



CONSILIUL JUDEȚEAN CLUJ  
Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj  
Cod operator de date cu caracter personal nr. 16190  
nr. 23116 din data 12.05.2026

APROB,  
Director General  
MORNĂILĂ Florin Mihai



**CAIET DE SARCINI  
PRIVIND ACHIZIȚIA DE „SERVICII DE CATERING ȘI SERVICII CONEXE  
PENTRU CENTRELE DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ DIN SUBORDINEA D.G.A.S.P.C CLUJ”**

**Servicii de catering pentru centrele subordonate DGASPC Cluj din zona localităților Huedin și Aghireșu**

**I. INFORMAȚII PRIVIND AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ȘI PROCEDURA:**

Denumire: Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Cluj  
Adresa: str. General Eremia Grigorescu, nr. 37-39, mun. Cluj-Napoca, jud. Cluj  
E-mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro,  
Cod poștal: 400304  
Telefon: 0754060518  
Țara: România

**Procedura de atribuire: LICITAȚIE DESCHISĂ**, online, într-o singură etapă, fără fază finală de licitație electronică

**Cod/Coduri CPV: 55520000-1 Servicii de catering  
79920000-9 Servicii conexe**

**II. INTRODUCERE**

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține în mod obligatoriu specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranță în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

**Compartimentul Achiziții Publice**

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
Tel:+40 264 420 146 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

În cadrul acestei proceduri, DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI CLUJ îndeplinește rolul de Autoritate contractantă în cadrul Acordului-cadru.

Nu sunt acceptate oferte alternative. În caz contrar, oferta este considerată neconformă, în conformitate cu art. 137 alin (3) lit. a) din HG nr. 395/2016.

Vor fi acceptați numai operatorii economici ale căror oferte respectă condițiile impuse prin prezentul caiet de sarcini. În acest sens, orice ofertă 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 minime din Caietul de sarcini. Ofertarea serviciilor cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini, sau care nu satisfac cerințele caietului de sarcini va fi declarată ofertă neconformă și va fi respinsă. Oferta are caracter obligatoriu, din punct de vedere al conținutului, pe toată perioada de valabilitate stabilită de către Autoritatea Contractantă și asumată de ofertant.

Prezenta achiziție face parte dintre activitățile care conduc la îndeplinirea prevederilor Ordinului 82/2019 privind aprobarea standardelor specifice minime de calitate obligatorii pentru serviciile sociale destinate persoanelor adulte cu dizabilități, Anexa 1 – 6 Modulul I Managementul Serviciului Social - Standard 3 Alimentația, Ordinului nr. 25/2019 privind aprobarea standardelor minime de calitate pentru serviciile sociale de tip rezidențial destinate copiilor din sistemul de protecție specială, Anexa 1 Modul III Standard 1 Alimentație, respectiv a Ordinului nr. 29/2019 pentru aprobarea standardelor minime de calitate pentru acreditarea serviciilor sociale destinate persoanelor vârstnice, persoanelor fără adăpost, tinerilor care au părăsit sistemul de protecție a copilului și altor categorii de persoane adulte aflate în dificultate, precum și a serviciilor acordate în comunitate, serviciilor acordate în sistem integrat și cantinele sociale, Anexa 1 Standarde minime Modul IV Standard 4 Alimentație.

### III. DESCRIEREA GENERALĂ A SERVICIILOR

Serviciile pe care autoritatea contractantă urmărește să le contracteze constau în **servicii de catering, care presupun pregătirea, prepararea, livrarea și servirea zilnică a hranei (micul dejun, 2 gustări, prânz și cină) pentru beneficiarii din centrele subordonate DGASPC Cluj din zona localităților Huedin și Aghireșu, pentru o perioadă de 1 an de zile**, cu posibilitate de prelungire ulterioară cu încă 4 luni, cu respectarea prevederilor art. 165 din HG nr. 395/2016.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestator în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea nivelului alocației de hrană stabilit prin Legea 143/2022 pentru modificarea și completarea art. 129 din Legea nr. 272/2004 privind protecția și promovarea drepturilor copilului și pentru stabilirea unor măsuri de asistență socială, a Hotărârii de Guvern nr. 6/2026, raportat și la Hotărârea nr. 240/22.12.2025 a Consiliului Județean Cluj privind aprobarea cuantumului alocației zilnice de hrană pentru beneficiarii serviciilor sociale rezidențiale din structura DGASPC Cluj.

