

ROMÂNIA
JUDEȚUL CLUJ
MUNICIPIUL CÂMPIA TURZII
Nr. 14400 din 18.05.2023

ANUNȚ INTENȚIE

Primăria Municipiului CÂMPIA TURZII informează operatorii economici că intenționează să achiziționeze **SERVICII: Servicii de catering pentru beneficiarii de cantină socială din Municipiul Câmpia Turzii** în data de **24.05.2023** 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: 23.835,00 lei fără TVA/35 persoane/30 zile perioada 01.06.2023-30.06.2023, din care:

-alocație hrană: 20,18 lei fără TVA/zi/beneficiar x 35 beneficiari x 30 zile=21.189,00 lei fără TVA (TVA 9%)
-servicii preparare, porționare și ambalare: 2,52 lei fără TVA/zi/beneficiar x 35 beneficiari x 30 zile=2.646,00 lei fără TVA (TVA 19%)

Propunerea financiară se va detalia conform valorii estimate!

Valoarea achiziției:, din care:

-alocație hrană:

-servicii preparare, porționare și ambalare:

cod CPV: 55520000-1-servicii de catering

2.Oferta depusă trebuie să cuprindă:

-Propunerea tehnică:

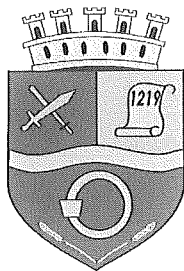
Ofertantul are obligația de a prezenta Propunerea Tehnică astfel încât să respecte cerințele din Caiet de sarcini nr. 12697/04.05.2023.

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.



ROMÂNIA
JUDEȚUL CLUJ
MUNICIPIUL CÂMPIA TURZII
Nr. 14400 din 18.05.2023

-Formulare solicitate:

- scrisoare de înaintare –Formular 1
- informații generale-Formular 2
- declarație privind conflictul de interese- Formular 3
- declarație privind neîncadrarea în articolul 164,165,167 din Legea nr. 98/2016- Formular 4
- declarație privind respectarea obligațiilor relevante din domeniul mediului social și al relațiilor de muncă-Formular 19

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. 12697/04.05.2023 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!

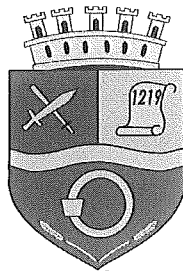
Pentru informații suplimentare ne puteți contacta la telefon 0264.366.399-S.A.P. sau Direcția de Asistență Socială: tel.0264.366.396 -Director Executiv DAS: Lavinia Maria Șaroși.

PRIMAR,
Dorin Nicolae LOJIGAN

AVIZAT
Administrator Public
Marian MORAR

Înt/Red.,
Gabriela BORZA

Șef S.A.P.,
Mihaela POPA

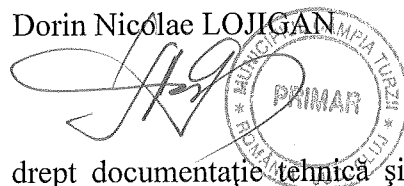


ROMÂNIA
JUDEȚUL CLUJ
MUNICIPIUL CÂMPIA TURZII
Nr. 12697 din 04.05.2023

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 beneficiarii de Cantină Socială din Municipiul Câmpia Turzii.

1. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

- 1.1. Încheierea unui contract privind prestarea de servicii referitoare la prepararea și servirea a doua mese pe zi, prânzul și cina, pentru un număr de 35 de porții (conform HCL 62/30.03.2023)
- 1.2 Transportul gratuit al hranei la sediul cantinei din Câmpia Turzii, str. 1 Dec.1918, nr.4.

