

ROMÂNIA
JUDEȚUL CLUJ
MUNICIPIUL CÂMPIA TURZII
Nr. 21238 din 03.08.2021

ANUNȚ INTENȚIE

Primăria Municipiului CÂMPIA TURZII informează operatorii economici că intenționează să achiziționeze conform HG 395/2016 din catalogul electronic SERVICII: **Servicii de catering pentru 18 copii pe 4 luni (septembrie-decembrie 2021)** în data de **05.08.2021** și îi invită să participe cu ofertă de preț.

Propunerea spre aprobare a acestei achiziții se bazează pe faptul că valoarea achiziției se încadrează în pragul valoric prevăzut de Legea privind achizițiile publice nr. 98 din 19.05.2016, art. 7, alin (1), lit. (d) cu modificările și completările ulterioare.

Această achiziție se realizează în conformitate cu procedura internă PO SRIAP-05, privind realizarea achizițiilor aferente serviciilor incluse în Anexa 2 la Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare.

1.Sursa de finanțare a achiziției: *Bugetul local*

Valoarea estimată a achiziției: 26.147,27 lei fără TVA /18 copii/86 zile (16,891 lei fără TVA/copil, din care: 11,009 lei fără TVA/copil-alocația de hrană; 5,882 lei fără TVA/copil-servicii de preparare, porționare și ambalare)

cod CPV: 55520000-1-servicii de catering

2.Oferta depusă trebuie să cuprindă:

-Propunerea tehnică:

Ofertantul are obligația de a prezenta Propunerea Tehnică astfel încât să respecte cerințele din Caiet de sarcini nr. 20633/27.07.2021.

Ofertantul va face dovada deținerii de documente valabile la data depunerii ofertei în copie conform cu originalul prin care să ateste legalitatea desfășurării serviciilor.

-Propunerea financiară –Formular de ofertă F5

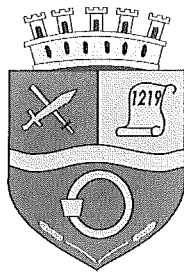
Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț.

În cazul în care ofertele financiare depuse au aceeași valoare, se va solicita reofertare în plic închis.

-Formulare solicitate:

-scrisoare de înaintare –Formular 1

-informații generale-Formular 2



ROMÂNIA
JUDEȚUL CLUJ
MUNICIPIUL CÂMPIA TURZII
Nr. din 03.08.2021

- 3.Limba de redactare a ofertei: *română*
- 4.Perioada de valabilitate a ofertelor: *60 zile*
- 5.Prețul ofertei este ferm în LEI .
 NU se acceptă actualizarea prețului ofertei
- 6.La oferta de bază:
 NU se acceptă oferte alternative
- 7.Criteriul de atribuire: oferta care este însoțită de documentele solicitate, respectă cerințele din Caiet de sarcini nr. 20633/27.07.2021 și are “**prețul cel mai scăzut**”.
- 8.Vă solicităm depunerea ofertelor semnate, însoțite de documente justificative la adresa: Primăria Câmpia Turzii str. Laminoriștilor nr.2-4, Câmpia Turzii 405100, jud. Cluj -Birou Registratură sau pe adresa de e-mail: achizitii@campiaturzii.ro,

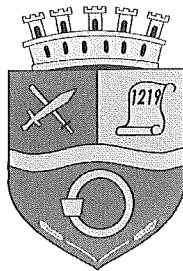
OFERTELE DEPUSE DUPĂ DATA LIMITĂ DE DEPUNERE SE VOR RESPINGE!

Pentru informații suplimentare ne puteți contacta la telefon 0264.366.399-S.A.P. sau Direcția de Asistență Socială: tel.0264.366.396 -Director Executiv DAS: Lavinia Maria Șaroși.