Conform Hotărârii nr. 240/22.12.2025 a Consiliului Județean Cluj, cuantumul alocației zilnice de hrană pentru beneficiarii serviciilor sociale din structura DGASPC Cluj (copii fără dizabilități, adulți cu și fără dizabilități) este de **45 lei/zi/beneficiar TVA inclus**, iar pentru copiii cu dizabilități încadrați în grad de handicap pentru care s-a stabilit o măsură de protecție specială în condițiile legii, cuantumul alocației zilnice de hrană este de **67,5 lei/zi/beneficiar TVA inclus**.

---

#### Compartimentul Achiziții Publice

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, județul Cluj  
Tel: +40 264 420 146 ; +40 264 420 147 ; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
mail: [achizitii@dgaspc-cluj.ro](mailto:achizitii@dgaspc-cluj.ro)

**Asigurarea hranei zilnice (mic dejun, prânz, cină și 2 gustări) se va realiza în principal de luni până duminică, inclusiv sărbători legale, cu 2 livrări zilnice, pentru următoarele loturi, situate astfel:**

### **LOCALITĂȚILE HUEDIN SI AGHIREȘU**

<b>Nr. Crt</b>	<b>COMPLEXUL SERVICII SOCIALE REZIDENȚIALE PENTRU COPII, PERSOANE VÂRSTNICE ȘI VIOLENȚĂ DOMESTICĂ</b>	<b>Adresă</b>	<b>Tip de beneficiari</b>	<b>Nr. maxim beneficiari</b>	
1	Casă de Tip Familial „Amicii” Huedin	Oraș Huedin, Str. Trandafirilor, nr. 33, jud. Cluj	Copii cu și fără dizabilități, vârsta 7-26 ani	10*	
2	Casă de Tip Familial „Cuore” Huedin	Oraș Huedin, Str. Salcâmului, nr. 33, jud. Cluj	Copii cu și fără dizabilități, vârsta 7-26 ani	10*	
3	Casă de Tip Familial „Phoenix” Huedin	Oraș Huedin, Str. Salcâmului, nr. 17, jud. Cluj	Copii cu și fără dizabilități, vârsta 7-26 ani	10*	
4	Casă de Tip Familial „Anna” Huedin	Oraș Huedin, str. Avram Iancu, nr. 41, jud. Cluj	Copii cu și fără dizabilități, vârsta 7-26 ani	10*	
5	Casă de Tip Familial „Elsa” Huedin	Oraș Huedin, str. Avram Iancu, nr. 41, jud. Cluj	Copii cu și fără dizabilități, vârsta 7-26 ani	10*	
6	Căminul Pentru Persoane Vârstnice Aghireșu	Sat Aghireșu, com. Aghireșu, nr. 448, jud. Cluj	Vârstnici	36	
<b>TOTAL BENEFICIARI LOT 5</b>				<b>86</b>	
<b>dintre care:</b>					
<b>normă de hrană 45 lei TVA inclus – 61 beneficiari</b>				<b>61</b>	
<b>normă de hrană 67,5 lei TVA inclus – 25 beneficiari - copii cu dizabilități</b>					<b>25</b>

*\* În cazul Caselor de Tip Familial Amicii, Cuore, Phoenix, Anna și Elsa, din numărul maxim de 10 beneficiari pentru fiecare locație, 5 (cinci) beneficiază de norma de hrană de 45 lei TVA inclus și 5 (cinci) de norma de hrană de 67,5 lei TVA inclus, specifică copiilor cu dizabilități*

#### **IV. NUMĂRUL DE PORȚII ESTIMATE ȘI CALCULUL VALORII ACORDULUI-CADRU**

Autoritatea contractantă va utiliza pentru calculul numărului de beneficiari din centre și pentru stabilirea valorii maxime a Acordului-cadru **capacitatea maximă a fiecărui centru**, motiv pentru care valorile indicate în tabelul de mai sus reprezintă valorile maxime ale numărului de beneficiari, de meniuri și a valorii contractelor, astfel cum vor fi calculate mai jos.

Valoarea minimă va fi stabilită prin înjumătățirea capacității centrelor, și inclusiv a numărului de beneficiari aferent fiecărui Lot, estimându-se că numărul de beneficiari nu va scădea mai mult de jumătate față de capacitățile maxime de cazare ale centrelor.