2. OBLIGAȚII PRINCIPALE ALE PRESTATORULUI

- 2.1. Prepararea și servirea a două mese, zilnic, pentru fiecare asistat, prânzul și cina, în limita alocației de hrană prevăzută de reglementările legale.
- 2.2. Asigurarea transportului gratuit al hranei la sediul cantinei.
- 2.3. Pentru efectuarea serviciului de catering în condiții optime, prestatorul trebuie să îndeplinească anumite condiții obligatorii respectiv:

- ✓ Asigurarea caserolelor de unică folosință pentru distribuirea mesei, aliniindu-se standardelor și normelor europene în vigoare
- ✓ Să dețină autorizațiile de funcționare pentru prepararea hranei
- ✓ Să dețină mijloace de transport special amenajate (autofrigidere, autodube) autorizate sanitar veterinar de către organele competente pentru transportul hranei. Costurile de transport și carburanții – lubrifiantii 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 beneficiari, 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)

Asigurarea preparării și servirii celor două mese zilnic (prânzul și cina) în limita alocației stabilită pentru hrană se va face astfel :

- Masa de prânz va fi compusă din hrană caldă și va reprezenta 70% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană. Meniul este specificat în **Anexa nr.1**.

- Masa de seară va fi compusă în principiu din hrană rece și va reprezenta 30% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va consta în alimente sub formă de conserve și preparate din carne (mezeluri), conserve de pește, pateu, brânză, etc. Meniul este specificat în **Anexa nr.1**.

Pentru prepararea mesei de prânz prestatorul va respecta rețetele prevăzute în **Anexa nr.3**.

Pentru zilele de weekend, mesele sunt asigurate exclusiv din hrana rece și vor fi servite și transportate anticipat, în ziua de vineri a fiecărei săptămâni.

Pentru sărbătorile legale – zile libere legale - se va servi un meniu specific acestora, prevăzut în **Anexa nr. 2**. De asemenea se va servi masa anticipat pentru zilele nelucrătoare aferente acestora. Achizitorul va face comanda, alegând variante din **Anexa nr.2** în funcție de numărul de zile libere și specificul sărbătorii, cu 5 zile înainte.

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. Aceștia 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 rănile 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 asistați și/ sau de reprezentanții autorității contractante și să procedeze la înlocuirea acesteia cu hrana rece, 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 cantinei.

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.

3. OBLIGAȚIILE PRINCIPALE ALE ACHIZITORULUI :

- ✓ Achizitorul se obligă să recepționeze serviciile prestate în termenul convenit.
- ✓ 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 o singură dată pe zi, de luni până vineri, de comun acord cu prestatorul.
- ✓ Să verifice prezența asistaților zilnic și să propună măsurile necesare în cazul în care apar unele nereguli.
- ✓ Să asigure primirea cererilor și a actelor pentru a beneficia de acest serviciu social precum și efectuarea anchetei sociale pentru persoanele care solicită acordarea serviciului de cantină.
- ✓ 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 gătit a hranei pentru beneficiarii serviciului social.
- ✓ 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 de cantină.

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

Ofertantul va elabora **propunerea financiară**, astfel încât aceasta să cuprindă :

- **alocația de hrană (lei/zi/beneficiar) cu TVA stabilită conform Legii nr. 143/2022 22 lei ;**
- **3 lei (zi/beneficiar) cu TVA servicii de preparare, porționare și ambalare ;**
Prețul unitar total pentru prestare de servicii la destinația finală este de 25 lei cu TVA (lei/zi/beneficiar).

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

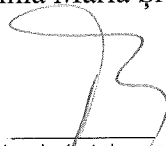
6. DECONTAREA SERVICIILOR

Decontarea prestării de servicii se va face având la bază nivelul alocației zilnice de hrană prevăzută de Legea 143/2022.

Factura pentru serviciile prestate va fi emisă săptămânal 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.