PRIMAR,
Dorin Nicolae LOJIGAN

Înt./Red.,
Gabriela Borza

Șef S.A.P.,
Mihaela POPA



ROMÂNIA
JUDEȚUL CLUJ
MUNICIPIUL CÂMPIA TURZII
Nr. 20633 din 27.07.2021

Nesecret, ex.1

APROBAT
PRIMAR
Dorin Nicolae LOJIGAN

CAIET DE SARCINI

Prezentul caiet de sarcini este elaborat spre a servi drept documentație tehnică și de referință în vederea stabilirii condițiilor tehnice precum și a nivelului de calitate necesare pentru desfășurarea activităților specifice serviciului de catering pentru copiii antepreșcolari din programul Centrului de Zi "Albă ca Zăpada", din cadrul Direcției de Asistență Socială al Municipiului Câmpia Turzii.

1. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

- 1.1. Încheierea unui contract privind prestarea de servicii referitoare la prepararea și servirea a doua mese pe zi, și o gustare – mic dejun și prânz pentru un număr de 18 copii.
- 1.2 Transportul gratuit al hranei la Centrul de Zi "Albă ca Zăpada" din Câmpia Turzii, str. Ghe Lazăr, nr 14.

2. OBLIGAȚII PRINCIPALE ALE PRESTATORULUI

- 2.1. Prepararea și distribuirea micului dejun, prânzul și gustarea de la ora 16 de două ori pe zi în intervalul orar 8 :00 – 8 :15 și 11 :50 – 12 :10.
- 2.2. Asigurarea transportului gratuit al hranei la sediul Centrului de Zi Albă ca Zăpada din str. Ghe Lazăr, nr. 14.
- 2.3. Pentru efectuarea serviciului de catering în condiții optime, prestatorul trebuie să îndeplinească anumite condiții obligatorii, respectiv:

- ✓ Asigurarea caserolelor, paharelor, tacâmurilor de unică folosință pentru distribuirea mesei, aliniindu-se standardelor și normelor europene în vigoare
- ✓ Asigurarea pungilor alimentare pentru ambalarea gustării
- ✓ Să dețină autorizațiile de funcționare pentru prepararea hranei și distribuirea în sistem catering
- ✓ Să dețină mijloace de transport special amenajate (autofrigidere, autodube) autorizate sanitar veterinar de către organele competente pentru transportul hranei. Costurile de transport și carburanții – lubrifianții necesari se vor asigura de prestator. Pentru o igienă corespunzătoare, transportarea hranei calde se va efectua în recipiente închise cu capac și corespunzător igienizate.
- ✓ Să asigure prepararea hranei conform meniurilor prevăzute în **Anexa nr.1 și Anexa nr.2.**

Planul de meniu zilnic poate fi schimbat în ziua de servire a mesei numai în situații excepționale cu aprobarea șefului compartimentului de specialitate al achizitorului.

La întocmirea planului de meniu se vor avea în vedere următoarele elemente:

- a) realizarea unui raport optim între principiile alimentării de bază;
- b) realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de copii, consistente și care dau senzația de sațietate;
- c) să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară.

La prepararea hranei se va avea în vedere asigurarea unei alimentații echilibrate ce prevede cantitatea optimă, corelațiile substanțelor nutritive și biologice active de bază (proteine, grăsimi, glucide, vitamine, substanțe minerale) conform analizei alimentare specifice grupei de vârstă.

Asigurarea preparării și servirii celor două mese zilnic (mic dejun, prânz și gustare) după cum urmează :

- Micul dejun va fi preparat conform meniului din Anexa 1 și 2 și va fi ambalat individual pentru fiecare copil în parte. Lichidele (lapte, ceai) vor fi aduse în termos însoțit de pahare și/sau tacâmuri de unică folosință.

- Prânzul va fi preparat conform meniului din Anexa 1 și 2 și va fi livrat cu caserole și tacâmuri de unică folosință. Gustarea de la ora 16 va fi ambalată individual pentru fiecare copil în parte.

Pentru realizarea serviciului de preparare și servire a hranei, prestatorul va trebui să asigure condițiile igienico-sanitare, de prevenire a incendiilor și siguranța în exploatare la locul de muncă prevăzute de actele normative în vigoare pentru a elimina riscul accidentării persoanelor care beneficiază de acest serviciu social.