#### **Compartimentul Achiziții Publice**

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
Tel: +40 264 420 146 ; +40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
mail: [achizitii@dgaspc-cluj.ro](mailto:achizitii@dgaspc-cluj.ro)

Autoritatea contractantă nu este obligată să comande valoarea minimă de meniuri astfel estimată, în situația în care, din diverse motive independente de instituție, numărul de beneficiari scade sub această estimare.

**Pentru context, numărul de beneficiari efectiv cazați în centrele DGASPC Cluj din Huedin și Aghireșu care au nevoie de asigurarea hranei zilnice, la nivelul lunii ianuarie 2026, a fost de 61 beneficiari (capacitatea maximă fiind de 86 beneficiari).**

Totodată, există diferențe între tipurile de meniuri solicitate datorită specificului centrelor (rezidențiale-cu cazare continuă unde se solicită meniuri complete, respectiv Centre de Zi unde beneficiarii vin doar pe parcursul zilei și doar în timpul săptămânii, fără sărbători legale) și raportat și la tipul de beneficiari existenți, pentru care normele de hrană sunt diferite conform legii (HG nr. 6/2026) și a Hotărârii Consiliului Județean Cluj nr. 240/22.12.2025, astfel copiii cu dizabilități încadrați în grad de handicap beneficiază de o normă de hrană de 67,5 lei/zi TVA inclus, iar restul beneficiarilor (copii fără dizabilități, adulți cu și fără dizabilități) beneficiază de norma de hrană de 45 lei/zi TVA inclus.

#### **IV.1. CALCULUL VALORILOR MAXIME AFERENTE FIECĂREI LOCAȚII**

##### **Servicii de catering pentru centrele subordonate DGASPC Cluj din zona localităților Huedin și Aghireșu**

##### **1. COMPLEX SERVICII SOCIALE REZIDENȚIALE PENTRU COPII, PERSOANE VÂRSTNICE ȘI VIOLENȚĂ ÎN FAMILIE**

Este necesară prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei, de luni până duminică (inclusiv sărbători legale), pentru **un număr maxim de 86 beneficiari, din care 61 copii fără dizabilități vârsta 7-26 ani și vârstnici, respectiv 25 copii cu dizabilități.**

Perioadă de estimare: 12 luni

Valoare normă de hrană copii fără dizabilități / adulți cu și fără dizabilități – 45 lei/zi/beneficiar cu TVA inclus, respectiv 40,54 lei/zi/beneficiar fără TVA.

Valoare normă de hrană copii cu dizabilități – 67,5 lei/zi/beneficiar cu TVA inclus, respectiv 60,81 lei/zi/beneficiar fără TVA.

Total defalcat Complex Servicii Sociale Rezidențiale pentru copii, persoane vârstnice și Violență în Familie:

40,54 lei/zi x 61 beneficiari = 2.472,94 lei total/zi

2.472,94 lei/zi x 365 zile = **902.623,10 lei / an fără TVA**

și

60,81 lei/zi x 25 beneficiari = 1.520,25 total/zi

1.520,25 lei x 365 zile = **554.891,25 lei / an fără TVA**

**Total general Complex Servicii Sociale Rezidențiale pentru Copii, Persoane Vârstnice și Violență în Familie:**

**902.623,10 lei + 554.891,25 lei = 1.457.514,35 lei / an fără TVA**

**Centralizator:**

##### **Compartimentul Achiziții Publice**

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, județul Cluj  
Tel:+40 264 420 146 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
mail: [achizitii@dgaspc-cluj.ro](mailto:achizitii@dgaspc-cluj.ro)

Lot 5 - Servicii de catering pentru centrele din zona localităților Huedin și Aghireșu	Categorie beneficiari	Număr maxim beneficiari	Cuquantum alocație de hrană/zi fără TVA	Valoare totală alocație de hrană / zi fără TVA	Valoarea totală anuală alocație hrană fără TVA (365 zile)
Valoare normă hrană 45 lei/zi	Copii fără dizabilități, vârstnici	61	40,54 lei fără TVA	2.472,94 lei	902.623,10 lei
Meniu complet-mic dejun, prânz, cină, 2 gustări					
Valoare normă hrană 65 lei/zi	Copii cu dizabilități	25	60,81 lei fără TVA	1.520,25 lei	554.891,25 lei
Meniu complet-mic dejun, prânz, cină, 2 gustări					
<b>TOTAL</b>		<b>86</b>			<b>1.457.514,35 lei</b>