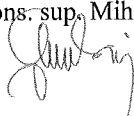
DIRECTOR EXECUTIV DAS

Lavinia Maria ȘAROȘI



Intocmit

Cons. sup. Mihaela Claudia POPA



Meniu săptămâna 1

zi	luni	Marți	miercuri	joi	Vineri
	Pâine 0,500 gr	Pâine 0,500 gr	Pâine 0,500 gr	Pâine 0,500 gr	Paine 0,500 gr
	Ciorba de roșii cu orez -400 ml	Ciorbă Ardelinească- 400 ml	Ciorba de legume -400 ml	Ciorbă acrisoara cu taitei si smantana- 400 ml	Ciorbă de pui a la grec- 400 ml
	Tocană de cartofi cu cârnați – 250/80gr	Snitel pui cu pilaf de orez 80 gr./200 gr	Cartofi franțuzești 250-300 gr	Pulpă de pui(inferioară sau superioară)la cuptor și cuș-cuș - 150gr/200 gr	Paste milaneze – 250-300 gr
	Branza topita sul- 100 gr.	Preparat instant cu fidea , aroma de pui sau vită 65 gr	Conservă de pește 125 gr	Untură de porc 200 gr	Parizer 250 gr

Sâmbătă: pâine 500 gr, Cârnați semi-afumați 250 gr, pateu 100 gr
Duminică: pâine 500 gr, Ruladă de carne 500 gr

DIRECTOR EXECUTIV DAS
Lavinia Maria ȘAROȘI



Intocmit
Cons. sup. Mihaela Claudia POPA



Săptămâna 2

zi	Luni	Marti	miercuri	Joi	Vineri
	Pâine 500 gr	Pâine 500 gr	Pâine 500 gr	Pâine 500 gr	Pâine 500 gr
	Ciorbă de varză – 400 ml	Supă dulce cu fidea – 400 ml	Ciorba de perișoare – 60 gr /340 ml	Ciorba de lăscuțe cu smântână 400 ml	Ciorbă de fasole boabe – 400 ml
	Papricaș de pui cu paste făinoase – 100/200 gr	Friptură de porc și cartofi natur 80gr/ 200gr	Mămăligă cu brânză și smântână 300 gr	Cașcaval pane și orez tras în unt 80 gr/200 gr	Mazăre scăzută și ou ochi 200/30 gr
	Margarină 250 gr	Brânză topită sul 100 gr	Conservă de pește 125 gr	1 ou fiert (30 gr) și 1 pateu 100 gr	Croissant 65 gr Iaurt 100 gr

Sâmbătă: Conservă de fasole cu costiță 300 gr, Preparat instant cu fidea 65 gr, pâine 500gr

Duminică : Parizer 500 gr, Iaurt 100 gr, Pâine 500 gr

DIRECTOR EXECUTIV DAS
Lavinia Maria ȘAROȘI



Intocmit
Cons.sup.Mihaela Claudia POPA



ANEXA NR.1

Săptămâna 3

zi	Luni	Marți	miercuri	joi	Vineri
	Pâine 500 gr	Pâine 500 gr	Pâine 500 gr	Pâine 500 gr	Pâine 500gr
	Ciorbă aită cu zdrențe de ou – 400 ml	Ciorbă țărănească cu smântână 400 ml	Supă dulce cu fidea– 400 ml	Ciorbă de răzălăi cu smântână 400 ml	Ciorba de fasole verde 400 ml
	Ghiveci de legume și cârnațila cuptor (200/ 80 gr)	Paste făinoase cu brânză 300 gr	Medalion de pui pane cu pilaf de orez 80/200gr	Musaca de carne cu cartofi 300gr	Tochitură de porc cu mamaliguta 80/200 gr
	Parizer 250 gr.	Brânză topită sul 100 gr	Pateu 100 gr	Untură de porc 200 gr	Corn cu mac 100 gr

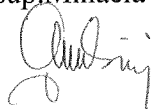
Sâmbătă: Tocană de legume 300 gr, Cremă de brânză 125 gr, Pâine 500 gr.

Duminică: pâine 500 gr, Conservă de carne 300 gr, pateu 100 gr.

