile ce va face alimentele

improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.

- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau a forma toxine, trebuie menținute la temperatură care să nu reprezinte risc pentru sănătate.

La solicitarea expresă a autorității contractante, ofertantul are obligația de a prezenta copii conform cu originalul după documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate pentru beneficiari (facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate/certificate de calitate):

5.3. Criteriul de atribuire stabilit de autoritatea contractantă este cel mai bun raport calitate – preț. În conformitate cu prevederile art.111 alin. (6) din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice actualizată – „Criteriile de atribuire utilizate pentru atribuirea contractelor de achiziție publică/acordurilor-cadru având ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice, prevăzute în anexa nr. 2, sunt cel mai bun raport calitate-preț sau cel mai bun raport calitate-cost, prevăzute la art. 187 alin. (3) lit. a) și b), ținându-se seama de criteriile de calitate și de sustenabilitate ale serviciilor sociale.”

În vederea obținerii celui mai bun raport calitate-preț, se va lua în calcul o pondere de 80% a ofertei financiare, denumită „prețul ofertei” și 20% reprezentând factorul de evaluare „experiența personalului care va presta serviciile”

Astfel, autoritatea contractantă va acorda un punctaj maxim de 20 de puncte, ofertei care include o experiență maximă mai mare sau egală de 60 de luni.

Se aplică următorul *ALGORITM DE CALCUL* al punctajului:

Criteria	Pondere
<p>1. Prețul ofertei – punctajul ofertei financiare se calculează conform formulei $P = (\text{Pret minim} / P_0) \times 80$ unde: P – reprezintă punctajul obținut pentru componenta financiară P₀ – este prețul total al ofertei Prețul minim – reprezintă oferta financiară cu cel mai mic preț oferit</p>	80%
<p>Descriere: Pentru factorul de evaluare „prețul ofertei”, punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai mic preț se acordă maximum de puncte, respectiv 80 b) Pentru alt preț decât cel prevăzut la lit.a) punctajul se acordă conform formulei $P = (\text{preț minim} / P_0) \times 80$, unde P₀ este prețul ofertei respective Prețurile care se compară în vederea acordării punctajului sunt prețurile fără TVA prevăzute în formularul de oferta Justificarea alegerii factorului de evaluare: Factorul de evaluare „prețul ofertei” se justifică pe fondul importanței încadrării în resursele financiare aprobate pentru această achiziție</p>	
<p>2. Experiența personalului care va presta serviciile – se va avea în vedere experiența personalului care va presta serviciile Punctajul pentru experiența personalului se calculează conform formulei $E = (E_0 / 60) \times 20$ unde: E – reprezintă punctajul obținut pentru experiența personalului</p>	20%

<p>E_0 – este experiența operatorului care va presta serviciile exprimată în luni. Pentru orice perioadă de experiență oferită mai mare sau egală de 60 luni, se acordă 20 puncte</p> <p>Experiența operator: minim 12 luni</p>	
<p>Descriere: Pentru factorul de evaluare „experiența operatorului care va presta serviciile”, punctajul se acordă astfel:</p> <p>a) Punctajul maxim de 20 de puncte se acordă pentru orice experiență a personalului mai mare sau egală de 24 de luni</p> <p>b) Pentru altă experiență decât cea prevăzută la lit. a) punctajul se acordă conform formulei $E=(E_0/60) \times 20$</p> <p>Justificarea alegerii factorului de evaluare: asigurarea prestării serviciilor de catering în condițiile stabilite prin caietul de sarcini</p>	
<p>Formula de calcul pentru punctajul total: $P(t)=P+E$</p> <p>Unde: $P(t)$ reprezintă punctajul total</p> <p>P - reprezintă punctajul obținut pentru componenta financiară</p> <p>E - reprezintă punctajul obținut pentru experiența personalului ce va presta serviciile.</p> <p>Oferta câștigătoare va fi desemnată oferta ce întrunește punctajul cel mai mare după aplicarea formulei de calcul.</p>	

5.4. Cerințe privind transportul

Toate cheltuielile legate de transport vor fi suportate de furnizor.

Transportul hranei la sediul unității beneficiare va fi asigurat de personalul prestatorului, însoțită de documentele legale - avize de însoțire a marfii, și alte documente după caz – ex: declarații de conformitate/certificate de calitate, etc).