#### IV. 2. CENTRALIZATOR GENERAL VALORI MINIME ȘI MAXIME ALE ACORDULUI-CADRU ȘI ALE MENIURILOR

Autoritatea contractantă a utilizat pentru calculul valorii maxime a Acordului-cadru **capacitatea maximă a fiecărui centru**, motiv pentru care valorile indicate reprezintă valorile maxime ale numărului de beneficiari, de meniuri și a valorii contractelor, astfel cum vor fi calculate mai jos.

**Valoarea minimă a fost stabilită prin înjumătățirea capacității centrelor, și inclusiv a numărului de beneficiari aferent,** estimându-se că numărul de beneficiari nu va scădea mai mult de jumătate față de capacitățile maxime de cazare ale centrelor.

Autoritatea contractantă nu este obligată să comande valoarea minimă de meniuri astfel estimată, în situația în care, din diverse motive independente de instituție, numărul de beneficiari scade sub această estimare.

Nr. Lot	Nr. minim beneficiari	Nr. maxim beneficiari	Nr. meniuri complete / 365 zile (include normă hrană de 40,54 lei și norma de 60,81 lei fără TVA)		Nr. meniuri Centre de zi / 250 zile - Mic dejun, prânz, 1 gustare, fără cină		Nr. meniuri Centre de zi / 250 zile - Mic dejun, prânz, 2 gustări, fără cină	
			Minim	Maxim	Minim	Maxim	Minim	Maxim
LOT 5	43	86*	15695	31390	-	-	-	-

Legendă:

\* **86 număr maxim beneficiari** – din care pentru 61 beneficiari valoarea maximă a normei de hrană zilnice este 40,54 lei fără TVA (22265 meniuri), iar pentru 25 beneficiari este de 60,81 lei fără TVA (9125 meniuri)

#### Compartimentul Achiziții Publice

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, județul Cluj  
Tel: +40 264 420 146 ; +40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
mail: [achizitii@dgaspc-cluj.ro](mailto:achizitii@dgaspc-cluj.ro)

Locație	Valoare minimă estimată Contract Subsecvent, lei fără TVA	Valoare maximă estimată Contract Subsecvent, lei fără TVA	Valoare minimă estimată Acord-Cadru, lei fără TVA	Valoare maximă estimată Acord-Cadru, lei fără TVA
Huedin și Aghireșu	374.995,00 lei	776.847,75 lei	776.847,75 lei	1.457.514,35 lei

## V. DESCRIEREA SERVICIILOR

**Meniul zilnic pentru beneficiari este format din micul dejun, prânzul și cina, alături de (două) 2 gustări, dintre care cel puțin două mese constituie masă caldă (prânzul și cina).**

Necesarul zilnic de calorii va fi de 2100 - 2500 calorii/persoană/zi, kaloriile fiind asigurate obligatoriu din proteine, lipide, glucide, carbohidrați.

Într-o rație echilibrată:

- Proteinele trebuie să reprezinte minim 15% - ele se recomandă a fi reprezentate mai ales de proteine plastice de calitate I, ce provin din: carne, brânză, lapte, ouă dar și din proteinele vegetale;
- Lipidele trebuie să reprezinte 25-30% din valoarea calorică globală, din care 2/3 să aibă origine vegetală;
- Glucidele sunt elementul esențial energetic din rație, acoperind 55-60% din valoarea globală.

**Micul dejun** reprezintă 15% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate, la care se adaugă ceai, lapte sau cacao cu lapte. Ambalarea se va realiza în pachete individuale, în folie vidată (cu excepția pâinii), sau, cu acordul reprezentanților centrelor, micul dejun va fi transportat în recipiente întinse de inox și/sau recipiente de capacitate mare din plastic închise ermetic.

Va conține obligatoriu, dar nu exclusiv:

pâine, brânzeturi, preparate din carne, ouă, unt, legume crude (ex. roșie, ardei, castravete), dulceață/gem, cereale, lapte, iaurt simplu, iaurt cu fructe, ceai, cacao cu lapte.