DIRECTOR EXECUTIV DAS
Lavinia Maria ȘAROȘI



Intocmit
Cons.sup. Mihaela Claudia POPA



ANEXA NR.1

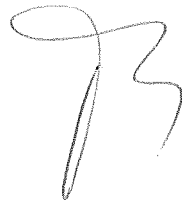
Săptămâna 4

zi	Luni	Marți	miercuri	Joi	Vineri
	Pâine 500 gr	Pâine 500 gr	Paine 500 gr	Pâine 500 gr	Pâine 500 gr
	Ciorbă de tarhon – 400 ml	Ciorbă de potroace cu smântână și tacâmuri – 400 ml	Ciorba de cartofi – 400 ml	Ciorbă de legume 400 ml	Ciorbă de pui a la grec 400 ml
	Sărmăluțe 150-180 gr	Șnițel de pui si pilaf de orez 80/200gr	Tochitură de pui cu mamaliga 80/200 gr	Musaca de carne cu paste 300 gr	Pizza la tavă 200 gr
	Conservă de pește 125 gr	Margarină 250 gr	1 ou fiert 30 gr Brânză topită sul 100 gr.	Pateu 100 gr	Iaurt 100 gr

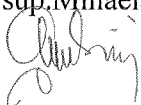
Sâmbătă: pâine 500 gr, Ciocănele de pui 400-500 gr.

Duminică : pâine 500 gr, Salam crud-uscat 200 gr , preparat instand cu fidea 65 gr

DIRECTOR EXECUTIV DAS
Lavinia Maria ȘAROȘI



Intocmit
Cons.sup.Mihaela Claudia POPA



MENIU PENTRU SĂRBĂTORILE LEGALE

VARIANTA 1

MICI 500 gr
MUȘTAR 200 gr
PÂINE 500 gr

VARIANTA 2

CONSERVĂ MAZĂRE 400 gr
SALAM 300gr
PÂINE 500 gr

VARIANTA 3

COMPOT DE FRUCTE 330gr
FURSECURI ASORTATE 250 gr
SUC ACIDULAT 2 l
PÂINE 500 gr.

VARIANTA 4

CARNE TOCATĂ PORC 250 gr
OUA 6 buc
PÂINE 500 gr

VARIANTA 5

PULPE INFERIOARE PUI 500 GR
CIOCOLATĂ 100 gr
PÂINE 500 gr.

VARIANTA 6

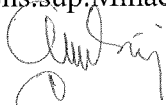
CASCAVAL 150 gr
RULADĂ DE CARNE 500 gr
RULADĂ CU FRUCTE 140 gr
PÂINE 500 gr

VARIANTA 7

KAISER 200 gr
TELEMEA 200 gr
EUGENIA 40 gr
PAINE 500 gr

DIRECTOR EXECUTIV DAS
Lavinia Maria ȘAROȘI

Intocmit: cons. sup. Mihaela Claudia POPA



REȚETE
folosite în prepararea hranei

Ciorbă de cartofi - 400 ml/persoană

- cartofi - 200 gr.
- ceapă - 30 gr.
- morcovi - 20 gr.
- pătrunjel rădăcină - 15 gr.
- pastă tomate - 5 gr.
- ulei - 10 ml.
- borș - 15 ml.
- boia de ardei - 3 gr.
- sare, piper, condimente

Ciorbă de varză - 400 ml/persoană

- varză - 150 gr.
- ceapă - 20 gr.
- morcovi - 20 gr.
- țelină - 20 gr.
- pătrunjel - 20 gr.
- paste tomate - 10 gr.
- ulei - 10 ml.
- smântână - 20 gr.
- supă oase - 300 ml.
- făină - 5 gr.
- sare, piper, condimente

Ciorbă de perișoare - 400 ml./persoană

- carne tocată - 60 gr.
- pastă tomate - 50 gr.
- ceapă - 30 gr.
- morcovi - 20 gr.
- pătrunjel - 20 gr.
- țelină - 20 gr.
- roșii proaspete - 80 gr.
- ouă - 1 buc.
- orez - 50 gr.
- borș - 150 ml.
- sare, piper, condimente

Mămăliguță cu brânză și smântână- 300 gr./persoană

- mălai - 60 gr.
- brânză - 100 gr.
- sare
- smântână 100 gr

Ciorbă țărănească cu smântână - 400 ml/persoană

- supă de oase - 300 ml
- ceapă - 20 gr.
- roșii proaspete - 50 gr.
- cartofi - 50 gr.
- pătrunjel verde - 5 gr.
- ulei - 10 ml.
- orez - 10 gr.
- lapte - 30 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