În acest scop prestatorul trebuie să dețină : bucătărie dotată corespunzător, lavoar pentru spălarea alimentelor, magazie pentru depozitarea alimentelor (zarzavat și conserve), frigidere și congelatoare pentru păstrarea acestora la o temperatură controlată.

De asemenea spațiul trebuie să fie dotat cu grup sanitar și vestiar pentru personalul care se ocupă de prepararea hranei

Dezinsecția, dezinfecția și deratizarea spațiilor puse la dispoziție se vor executa obligatoriu de către prestator pe cheltuiala acestuia ori de câte ori este nevoie iar vesela folosită la prepararea hranei va fi dezinfectată înainte de folosire.

Este interzis fumatul în zona de preparare a hranei.

Să recolteze zilnic conform normelor sanitar-veterinare în vigoare și să păstreze la rece probe de mâncare timp de 48 de ore, să însoțească hrana de un certificat de atestare a calității

Prestatorul trebuie să asigure personalul de specialitate necesar executării serviciului de catering în conformitate cu propunerea tehnică bazată pe respectarea cerințelor prezentului caiet de sarcini.

Prepararea, și distribuirea mâncării se va face de către personalul care trebuie să fie instruit cu privire la respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, protecția mediului și PSI. Acestia trebuie să urmeze un curs atestat de noțiuni fundamentale de igienă și trebuie să-și efectueze periodic un control medical.

Personalul va purta echipament care să acopere îmbrăcămintea și părul, iar în caz de răniri ușoare va pansa rănilor cu pansamente sterile, menținute permanent curate.

Prestatorul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare conform standardelor de calitate prevăzute de legislația în vigoare.

De asemenea, produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și stampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.

Prestatorul trebuie să rezolve imediat sesizările și reclamațiile privind calitatea hranei formulate de reprezentanții autorității contractante și să procedeze la înlocuirea acestora cu altă hrană, fără a i se deconta hrana necorespunzătoare.

În acest sens se va institui un registru pentru reclamații și sesizări, care va fi numerotat, șnuruț și păstrat la sediul punctului de distribuire a hranei.

Răspunsurile vor fi date în termen de 48 ore.

Registrul după completare va fi păstrat la compartimentul de specialitate al autorității Contractante, pe toată perioada derulării contractului.

Prestatorul va efectua ancheta alimentară trimestrială conform cerințelor DSP și analiza lunară a unui preparat alimentar-DSV pe care le va transmite și instituției într-un dosar)

3. OBLIGAȚIILE PRINCIPALE ALE ACHIZITORULUI :

- ✓ Achizitorul se obligă să recepționeze serviciile prestate în termenul convenit
- ✓ Să comunice numărul de porții cu 24 de ore înainte de livrare
- ✓ Achizitorul se obligă să plătească prețul reprezentând contravaloarea serviciilor de preparare și distribuire a mesei de către prestator în termenul convenit de la emiterea facturii de către acesta.
- ✓ Să stabilească programul de servire a mesei de două ori pe zi, de luni până vineri, de comun acord cu prestatorul.
- ✓ Să verifice prezența copiilor zilnic și să propună măsurile necesare în cazul în care apar unele nereguli.
- ✓ Să verifice periodic, prin biroul de specialitate, modul de derulare a activităților ce decurg din prezentul contract sub toate aspectele, executând periodic analize cu prestatorul respectiv, să verifice ori de câte ori este necesar termenele de valabilitate ale produselor precum și modul de depozitare al acestora, cantitatea alimentelor precum și transportul acestora, să respecte tehnica de gătire a hranei pentru copii.
- ✓ Persoanele care vor executa verificările și obiectivele acestor verificări se vor stabili de către conducătorul autorității contractante și vor fi comunicate prestatorului.

În cazul sesizării unor nereguli, rezultatele controalelor se vor consemna într-un raport, care se va prezenta conducătorului instituției și prestatorului, pentru luarea măsurilor care se impun în cazul nerespectării flagrante a cerințelor impuse prin prezentul caiet de sarcini și prin contractul de prestare a serviciilor contractate.