**Gustările** (10% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană)

Gustarea de dimineață (ora 10:00-11:00) va fi reprezentată de fructe proaspete de sezon, (ex. măr, banană, portocală, kiwi, pară, piersică, nectarină etc.), iar gustarea de după-amiază (ora 16:00-17:00) va fi reprezentată de deserturi sau un produs de panificație (napolitane, biscuiți, prăjituri etc.) ambalat individual, cu termen de valabilitate inscripționat sau produs propriu ori dulciuri preparate în bucătărie; De cel puțin 3 ori pe săptămână, acestea vor fi de tipul gustări preparate (nu cumparate), în conformitate cu standardele de calitate, de ex. langoșe, clătite, gogoși, etc.

Pentru rezidenții din cadrul centrelor care frecventează școala este nevoie la gustarea de dimineață de câte un sandwich pentru a putea fi luat cu ei la școală și consumat în pauza de masă.

În fiecare ultima zi de joi a fiecărei luni, prestatorul va aduce la gustarea de la ora 16 o felie de tort pentru fiecare beneficiar (fiind sărbătoriți cei născuți în luna respectivă).

**Masa de prânz** reprezintă 50% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din trei feluri de mâncare:

### Compartimentul Achiziții Publice

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
Tel:+40 264 420 146 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

- felul 1 – supe, ciorbe, borșuri;
- felul 2 – fripturi, snitele, grătare, file de pește, chiftele, mâncăruri scăzute, mâncăruri și preparate cu carne de porc, vită și pui, pește, garnituri/salate, etc;

**Cina** reprezintă 25% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi realizată sub următoarea formă:

– hrană caldă sau rece sub formă de mâncăruri diverse, pe bază de carne și legume, la care se adaugă ceai, lapte, iaurturi, compoturi, plăcinte, budinci, etc;

**Notă:** Meniul fiecărei zile va conține în mod obligatoriu fructe, proteine animale și lactate.

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

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

Pentru copii cu vârsta cuprinsă între 0 luni și 3 ani alimentația trebuie să conțină și măr ras, supă de zarzavat, ciorbă cu carne, iaurt, branza de vaci, ou, carne fiartă, etc.

Pentru persoanele cu dizabilități, hrana trebuie să fie ușor masticabilă sau pasată în funcție de caz, conform nevoilor centrelor subordonate DGASPC Cluj.

La fiecare preparat se adaugă produsul „pâine albă” (franzelă sau chiflă) ori se prepară mămliguță (la cererea persoanelor beneficiare). Porția zilnică de pâine pentru un meniu complet (3 mese principale) este de 300 gr. pentru beneficiari cu meniu comun și 200 gr. pentru beneficiari cu regim hiposodat, hipolipidic și/sau regim diabet-hipoglicemic.

Pentru persoanele cu regimuri alimentare, se va adapta meniul zilnic în funcție de starea de sănătate și recomandările medicului.

Se vor asigura meniuri festive cu ocazia sărbătorilor de Paște, Crăciun, Revelion, precum și zile onomastice/de naștere la cererea centrelor.

Ofertantul va trebui să asigure o aprovizionare continuă și se va îngriji, împreună cu factorii de decizie din fiecare centru, să asigure stocuri de alimente neperisabile, în cazul în care există blocaje datorită condițiilor meteorologice sau a altor cauze fortuite care pot împiedica procesul de aprovizionare.

**Programul de servire al meselor este divers, dar stabilit – de regulă – în următoarele intervale:**

- Micul dejun                - la orele 06:30 – 09:00;
- Gustarea I                - la orele 10:00 – 11:00;
- Masa de prânz           - la orele 12:30 – 14:00;
- Gustarea II               - la orele 16:00;
- Cina                        - la orele 18.00 - 19.00;

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

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

#### **Compartimentul Achiziții Publice**

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
Tel: +40 264 420 146 ; +40 264 420 147 ; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
mail: [achizitii@dgaspc-cluj.ro](mailto:achizitii@dgaspc-cluj.ro)

Livrarea se va face pe baza de comandă, primită zilnic de la beneficiar. Comenzile vor fi ferme și transmise de fiecare unitate beneficiară, până la ora 15:00, cu precizarea numărului de porții, a tipurilor de meniu și a regimului dietetic/alimentar stabilit, pentru fiecare dintre locațiile unităților beneficiare, respectiv totalul porțiilor/unitate beneficiară/comandă. Comanda va fi transmisă în format electronic, prin email/fax/whatsapp de către persoana desemnată de fiecare centru în parte.