Ciorbă de fasole verde - 400 ml/persoană

- fasole verde - 120 gr.
- ceapă - 20 gr.
- pastă tomate - 50 gr.
- pătrunjel verde - 5 gr.
- roșii proaspete - 50 gr.
- morcovi - 10 gr.
- ulei - 10 ml.
- smântână - 20 gr.
- oțet - 5 ml.
- făină - 5 gr.
- supă de oase - 200 ml.
- sare, piper, condimente, mărar

Ciorbă dulce cu fidea - 400 ml/persoană

- supă de oase - 350 ml.
- fidea - 30 gr.
- pătrunjel verde, piper, sare

Paste făinoase cu brânză - 300 gr./persoană

- paste făinoase - 100 gr.
- brânză burduf - 50 gr.
- ulei - 10 ml.
- sare

Ciorbă de fasole boabe - 400 ml./persoană

- fasole boabe - 50 gr.
- ceapă - 15 gr.
- morcovi - 20 gr.
- țelină - 10 gr.
- roșii proaspete - 50 gr.
- ulei - 10 ml.
- oțet - 5 ml.
- usturoi - 2 gr.
- cimbru, sare, leuștean, pătrunjel.

Musacă de paste cu carne 200gr/60 gr

- paste făinoase 60 gr
- ulei 10 ml
- sare, piper, vegeta
- carne tocată 60 gr
- ceapa 20 gr
- ardei roșu 10 gr
- pasta de roșii 10 gr

Ciorbă de răzălăi cu smântână 400ml

- corneti 60 gr
- morcovi 50gr
- ceapa 40gr
- ardei roșu 40gr
- smantana 100gr
- oțet 10ml
- oua 0,250 gr
- pasta tomate 40 gr
- sare, vegeta

Tochitură de pui cu mămliguță

- piept de pui 150gr
- malai 200gr
- făina 10gr
- boia 20gr
- ardei roșu 50gr
- sare, vegeta, piper

Sărmăluțe în foi de varză

- varza 150gr
- carne tocata 100gr
- ceapa 20gr
- orez 50gr
- sare,vegeta,piper
- pasta tomate 30gr
- ciolan afumat 40gr

ciorbă de pui a la grec

- piept de pui 80gr
- ceapa 20gr
- morcov 40 gr
- ardei rosu 20gr
- telina 20gr
- ulei 10mi
- otet 10ml
- oua 500gr
- smantana 100gr
- vegeta.sare.piper

ciorbă de tarhon cu orez și smântână

- orez 80gr
- morcovi 40gr
- ceapa 40gr
- ardei 20gr
- telina 40gr
- smantana 100gr
- oua 250gr
- otet 10ml
- sare,vegeta

Musaca de cartofi cu carne

- cotlet de porc fara os 60gr
- cartofi 250 gr
- cascaval 40gr
- smantana 100gr
- lapte 30gr
- ulei 50ml

Ciorbă de potroace cu tacâmuri de pui

- piept de pui 100gr
- spate pui 30gr

- smantana 100gr
- oua 500gr
- morcovi 40gr
- ceapa 20gr
- telina 20gr
- ardei rosu 20 gr
- sare,vegeta,piper

Ciorbă de rosii cu orez- 400 ml./persoană

- orez - 60 gr.
- ceapă - 15 gr.
- morcovi - 20 gr.
- țelină - 10 gr.
- roșii pasta - 50 gr.
- ulei - 10 ml.
- oțet - 5 ml.
- vegeta, sare, leuștean, pătrunjel.