4. MODUL DE ELABORARE A PROPUNERII TEHNICE

Ofertantul va elabora propunerea tehnică astfel încât aceasta să cuprindă toate cerințele din Caietul de sarcini.

5. MODUL DE ELABORARE A PROPUNERII FINANCIARE

Propunerea financiară va fi întocmită la prețuri (numai cu două zecimale) și valori fără/cu TVA.

6. DECONTAREA SERVICIILOR

Decontarea prestării de servicii se va face având la bază nivelul alocației zilnice de hrană prevăzută de Hotărârea nr.904/15.10.2014.

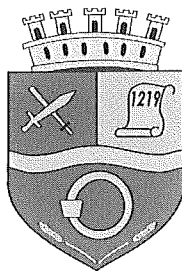
Factura pentru serviciile prestate va fi emisă lunar și decontată prin ordin de plată în termen de maxim 30 zile calendaristice de la primirea creditelor bugetare, în limita fondurilor repartizate cu această destinație. Factura va fi însoțită de documente justificative avizate de organele competente ale achizitorului pentru legalitatea, conformitatea și corectitudinea datelor înscrise.

Direcția de Asistență Socială
Director executiv
Lavinia Maria ȘAROȘI



Intocmit
Cons.sup. Mihaela Claudia POPA





ROMÂNIA
JUDEȚUL CLUJ
MUNICIPIUL CÂMPIA TURZII

ANEXA NR.2

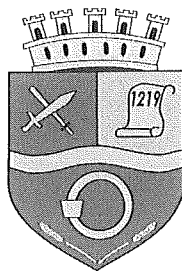
Săptămâna 1

Zilele săptămânii	Mic dejun	Gustare	Prânz	Gustare
luni	Pâine cu pastă pate Ceai cu lămâie		Supă dulce cu fidea Ciulama de pui cu mămăliguță Pâine	Prăjiturică
marti	Pâine cu unt Nesquik cu lapte		Ciorbă de varză Cotlet la cuptor si cus- cus cu legume Pâine	Măr
miercuri	Pâine cu pastă de ou și ceai cu lămâie		Ciorbă a la grec de porc Paste făinoase cu brânză Pâine	Baton musli
joi	Pâine cu unt și gem lapte		Ciorbă de roșii cu zdrențe de ou Snitel de curcan cu piure de cartofi Pâine	Biscuiți simplici
vineri	Pâine cu pastă de brânză ceai cu lămâie		Ciorbă țărănească Mâncare de cartofi cu carne de pui Pâine	Croissant

DIRECTOR EXECUTIV DAS

Lavinia Maria ȘAROȘI

Intocmit: cons.sup.Mihaela Claudia POPA



ROMÂNIA
JUDEȚUL CLUJ
MUNICIPIUL CÂMPIA TURZII

Săptămâna 2

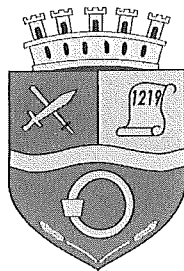
Anexa nr.2

Zilele săptămânii	Mic dejun	gustare	prânz	Gustare
luni	Pâine cu unt și gem Lapte		Ciorbă Rădăuțeană Chifteluțe(amestec porc-vita) la cuptor cu sos de roșii și piure de cartofi Pâine	Baton cereale
marti	Pâine cu pastă de brânză și ceai cu lămâie		Ciorbă de varză Pulpiță de pui la cuptor cu pilaf Pâine	Croissant
miercuri	Pâine cu pastă de pateu și ceai cu lămâie		Ciorbă de tarhon cu carne de porc Mămăligă cu brânză și smântână Pâine	Citrice
joi	Pâine cu unt, ou fiert Ceai cu lămâie		Ciorba a la grec de pui Piept de pui la cuptor și cușcuș Pâine	Banană
vineri	Pâine cu pastă de pește Ceai cu lămâie		Supă dulce cu fidea Mazăre scazuta și carne de porc Pâine	Napolitană