DGASPC Cluj își rezervă dreptul de a diminua cantitățile, respectiv numărul de porții sau a le modifica în funcție de regimurile alimentare recomandate, fără modificarea prețului unitar/porție și fără vreo notificare prealabilă, ci numai cu precizările cu privire la numărul de beneficiari/porții cuprinse în comanda lansată către operatorul economic.

Facturarea se va face către DGASPC Cluj cu mențiunea unității beneficiare în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică.

### **V.1. GRAFICUL DE PRESTARE A SERVICIILOR ȘI DE LIVRARE A MENIURILOR** **- 2 LIVRĂRI PE ZI -**

**Prestarea serviciilor de catering se va efectua după cum urmează:**

**Zilnic, între orele 11:30 – 12:30**, se va livra:

- masa de prânz și gustarea II (din ziua respectivă) pentru beneficiarii centrului.

**Zilnic, între orele 17:30 – 18:30**, se va livra:

- cina (din ziua respectivă) și micul dejun și gustarea I (din ziua următoare) pentru beneficiarii centrului.

Acest grafic de prestare este aplicabil tuturor centrelor/locațiilor din Tabelele regăsite la Cap. III – Descrierea generală a serviciilor,

Graficul de prestare va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și dorința beneficiarului. Acesta va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori va suferi modificări.

## **VI. CERINȚE PRIVIND TRANSPORTUL ȘI IGIENA**

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente din inox închise ermetic și/sau thermobox-uri, care să pastreze temperatura alimentelor, separat pentru fiecare fel de mâncare și lăsate în centre până la următoarea livrare, fără a fi transferate în vasele din centre decât cu ocazia servirii beneficiarilor.

De asemenea, în cazul unităților cu un număr de beneficiari redus (ex. sub 5 persoane) și care se află în locații diferite, este agreată servirea meniurilor în mod individual, în caserole de plastic vidate, fără tacâmuri de unică folosință (se va folosi vesela proprie a unității). Același tip de ambalare se va utiliza și în cazul centrelor cu capacitate mai mare, la solicitarea expresă a reprezentanților acestora, în situația în care prestatorul consimte la acest lucru iar costurile suplimentare privind ambalajele sunt asumate de către acesta.

În aceeași modalitate (caserole de plastic vidate) vor fi ambalate și meniurile speciale (cu un anumit regim, alergii, intoleranțe, diabetice, etc) în situația în care numărul acestora este redus per locație, iar ambalarea în recipiente de inox nu este adecvată datorită cantității mici.

În ce privește servirea micului dejun, se va realiza în caserole de plastic vidate, individuale, însă este permis transportul acestuia și în recipiente întinse de inox și/sau recipiente de capacitate

---

#### **Compartimentul Achiziții Publice**

mare din plastic, închise ermetic, având în vedere faptul că sunt preparate reci, iar împărțirea va fi realizată de personalul centrelor.

**PREȚUL AMBALAJELOR VA FI INCLUS ÎN VALOAREA OFERTATĂ FĂRĂ TVA.**

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

Transportul hranei va fi asigurat de către ofertant, **cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, până la sediul autorității contractante**, unde se va asigura recepția și servirea cu hrană a beneficiarilor, în conformitate cu prevederile Caietului de sarcini. Mijloacele de transport folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către Ministerul Sănătății, atât pentru transportul hranei calde cât și reci, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfectie;

Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare. Operatorul economic **va depune la autoritatea contractantă autorizațiile pentru mijloacele de transport vizate la zi.**

**Operatorul economic va pune la dispoziție un GRAFIC DE LIVRARE a meniurilor, în vederea respectării Graficului de prestare a serviciilor evidențiat la pct. V.1. de mai sus, prin care să fie stabilit traseul autoturismelor de transport, numărul autovehiculelor folosite pentru fiecare centru la care ofertantul participă, respectiv numărul de șoferi desemnați în gestionarea activității de transport.** Operatorul economic trebuie să dețină capacitatea logistică și operațională, alături de resurse umane suficiente, pentru ducerea la îndeplinire în bune condiții a contractului și pentru gestionarea numărului mare de meniuri zilnice.