Hrana trebuie ambalată etans, în recipiente corespunzătoare din punct de vedere igienic, închis ermetic astfel încât să se mențină temperatura optimă de servire separată pentru fiecare fel de mâncare, iar acestea vor fi depozitate în termoporturi termoizolante. Recipientele vor rămâne la beneficiar și vor fi returnate (spalate și uscate), la următoarea livrare.

Mijloacele de transport a alimentelor să fie utilizate exclusiv în acest scop, să fie menținute în stare bună de întreținere și funcționare, să fie astfel concepute încât să permită igienizare și dezinfectia adecvate.

Furnizorul este responsabil conform normelor și prevederilor legale în privința respectării și menținerii tuturor condițiilor sanitare-veterinare necesare legale, a normelor de igienă și a controlului intern pe care trebuie să-l exercite în acest scop asupra locației și a personalului propriu care asigură manipularea și prepararea produselor/hranei. Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor/hranei va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care manipulează hrana la sediul autorității contractante, va avea controlul medical periodic la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat (măști de unică folosință și măști în context epidemiologic). Numai acest personal, avizat medical va putea distribui felurile de mâncare, iar recipientele cu hrana vor fi predate persoanei împuternicite din centru, pachete însoțite de avizul de expediție și declarația de conformitate. Controlul

medical periodic al personalului care participa in mod direct la manipularea prelucrarea produselor/alimentelor, precum si cel al personalului care participa la distribuirea hranei se va efectua de catre ofertant in conformitate cu normele de protectie a muncii in unitatile de alimentatie publica si conform indicatiilor medicului de medicina muncii, putand fi verificat de catre autoritatea contractanta ori de cate ori este necesar.

6. RECEPTIA PRODUSELOR

6.1. Receptia hranei se va realiza zilnic de catre achizitor, la sediul fiecarei locatii, prin persoanele desemnate de acesta.

6.2. Procesul verbal de receptie va avea anexat centralizatorul cu numarul zilnic de portii si declaratia de conformitate.

6.3. Produsele ambalate vor avea inscriptiionat termenul de valabilitate pe eticheta produsului. Termenele de valabilitate pentru toate produsele oferitate trebuie sa fie in conformitate cu legislatia natonala, respective standarde nationale si europene (standard de produs). Se interzice prelungirea termenului de valabilitate expirat, prin reetichetarea sau reambalare.

6.4. In cazul constatarii unor deficiente, acestea se comunica imediat, in scris, prestatorului, care are obligatia sa le inlocuiasca in aceeasi zi.

7. CONDIȚII DE PLATĂ

Achizitorul se obligă să plătească prețul produselor efectiv livrate (numar de portii conform formularelor "Comanda") către Furnizor în termen de 30 de zile calendaristice de la receptia produselor, prin O.P., în contul de trezorerie precizat de către furnizor.

Mod de facturare: Factura se va emite de către furnizor pentru DGASPC Timiș, cu codul fiscal al acesteia și cu datele de identificare ale Centrului din cadrul DGASPC Timiș unde urmează a se livra produsele. De asemenea factura va conține date referitoare la numărul contractului în baza căruia se livrează marfa. Produsele înscrise în factură trebuie să corespundă întrutotul celor menționate în oferta financiară (denumire produs, preț etc). *Conform Legii 139 din 17 mai 2022 pentru aprobarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 120/2021, este obligatorie emiterea facturii electronice și transmiterea acesteia prin sistemul național privind factura electronică RO e-Factura în format .xml, cu respectarea condițiilor impuse de legislația în vigoare.*

Factura se transmite către DGASPC Timiș prin Spațiul Privat Virtual. Pe facturi se va menționa obligatoriu centrul din subordinea DGASPC Timiș pentru care se face livrarea/prestarea/ executarea lucrării.

8. AJUSTAREA PREȚULUI CONTRACTULUI

Ajustarea pretului se va putea face numai:

- a) in cazul in care au loc modificari legislative
- b) in cazul in care au fost emise de catre autoritatile locale acte administrative care au ca obiect instruirea, modificarea sau renuntarea la anumite taxe/impozite locale, al caror efect se reflecta in cresterea/diminuarea costurilor de baza carora s-a fundamentat pretul contractului

- c) incepand cu cel de-al doilea contract subsecvent este posibila ajustarea/modificarea pretului, aferent contractului subsecvent, se poate face, in baza clauzelor de indexare, in conformitate cu art. 164 din HG 395/2016 la solicitarea prestatorului

Preturile se pot actualiza prin indexarea cu indicele general al preturilor de consum comunicat de INSEE, avand ca baza de raportare luna semnarii acordului cadru.