DIRECTOR EXECUTIV DAS

Lavinia Maria ȘAROȘI

Intocmit:cons.sup.Mihaela Claudia POPA



ROMÂNIA
JUDEȚUL CLUJ
MUNICIPIUL CÂMPIA TURZII

Săptămâna 3

Anexa nr.2

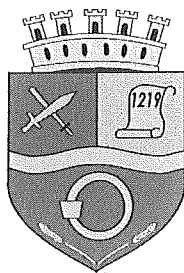
Zilele săptămânii	Mic dejun	gustare	Prânz	Gustare
luni	Cereale cu lapte		Ciorbă de pui a la grec Paste făinoase cu pesmet Pâine	Biscuiți
marti	Cozonac cu lapte		Supă de chimin cu crutoane Cotlet la cuptor și cartofi natur Pâine	Prajiturica
miercuri	Pâine cu pastă de brânză și ceai cu lămâie		Ciorbă de legume Pilaf de orez cu carne de pui Pâine	Fruct
joi	Pâine cu unt și șuncă presată Ceai cu lămâie		Ciorbă de perișoare (amestec vita-porc) Paste făinoase cu brânză Pâine	Croissant
vineri	Gris cu lapte	Fruct	Ciorba taraneasca de vita Cus-cus cu snitel de pui Pâine	Măr

DIRECTOR EXECUTIV DAS

Lavinia Maria ȘAROȘI

Intocmit,

Cons.sup.Mihaela Claudia POPA



ROMÂNIA
JUDEȚUL CLUJ
MUNICIPIUL CÂMPIA TURZII

ANEXA NR.2

Săptămâna 4

Zilele săptămânii	Mic dejun		Prânz	Gustare
luni	Pâine cu pateu și ceai cu lămâie		Supă cremă de legume cu crutoane Pulpă de pui la cuptor cu pilaf de orez Paine	Banană
marti	Cozonac cu lapte		Ciorbă de cartofi Spaghete Milaneze Pâine	Biscuiți simpli
miercuri	Pâine cu unt cașcaval și ceai cu lămâie		Ciorbă taraneasca de porc Spanac scăzut cu ou poșat Pâine	Baton cu cereale
joi	Pâine cu unt și șuncă Ceai de fructe		Ciorbă de varză Musaca de paste cu carne de porc Pâine	Prăjiturică
vineri	Pâine pastă de ou și ceai cu lămâie		Supă de chimen cu crutoane Sărmăluțe din carne amestec vita-porc, cu smântână Pâine	Măr

DIRECTOR EXECUTIV DAS

Lavinia Maria ȘAROȘI

Intocmit Cons.sup.Mihaela Claudia POPA

RETETE

1. Lapte cu nesquik

- Lapte – 200 ml
- Nesquik – 20 gr
- Zahăr – 10 gr

2. Pâine cu unt

- Unt 20 gr
- Pâine 80 gr

3. Ceai cu lămâie

- Ceai de fructe plic 1,5 gr
- Zahăr – 20 gr
- Lămâie 10 gr

4. Pâine cu unt și șuncă

- Pâine 80 gr
- Unt 20 gr
- șuncă 40 gr

5. Pâine cu unt și cașcaval

- Pâine 80 gr
- Unt 20 gr
- Cașcaval – 35 gr

6. Cereale cu lapte

- Cereale 50 gr
- Lapte 200 ml

7. Pâine cu unt și dulceață/gem

- Pâine 80 gr
- Unt 20 g
- Dulceață 40 gr

8. Pâine cu unt și șuncă presată

- Pâine 80 gr
- Șuncă presată 40 gr
- Unt 20 grame

9. Pâine cu pastă de ou

- Ou fiert-40-50 gr
- Unt 20 gr
- Pâine 80 gr

10. Pâine cu pastă de brânză

- Pâine 80 gr
- Branză burduf 20 gr
- Branza vaci 20 gr
- Smântână 20 gr

11. Supă dulce cu taiței – 250 ml

- Morcovi 30 gr
- Ulei 10 ml
- Ceapă 10 gr

- Pătrunjel 10gr
- Țelină 10 gr
- Tăiței 15 gr

12. Ciulama de pui cu mămăliguță

- 100 gr mălai
- 100 gr piept de pui
- smantana 50 gr
- ceapa 20 gr
- ulei 15 ml
- ardei gras 20 gr
- sare, boia, piper
- frunze de patrunjel verde