Recipientele și/sau containerele utilizate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, pentru evitarea riscului contaminării alimentelor. Alimentele voluminoase sub formă lichidă, granulată sau pudră trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar; Aceste containere trebuie marcate în clar și la loc vizibil astfel încât să nu se poată șterge, și să ateste faptul că ele sunt folosite la transportul alimentelor sau să fie marcate „Numai pentru alimente”.

Mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării;

Atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării;

Alimentele din mijloacele de transport și/sau containere trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării sau împotriva transferului temperaturii între meniuri;

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate;

Fiecare persoană/salariat care lucrează în zona de manipulare a alimentelor **va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat**, în conformitate cu Norma de igienă din 16.12.1998 privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și

**Compartimentul Achiziții Publice**

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
Tel:+40 264 420 146 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
mail: [achizitii@dgaspc-cluj.ro](mailto:achizitii@dgaspc-cluj.ro)

desfacerea alimentelor, aprobată prin Ordinul M.S. nr. 976/1998 cu modificările și completările ulterioare.

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Astfel, personalul implicat în activitatea care face obiectul contractului de achiziție publică (administrator/ manager, bucătari, ajutor de bucătar, șoferi, orice personal angajat care manipulează hrana) **trebuie să dețină Adeverință sau Certificat de absolvire privind cursuri de igienă** eliberat în conformitate cu prevederile Ordinului Ministrului Sănătății și al Ministrului Educației, Cercetării și Tineretului nr. 1225/5031/2003, și aviz precum că este apt medical, cu analizele medicale la zi.

Prepararea hranei se va face în locația proprie a ofertantului, spațiu autorizat din punct de vedere sanitar-veterinar pentru linia de pregătire a hranei. Operatorul economic este obligat să asigure în cadrul blocului alimentar unde este preparată hrana, circuitele specifice prevăzute de legislația în vigoare. Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică.

Pe parcursul îndeplinirii contractului de furnizare operatorul economic trebuie să respecte regulile referitoare la securitatea și sănătatea în muncă care sunt în vigoare. Responsabilitatea respectării condițiilor de igienă privind producerea, transportul, punerea pe piață și comercializarea produselor aparține operatorilor economici.

Dacă este cazul, ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale, expunerii la temperaturi extreme și precipitațiilor din timpul transportului.

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat al produselor și se consideră ca a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca niciun motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

## VII. CERINȚE PRIVIND PROPUNEREA TEHNICĂ

**VII.1. Specificațiile tehnice** pentru produsele ce urmează a fi livrate 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.

### **Operatorul economic trebuie să dețină și să prezinte:**

**1) Document de înregistrare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor/Aviz de funcționare emis de DSVSA**, în conformitate cu prevederile Ord. ANSVSA nr.111/2008 modificat ulterior, sau **autorizație sanitar-veterinară pentru comerț intra-comunitar în conformitate cu prevederile Ord. ANSVSA nr. 57/2010**, modificat ulterior, pentru activitatea de catering la punctul/punctele de lucru;

**2) Certificat constatator de la Oficiul Național la Registrului Comerțului.** Ofertantul participant la procedură trebuie aibă înscris în statutul societății și să aibă autorizat ca obiect de activitate Servicii de catering / Activități de alimentație (catering) pentru evenimente - COD CAEN 5621.

**3) Aviz ISU sau negație** privind spațiul unde se prepară meniurile și se desfășoară activitatea de Catering;

**4) Autorizație sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru mijloacele de**

### **Compartimentul Achiziții Publice**

**transport** utilizate pentru distribuirea hranei;

**5) Dovada existenței un Contract de prestări servicii Dezinsecție, Dezinfecție, Deratizare** însoțit de Proces verbal de execuție/recepție a serviciului D.D.D, la zi. Conform legislației în vigoare, prestarea serviciilor de dezinsecție, dezinfecție și deratizare **este obligatorie** pentru toți agenții economici, iar periodicitatea lucrărilor este reglementată de OMS 119/2014, art. 50, literele a) și b) și ANRSC prin Ordinul 82/ 2015 (art. 105 și 106).

## **VII.2. Specificații tehnice minime considerate obligatorii:**

Prestatorul se obligă sa presteze serviciile de catering la o calitate superioară si la termenele stabilite de comun acord cu beneficiarul, prin graficul de prestare.