Formula de ajustare:

$$P_i = P_0 * IPC/100$$

P_0 – preturi initiale conform ofertei financiare, valabile la incheierea acordului cadru

P_i – preturi actualizate la data semnarii contractului subsecvent (incepand cu data semnarii celui de-al doilea contract subsecvent)

IPC – indicele preturilor de consum total aferent perioadei de la semnarea acordului cadru pana la incheierea contractului subsecvent.

9. RISCURI ASOCIATE DERULĂRII CONTRACTULUI SI MASURI DE GESTIONARE A ACESTORA

Riscurile identificate ce pot aparea in desfasurarea acestui contract de achizitie publica, cu privire la indeplinirea obligatiilor asumate:

- Cresterea excesiva a preturilor alimentelor, care se reflecta in crestera pretului produselor preparate
Modul de gestionare a riscului: stabilirea unor clauze contractuale privind anuntarea de catre furnizor a imposibilitatii furnizarii produselor cu minim 60 de zile calendaristice inainte de sistarea livrarilor;
- Furnizarea produselor sa nu se realizeze in conditiile stabilite in documentatia de atribuire
Modul de gestionare a riscului: clauze contractuale privind penalitati de natura sa asigure beneficiarul ca operatorul economic va fi responsabil in gestionarea contractului si implicit a obligatiilor asumate
- Produsele furnizate nu corespund specificatiilor tehnice din caietul de sarcini, risc care are drept consecinta intarzierea in executarea contractului, deoarece produsele care nu corespund specificatiilor, se vor returna si se vor inlocui cu cele corespunzatoare cerintelor
Modul de gestionare a riscului: clauze contractuale privind inlocuirea produselor care nu corespund specificatiilor cu cele corespunzatoare cerintelor caietului de sarcini
- Plata cu intarziere a facturilor, risc care are drept consecinta faptul ca operatorul economic declarat castigator si executant al contractului isi primeste cu intarziere plata pentru produsele livrate, fapt care duce la perturbarea activitatii acestuia
Modul de gestionare a riscului: in cazul in care autoritatea contractanta nu isi onoreaza facturile in termenul convenit, furnizorul are dreptul de a sista livrarea produselor. Imediat dupa ce achizitorul isi onoreaza obligatiile, furnizorul va relua livrarea produselor.

10. ALTE PRECIZĂRI

- Ofertantul suporta toate cheltuielile datorate elaborării și prezentării ofertei sale.
- Oferta va fi complet redactată în limba română, semnată și stampilată de către ofertant sau de către un împuternicit autorizat al acestuia.
- Oferta are caracter obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către autoritatea contractantă și asumată de ofertant.

- Nu se admit oferte alternative
- Cerințele de calitate prezentate în caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini. Nerespectarea cerințelor din caietul de sarcini atrage după sine descalificarea ofertei ca neconformă

ANEXA 1

Meniu special:

Ciorbe:

- Ciorba taraneasca de porc (0.200kg) = carne fara os 0.020 kg + ciorba 0.180 kg
- Ciorba taraneasca de vitel (0.200 kg) = carne fara os 0.020 kg+ ciorba 0.180 kg
- Ciorba de perisoare (0.200 kg) = perisoare 0.020 kg + ciorba 0.180 kg
- Ciorba taraneasca de pasare (0.200 kg)= carne fara os 0.020 kg+ciorba 0.180 kg
- Ciorba de legume proaspete (0.200 kg) = ciorba 0.200 kg
- Ciorba de fasole verde (0.200 kg) = ciorba 0.200 kg
- Ciorba de cartofi (0.200 kg)= ciorba 0.200 kg

Supa:

- Supa de pasare cu taitei de casa (0.200 kg)= carne de pasare fara os 0.15 kg+ supa 0.100 kg
- Supa de galuste de gris (0.200 kg)
- Supa de rosii cu fidea (0.200 kg)
- Supa crema de legume (0.200 kg)

Preparate din carne:

- Ghiveci din legume cu carne de porc/pasare/vita (0.200)= carne 0.050 kg+ ghiveci 0.150 kg
- Pilaf cu carne de vacuta/pasare (0.200 kg)= carne 0.050 kg + pilaf 0.150 kg
- Spanac cu carne de porc/pui (0.200 kg)= carne 0.080 kg +spanac 0.120 kg
- Carne de pui/vacuta/porc cu fasole verde (0.200 kg)= carne 0.050 kg+ fasole verde 0.150 kg
- Carne de pasare/porc cu mazare verde (0.200 kg)= carne 0.050 kg+ mazare 0.150 kg
- Pui la tava (0.100 kg)
- Piure de cartofi cu pasare (0.200 kg)= pasare 0.050 kg+ piure 0.150 kg
- Piure de cartofi cu chiftelute de porc (0.200 kg)= chiftelute 0.050 kg+piure 0.150kg

Garnituri:

- Cartofi natur
- Legume la gratar
- Piure de cartofi
- Piure de spanac
- Piure de mazare
- Fasole verde

Minuturi:

- Mamaliga cu braza de vaci si smantana (0.200 kg)= mamaliga 0.80 kg+ branza de vaci si smantana 0.120 kg
- Mamaliga cu unt si branza telemea (0.190 kg)= mamaliga 0.120 kg+branza 0.050 kg+ unt 0.020 kg
- Preparate din legume, paste fainoase, orez, branza si oua:
- Cous Cous cu legume (0.200 kg)=legume 0.050 kg+cous cous 0.150 kg

Gustari pentru micul dejun:

- Fulgi de ovaz/mei 0.60 kg, lapte/iaurt 0.140 kg, miere 0.025 kg
- Ceai de musetel/tei 0.200 kg, miere 0.025 kg, Ou fiert 0.100kg, branza de vaci 0.050 kg
- Lapte 0.150 kg, fulgi de porumb 0.050kg
- Lapte/iaurt/kefir 0.200 kg, miere 0.025 kg

Desert:

- Orez cu lapte 0.200 kg
- Gris cu lapte 0.200 kg
- Compot de caise. Piersici, pere, struguri, prune, caise, visine 0.200 kg
- Iaurt cu fructe 0.200 kg

Fructe servite ca gustari:

- Mere -0.200 kg
- Pere 0.200 kg
- Struguri 0.200 kg
- Piersici 0.200 kg
- Caise 0.200 kg
- Banane 0.200kg
- Capsuni 0.200 kg
- Pepene 0.400 kg
- Portocale/clementine 2 bucati
- Kiwi 0.150 kg

Cina:

- Mancare scazuta , din legume
- Budinci
- Friptura din carne de pui/peste
- Garnitura
- Paste fainoase cu lapte/carne/branza
- Mamaliga cu branza si smantana/iaurt

Cantitatea de paine alba per portie 300 gr/zi.

Meniu comun:

Ciorbe:

- Ciorba taraneasca de porc (0.300kg) = carne fara os 0.030 kg + ciorba 0.270 kg
- Ciorba taraneasca de vitel (0.300 kg) = carne fara os 0.030 kg+ ciorba 0.270 kg
- Ciorba de perisoare (0.300 kg) = perisoare 0.030 kg + ciorba 0.270 kg
- Ciorba taraneasca de pasare (0.300 kg)= carne fara os 0.030 kg+ciorba 0.270 kg
- Ciorba de legume proaspete (0.300 kg) = ciorba 0.300 kg
- Ciorba de fasole verde (0.300 kg) = ciorba 0.300 kg
- Ciorba de cartofi (0.300 kg)= ciorba 0.300 kg

Supa:

- Supa de pasare cu taitei de casa (0.300 kg)= carne de pasare fara os 0.15 kg+ supa 0.100 kg
- Supa de galuste de gris (0.300 kg)
- Supa de rosii cu fidea (0.300 kg)
- Supa crema de legume (0.300 kg)

Preparate din carne:

- Ghiveci din legume cu carne de porc/pasare/vita (0.350kg)= carne 0.050 kg+ ghiveci 0.300 kg
- Pilaf u carne de vacuta/pasare (0.300 kg)= carne 0.050 kg + pilaf 0.250 kg
- Snitel pane de pasare/porc/vita (0.090 kg)
- Spanac cu carne de porc/pui (0.300 kg)= carne 0.080 kg +spanac 0.220 kg
- Carne de pui/vacuta/porc cu fasle verde (0.300 kg)= carne 0.050 kg+ fasole verde 0.250 kg
- Carne de pasare/porc cu mazare verde (0.300 kg)= carne 0.050 kg+ mazare 0.250 kg
- Snitel parizian de porc (0.100 gr)
- Friptura de miel la tava(0,100 kg)= friptura de miel 0.080 kg+sos 0.020 kg
- Friptura de pasare la tava (0.100 kg)
- Pui la tava (0.100 kg)
- Piure de cartofi cu pasare (0.300 kg)= pasare 0.100 kg+ piure 0.200 kg
- Piure de cartofi cu carnati (0.300 kg)= carnati 0.070 kg+piure 0.230 kg
- Piure de cartofi cu chiftelute de porc (0.300 kg)= chiftelute 0.070 kg+piure 0.230kg
- Musaca cu cartofi si carne de porc (0.300 kg)= musaca 0.250 kg+ sos 0.050 kg
- Papricas din carne de pasare cu galuste (0.270 kg)= carne 0.080Kg+galuste 0.100 kg+sos 0.090 kg
- File de salau pane (0.120 kg)