13. Ciorbă de fasole - 250 ml

- fasole 80 gr
- Morcovi 20 gr
- Ulei 10 ml
- Ceapă 10 gr
- Pătrunjel 20 gr
- țelină 10 gr
- pastă tomate 10 gr
- smântână 20 gr

14. Pulpă de pui cu cus cus

- Pulpă de pui superioară sau inferioară 120-150 gr
- cuș- cuș 100 gr
- ceapă 10 gr
- ardei 50 gr
- ulei 10 ml
- morcovi 20 gr
- pătrunjel 10 gr

15. Ciorbă de cartofi – 250 ml

- cartofi - 100 gr.
- ceapă - 20 gr.
- morcovi - 20 gr.
- pătrunjel rădăcină - 15 gr.
- pastă tomate - 5 gr.
- ulei - 10 ml.
- boia de ardei - 3 gr.

16. Paste făinoase cu branză

- paste făinoase 200 gr
- brânză de burduf 80 gr

17. Ciorbă de roșii cu zdrențe de ou – 250 ml

- orez - 40 gr.
- ceapă - 15 gr.
 - morcovi - 20 gr.
- țelină - 10 gr.
- roșii pasta - 50 gr.
- ulei - 10 ml.
- ou 20-30 gr

18. Tocăniță de pui și piure de cartofi

- carne de pui 100 gr
- cartofi 150 gr
- lapte 20 ml
- unt 20 gr
- smantana 50 gr
- supa de oase 30 ml
- ceapa 20 gr
- ulei 15 ml
- ardei gras 20 gr
- sare
- frunze de patrunjel verde

19. Ciorbă țărănească – 250 ml

- Brocolli 20 gr
- Conopida 20 gr
- Morcovi 30 gr
- țelină 20 gr
- ceapă 10 gr
- pătrunjel 20 gr
- mazăre 10 gr
- cartofi 20 gr
- fasole verde 10 gr
- varză 20 gr
- pastă tomate 10 gr
- ulei 10 ml

20. Mâncare de cartofi cu carne de pui

- piept de pui 100gr
- cartofi 200 gr
- ceapă 20 gr
- ulei 50ml

21. Ciorbă rădăuțeană- 250 ml

- supă de oase - 300 ml
- ceapă - 20 gr.
- pătrunjel verde - 5 gr.
- ulei - 20 ml.
- smantana- 30 ml
- morcovi - 20 gr.
- țelină rădăcină - 20 gr.
- pătrunjel rădăcină - 20 gr.
- ardei gras - 15 gr.
- sare, boia, condimente
- orez 20 gr
- frunze de leustean, frunze de patrunjel ,frunze de tarhon
- sare, piper,condimente
- cartofi 20 gr
- otet 10 ml

22. Chiftele de porc-vita la cuptor cu sos de roșii și piure

- amestec carne porc-vita 80 gr
- ou-30 gr
- ulei 20 ml
- ceapa 20 g
- pastă de tomate 20 gr
- cartofi 150 gr
- lapte 30 ml
- unt 20 gr

23. Ciorbă de varză – 250 ml

- Varză 100 gr
- Morcovi 20 gr
- Ulei 10 ml
- Carne 20 gr
- țelină 20 gr
- pastă tomate 10 gr
- smântână 15 gr

24. Ostropel de pui cu pilaf

- piept de pui 100gr
- orez 150gr
- făina 10gr
- boia 20gr
- ardei rosu 50gr
- sare,vegeta

25. Ciorbă de tarhon

- orez 80gr
- morcovi 40gr
- ceapa 40gr
- ardei 20gr
- telina 40gr
- smantana 50gr
- oua 25gr
- otet 10ml
- sare,vegeta