- Medalion de pui pane cu pilaf de orez 80 gr/200 gr

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

Musacă de carne cu paste 300 gr

- paste fainoase 60 gr
- ulei 10 ml
- sare,piper, vegeta
- carne tocata 60 gr
- ceapa 20 gr
- ardei rosu 10 gr
- pasta de rosii 10 gr

Ciorbă ardelenescă

- 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.
- ou- 1 buc.
- sare, boia, condimente
- orez 20 gr
- frunze de leustean, frunze de patrunjel ,frunze de tarhon
- sare, piper,condimente
- cartofi 20 gr
- otet 10 ml

Ciorbă de legume- 400 ml

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

Ciorbă acrișoară cu tăiței și smântână

- supă de oase - 300 ml
- ceapă - 20 gr.
- roșii proaspete - 50 gr.
- cartofi - 50 gr.
- pătrunjel verde - 5 gr.
- ulei - 10 ml.
- smantana- 30 ml.
- oțet - 10 ml.
- morcovi - 20 gr.
- țelină rădăcină - 20 gr.
- pătrunjel rădăcină - 20 gr.
- ardei gras - 15 gr.
- ou- 1 buc.

- sare, boia, condimente
- taitei 50 gr

Ciorbă aită cu zdrențe de ou

- supă de oase - 300 ml
- morcov - 50 gr.
- pătrunjel verde - 5 gr.
- ulei - 10 ml.
- usturoi- 30 gr.
- ou- 1 bucata
- oțet – 10 ml
- țelină rădăcină - 20 gr.
- pătrunjel rădăcină - 20 gr.
- sare, boia, condimente
- smantana -50 gr.

Ciorbă de lășcuțe cu smântână

- supă de oase - 300 ml
- ceapă - 20 gr.
- usturoi-20 gr
- pătrunjel verde - 5 gr.
- ulei - 10 ml.
- smantana- 30 ml.
- oțet - 10 ml.
- morcovi - 20 gr.
- țelină rădăcină - 20 gr.
- pătrunjel rădăcină - 20 gr.
- ardei gras - 15 gr.
- sare, boia, condimente
- paste fainoase 50 gr

Tocană de cartofi cu cârnați

- carnați 80gr
- cartofi 250 gr
- ceapa 40gr
- ardei gras 20gr
- ulei 50 ml
- condimente, sare, piper

Snițel pui cu pilaf de orez

- orez 70 gr
- ulei 15 ml
- ceapa 10 gr
- morcovi 10 gr

- vegeta 10 gr
- frunze de patrunjel verde
- medalion de pui 80 gr
- pesmet auriu 30 gr

Cartofi franțuzești

- cartofi 250 gr
- ceapa 40gr
- ardei gras 20gr
- ulei 50 ml
- condimente, sare, piper
- 1 ou
- Cascaval 20 gr
- Smantana 50 gr

Pulpă de pui la cuptor cu cuș cuș

- Pulpa de pui 150 gr
- Cus cus 200 gr
- Ulei 50 ml
- Ceapa 20 gr
- Morcovi 50 gr
- Ardei gras 20 gr
- Boia, sare, piper
- Frunze de patrunjel 15 gr
-

Paste milaneze

- Paste făinoase 100 gr
- Pasta de rosii 30 gr
- Rosii proaspete 50 gr
- Miere 20 gr
- Ceapa 20 gr

Papricaș de pui cu paste făinoase

- 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, boia, piper
- frunze de patrunjel verde

Friptură de porc și cartofi natur

- pulpa de porc 150 gr
- cartofi natur 200 gr
- ulei 50 ml
- Patrunjel verde
- sare, piper, condimente
- ceapa 30 gr

Cașcaval pane și orez tras în unt

- 150 gr orez
- porumb dulce 40 gr
- cașcaval 80 gr
- ulei 50 ml
- sare, piper
- pesmet auriu 30 gr

Mazăre scăzută cu ou ochi

- 200 gr mazare
- lapte 40 ml
- ulei 40 ml
- ceapa 20 gr
- smantana 30 gr
- ardei gras 20 gr
- marar proaspat 15 gr
- patrunjel verde 15 gr
- 1 buc ou

Ghiveci de legume cu cârnați la cuptor

- orez 100 gr
- ulei 30 ml
- ceapa 20 gr
- morcovi 20 gr
- fasole verde 20 gr
- dovlecel 10 gr
- rosii 20 gr
- carnati 80 gr

Tochitură de porc cu mămăliguță

- malai 200gr
- faina 10gr
- boia 20gr
- ardei rosu 50gr
- sare, vegeta, piper
- 150 gr pula de porc