Garnituri:

- Cartofi natur
- Cartofi copti
- Legume la gratar
- Piure de cartofi
- Piure de spanac
- Piure de mazare

- Fasole verde

Minuturi:

- Mamaliga cu braza de vaci si smantana (0.260 kg)= mamaliga 0.120 kg+ branza de vaci si smantana 0.140 kg
- Mamaliga cu unt si branza telemea (0.190 kg)= mamaliga 0.120 kg+branza 0.050 kg+ unt 0.020 kg

Preparate din legume, paste fainoase, orez, branza si oua

- Macaroane cu unt si branza (0.250 kg)
- Spaghete (0.250 kg)
- Paste cu carne de porc (0.250 kg)
- Paste cu carne de vita (0.250 kg)

Salate:

- Salata de ardei copti (0.100 kg)
- Salata de castraveti (0.100 kg)
- Salata de sfecla rosie (0.100 kg)
- Salata de varza (0.070 kg)
- Salata asortata de legume (0.080 kg)

Gustari pentru micul dejun:

- Fulgi de ovaz/mei 0.80 kg, lapte 0.200 kg, miere 0.025 kg, salam de vara/Victoria 0.060kg, unt 0.025 kg
- Ceai de musetel/tei 0.200 kg, miere 0.025 kg, cascaval 0.060 kg, salam de vara/Victoria 0.060 kg, crema de branza 0.030 kg
- Ceai de musetel/tei 0.200 kg, miere 0.025 kg, Ou fiert 0.100kg, branza de vaci 0.050 kg, sunca 0.100 kg
- Lapte 0.200 kg, fulgi de porumb 0.100kg, parizer 0.060kg, unt 0.025 kg, gem 0.050 kg
- Lapte/iaurt/kefir 0.200 kg, miere 0.025 kg, cremwusti 0.100 kg, unt 0.025 kg
- Lapte/iaurt/kefir 0.200 kg, pateu 0.050 kg, unt 0.025 kg, miere 0.025 kg

Desert:

- Orez cu lapte 0.250 kg
- Gris cu lapte 0.250 kg
- Placinta cu branza de vaci/mere/visine/dovleac 0.100 kg
- Cornuri cu gem 0.100 kg
- Clatite 2 bucati
- Cozonac 0.100 kg
- Chec cu vanilie 0.100 kg
- Compot de caise. Piersici, pere, struguri, prune, caise, visine 0.250 kg
- Produse ambalate (eugenia, napolitane de vanilie/lamaie, turta dulce fara ciocolata) – 2 bucati
- Prajitura de casa fara ciocolata/cacao 0.080kg
- Iaurt cu fructe 0.200 kg

Fructe servite ca gustari:

- Mere -0.200 kg
- Pere 0.200 kg
- Prune 0.200 kg
- Struguri 0.200 kg
- Piersici 0.200 kg
- Caise 0.200 kg
- Cirese 0.200 kg
- Banane 0.200kg
- Capsuni 0.200 kg
- Pepene 0.400 kg
- Portocale/clementine 2 bucati
- Kiwi 0.150 kg

Cina:

- Mancare scazuta (prezentata anterior)
- Budinci
- Friptura din carne de pui/peste
- Garnitura
- Paste fainoase cu lapte/carne/branza
- Mamaliga cu branza si smantana/iaurt

Cantitatea de paine alba per portie 450 gr/zi.

Nota: Carnea din preparatele culinare trebuie adusa sub forma de bucati mici, fara oase, sorici, zgarciuri etc, legumele bine fierte, bucati mici, astfel incat sa se poata evita cazurile de asfixie mecanica cu bol alimentar.

Intocmit

ROMAN CLAUDIU- Sef centru



DIRECTOR EXECUTIV PDC
MONICA TRUSCA