26. Mămăliguță cu brânză și smântână

- mălai - 150 gr.
- brânză - 80 gr.
- sare
- smântână 80 gr-100 gr

27. Ciorbă de pui a la grec – 250 ml

- Piept de pui 20 gr
- Morcovi 30gr
- țelină 20gr
- ceapă 10 gr
- pătrunjel 20 gr
- orez 10 gr
- păstârnac 20 gr
- ulei 5 ml

28. Șnitel natur cu cartofi pireu

- cotlet 100 gr
- ulei 10gr
- cartofi 150 gr
- unt 20 gr
- lapte 30 ml

29. Supă dulce cu fidea – 250 ml

- morcovi 30gr
- ulei 10ml
- ceapă 10 gr
- pătrunjel
- țelină 10 gr
- fidea 30 gr

30. sote de mazăre cu morcov și carne de pui

- piept de pui 100 gr
- mazăre 100 gr
- morcov 50 gr
- ulei 10 ml
- ceapă 20 gr

31.Paste făinoase cu pesmet

- Paste făinoase 200 gr
- pesmet 80 gr
- zahăr 10 gr

32. Supă de chimin cu crutoane – 250 ml

- Crutoane 50 gr
- Morcovi 20gr
- Ulei 10 ml
- Ceapă 10 gr
- Pătrunjel 20 gr
- Chimen 2,5 gr
- Făină 5 gr
- Smântână 15 gr

33. Pulpă de pui și cartofi natur

- pulpă superioară sau inferioara 120-150 gr
- ulei 20 ml
- sare, boia
- cartofi 200 gr
- patrunjel verde 20 gr
- ceapă 20 gr

34. Ciorbă de legume – 250 ml

- supă de oase - 300 ml
- ceapă - 20 gr.
- roșii proaspete - 50 gr.
- cartofi - 50 gr.
- pătrunjel verde - 5 gr.
- ulei - 10 ml.
- oțet - 5 ml.
- morcovi - 20 gr.

- țelină rădăcină - 20 gr.
- pătrunjel rădăcină - 20 gr.
- pastă tomate - 5 gr.
- mazăre conservă - 10 gr.
- fasole verde conservă - 15 gr.
- ardei gras - 15 gr.
- varză - 10 gr.
- sare, boia, condimente

35. Pilaf de orez cu carne de pui

- orez 70 gr
- ulei 15 ml
- ceapa 10 gr
- morcovi 20 gr
- vegeta 5 gr
- frunze de patrunjel verde
- piept de pui 80 gr

36. Ciorbă de perișoare – 250 ml

- Carne 40 gr
- Orez 15 gr
- Morcovi 30 gr
- țelină 20 gr
- ceapă 10 gr
- pătrunjel 20 gr
- ouă 25 gr
- ulei 10 ml
- smântână 15 gr

37. Supă cremă de legume cu crutoane – 250 ml

- Crutoane 50 gr
- Morcovi 20 gr
- Cartofi 30 gr
- Ulei 10 ml
- Ceapă 10 gr
- Pătrunjel 20 gr
- țelină 20 gr
- usturoi 5 gr
- smântână 20 gr

38. Musaca de cartofi cu carne de pui

- Carne de pui 50 gr
- Cartofi 200 gr
- Ulei 10 ml
- Ceapă 10 gr

39. Spaghete cu sos si carne de pui

- 100 gr paste
- 100 gr piept de pui
- smantana 50 gr
- supa de oase 30 ml
- ceapa 20 gr
- ulei 15 ml

- ardei gras 20 gr
- sare
- frunze de patrunjel verde

40. Ciorbă de văcuță – 250 ml

- carne de vită 20 gr
- supă de oase - 300 ml
- ceapă - 20 gr.
- roșii proaspete - 50 gr.
- cartofi - 50 gr.
- pătrunjel verde - 5 gr.
- ulei - 10 ml.
- oțet - 5 ml.
- morcovi - 20 gr.
- țelină rădăcină - 20 gr.
- pătrunjel rădăcină - 20 gr.
- pastă tomate - 5 gr.
- mazăre conservă - 10 gr.
- fasole verde conservă - 15 gr.
- ardei gras - 15 gr.
- varză - 10 gr.
- sare, boia, condimente