Șnițel de pui cu pilaf de orez

- orez 70 gr
- ulei 15 ml
- ceapa 10 gr
- morcovi 10 gr
- vegeta 10 gr
- frunze de patrunjel verde
- medalion de pui 80 gr
- pesmet auriu 30 gr

Pizza la tavă

- 80 gr faina
- 10 gr drojdie
- 40 gr mozzarella
- 20 gr salam
- 20 gr sunca
- 10 porumb gr
- 10 gr ardei gras
- sos rosii 30 gr
- sare
- ulei 10 ml

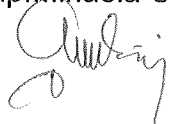
DIRECTOR EXECUTIV DAS

Lavinia Maria ȘAROȘI



Intocmit

Cons.sup.Mihaela Claudia POPA



.....
(denumirea/numele)

SCRISOARE DE ÎNAINȚARE

Către

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Ca urmare a Anunt intentie nr.din, privind achiziția directă pentru atribuirea contractului/(denumirea contractului de achizitie 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)

7. Cifra de afaceri pe ultimii 3 ani:

<i>Cifra de afaceri în domeniul de activitate specific obiectului contractului</i>			
<i>Anul</i>	<i>Valoare Moneda</i>	<i>Curs de schimb</i>	<i>Echivalent LEI</i>
<i>2019</i>			
<i>2020</i>			
<i>2021</i>			
<i>Media cifrei de afaceri</i>			

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 « Declararea 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)

DECLARAȚIE PRIVIND CONFLICTUL DE INTERESE

Subsemnatul _____, reprezentant împuternicit al _____ (denumirea și datele de identificare ale operatorului economic)

declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că nu mă aflu în situația prevăzută la art. 59-60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare.

În sensul celor de mai sus, depun anexat prezentei declarații Certificat constatator eliberat de Ministerul Justiției - Oficiul Registrului Comerțului (sau echivalent în cazul persoanelor juridice străine) [SAU] Extras din Registrul acționarilor, certificate de administrator, în cazul societăților pe acțiuni.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispun.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

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 « Declararea 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 »

.....

(denumirea)

**DECLARAȚIE privind neîncadrarea în art. 164, 165, 167
din Legea nr. 98/2016**

Subsemnatul, reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), în calitate de candidat/ofertant/ofertant asociat/terț susținător al candidatului/ofertantului, la procedura de (se menționează procedura) pentru atribuirea contractului având ca obiect (denumirea produsului, serviciului sau lucrării), codul CPV....., la data de (zi/luna/an), organizată de (denumirea autorității contractante), declar pe propria răspundere că nu mă aflu în vreuna din situațiile prevăzute la art. 164, 165, 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispun.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

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 referitoare la « Falsul în Declarații » din Codul Penal legate de « Declararea 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.

.....
(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 prestăm **Servicii de catering pentru beneficiarii de cantină socială din Municipiul Câmpia Turzii** în valoare de:lei fără TVA, din care:

-alocație hrană:lei fără TVA

-servicii preparare, porționare și ambalare:lei fără TVA

plătibilă după recepția produselor/ serviciilor/lucrărilor respective, la care se adaugă TVA în valoare delei, din care:

-alocație hrană:lei

-servicii preparare, porționare și ambalare:lei (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

Operator economic

.....
(denumirea/numele)

**DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA OBLIGAȚILOR RELEVANTE DIN
DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ**

Subsemnatul(a) (denumirea, numele operatorului economic), în calitate de ofertant la achiziția directă pentru atribuirea contractului de achiziție publică organizată de, declar că la elaborarea ofertei am ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă, luând cunoștință de instituțiile competente de la care se pot obține informații detaliate privind reglementările respective

Data completării(ziua, luna anul).

Operator economic,

.....(numele operatorului economic)

..... (numele persoanei autorizate și semnătura)

Notă: Acest formular se va completa de către toți operatorii economici participanți la achiziția directă, indiferent dacă sunt ofertanți, lideri de asociație sau asociați.