41. Spanac scăzut cu ou poșat

- ou fiert 40-50 gr
- spanac 150 g
- lapte 50 ml
- usturoi 15 gr
- ulei 15 ml
- faina alba 20 gr

42. Sarmaluțe din carne amestec vita-porc cu smântână

- Carne amestec vita-porc 120 gr
- Orez 35 gr
- Ulei 20 ml
- Ceapă 10gr
- Pastă de tomate 10 gr
- Varză 100 gr
- Smântână 15 gr

43. Pilaf de orez cu carne de pui

- orez 100 gr
- ulei 30 ml
- ceapa 20 gr
- morcovi 20 gr
- piept de pui 100 gr

44. Pâine cu pastă de pește

- Pâine 80 gr
- Pește conserva 40 gr
- Unt 20 gr

45.Fructe 50-150 gr (in functie de fruct)

46.Croissant 50 gr

47.Baton musli 25-35 gr

- 48. Prajiturica 25- 40 gr
- 49. Iaurt cu fructe 100 gr
- 50. Napolitana 30 gr
- 51. Biscuiti simpli 100 gr
- 52. Covrigei 100 gr
- 53. Citrice (80 gr- 150) in functie de preparat
- 54. Carne de curcan- 80 gr

Direcția de Asistență Socială
Director executiv
Lavinia Maria ȘAROȘI



Intocmit
Cons.sup. Mihaela Claudia POPA



.....
(denumirea/numele)

SCRISOARE DE ÎNAINȚARE

Către

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Ca urmare a Anunț intenție nr.din, privind achiziția directă pentru atribuirea contractului/(denumirea contractului de achiziție publică), noi

/ (denumirea/numele ofertantului) vă transmitem alăturat următoarele:

1. coletul sigilat și marcat în mod vizibil, conținând, în original (dacă este cazul):
 - a) oferta;
 - b) documentele care însoțesc oferta.

Avem speranța că oferta noastră este corespunzătoare și vă satisface cerințele.

Data completării

Cu stimă,

Ofertant,

.....
(semnătura autorizată)

Ofertant

FORMULAR 2

.....
(denumirea/numele)

INFORMAȚII GENERALE

1. Denumirea/numele:

2. Codul fiscal:

3. Adresa sediului central:

4. Telefon:

Fax:

E-mail:

Cont Trezorerie:

5. Certificatul de înmatriculare/înregistrare:

6. Activități CAEN pentru care există autorizare (se va preciza codul CAEN
corespondent obiectului acordului-cadru)

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este
diferită)

Telefon / Fax

Data

Totodată, declar că am luat la cunoștință de prevederile « Falsul în Declarații » din Codul Penal referitor la «
Declaraarea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituții de stat ori unei alte unități în vederea
producerii unei consecințe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor,
declarația făcută servește pentru producerea acelei consecințe, se pedepsește cu închisoare de la 3 luni la 2 ani
sau cu amendă »

Notă: Toate câmpurile trebuie completate de ofertant sau după caz, de către reprezentantul ofertantului. Această
declarație, în cazul asocierii, se va prezenta de către fiecare membru în parte, semnată de reprezentantul său
legal.

.....
(denumirea)

FORMULAR DE OFERTĂ (PROPUNERE FINANCIARĂ)

pentru atribuirea contractului

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații....., reprezentanți ai ofertantului _____ (denumirea/numele ofertantului), ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să furnizăm..... (denumirea produselor, serviciilor sau lucrărilor) pentru suma delei plătită după recepția produselor/ serviciilor/lucrărilor respective, la care se adaugă TVA în valoare delei (suma în litere și în cifre) conform legii;

2. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de _____ zile, (durata în litere și cifre), respectiv până la data de _____ (ziua/luna/anul), și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

3 Până la încheierea și semnarea contractului această ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

4. Precizăm că:

nu depunem oferta alternativă.

depunem oferta alternativă.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data