Prestatorul are obligația de a executa serviciile de catering cu profesionalismul și promptitudinea cuvenite angajamentului asumat și în conformitate cu legislația în vigoare;

Prestatorul este răspunzator de calitatea produselor livrate și gramajul porțiilor de hrană. La prepararea mâncării se vor folosi gramajele conform prevederilor rețetarelor. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, ori de câte ori aceasta le solicită, în copie xerox și original.

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

Prestatorul trebuie să livreze săptămânal "MENIUL" în 2 (două) exemplare și să-l înainteze în fiecare zi de vineri (cel tarziu până la ora 10:00), spre consultare și aprobare fiecărui centru beneficiar, pornind de la cerințele prezentate în caietul de sarcini și anexele sale.

La întocmirea MENIULUI săptămânal, trebuie să se țină cont de următorii factori:

- realizarea unui raport optim între principiile alimentare de bază (proteine, lipide, glucide, etc.);
  - afecțiunile, bolile și indicațiile medicale;
  - sortimentul alimentelor prevăzute în norma de brană;
  - anotimpul pentru care se aplică meniurile;
  - preferințele beneficiarilor pentru anumite feluri de mâncare;
  - meniurile întocmite în ultimele două săptămâni, spre a nu fi repetate felurile de mâncare;
  - realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreeate de beneficiari;
  - mâncarea să fie consistentă și să dea senzație de sațietate;
  - să fie variată, atât prin felul produselor/preparatelor, cât și prin tehnologia culinară;
  - asigurarea meniurilor tradiționale cu ocazia sărbătorilor legale și religioase, se vor asigura alimente specifice (cozonac, sarmale, drob, ouă roșii, friptură, salată de boeuf, prăjituri, diferite sucuri răcoritoare carbogazoase/necarbogazoase/naturale, etc.).
  - asigurarea unui meniu festiv cu ocazia zilelor de naștere sau onomastice ale beneficiarilor.
- în cazul în care există necesitatea deplasării unor beneficiari în alte locații (excursii, concursuri școlare, diverse deplasări etc.), ori în cazul beneficiarilor pentru care este necesar pachet pentru școală, se va solicita în prealabil ca prestatorul să livreze în zilele respective hrană rece pentru respectivii beneficiari, ținând cont de valoarea normei zilnice și a planului caloric;
- în cazul fiecărui Centru maternal sau Centru pentru protejarea victimelor violenței domestice ori de Primire în regim de urgență, numărul de beneficiari poate varia pe parcursul unei zile, chiar și de la o oră la alta, pe timpul nopții sau în weekend sunt aduse cazuri de către Poliție sau alte surse, motiv

### **Compartimentul Achiziții Publice**

pentru care este necesară o rezervă de hrană de 48 ore. Astfel, comanda poate necesita completarea numărului de meniuri față de comanda inițială din ziua respectivă;

- datorită complexității patologiei medicale la copii, adulți cu dizabilități sau vârstnici cu diferite diagnosticuri, se poate impune zilnic schimbarea alimentației la beneficiari, de exemplu alimente la regim pentru vărsături sau diaree, boli oncologice, restricții fără sare, excepții datorită alergiilor și intoleranțelor, înlocuirea unor alimente cu altele tolerate de organism, unele persoane vârstnice nu pot consuma mâncăruri tari datorită problemelor de masticatie și ingerare, se va asigura hrană ușor masticabilă sau pasată în funcție de caz. Pentru copiii aflați la vârsta diversificării alimentare (+6 luni – 2 ani) este nevoie de meniu corespunzător – fructe, legume, cărnuri fierte și pasate, piureuri, ciorbe, iaurturi, etc. În cazul copiilor cu dizabilități, o parte dintre aceștia necesită meniu paserat datorită condiției medicale – este folosită sondă gastrică sau nazogastrică pentru hrănire. Prestatorul câștigător al lotului respectiv se va conforma și va livra meniul corespunzător acestor indicații (cantitativ, calitativ);

După aprobarea meniului săptămânal, acesta va fi afișat în sălile de mese din centrele subordonate DGASPC Cluj.

Activitatea de hrănire va fi realizată pe baza "Meniului" săptămânal, avizat de către șeful de centru, pe baza normelor de hrană, cu eventualele propuneri de modificari facute de comisiile funcționale existente la nivel de centru.

Prestatorul are obligația de a pregăti și livra hrana în baza comenzii beneficiarului care va avea în vedere numărul de beneficiari prezenți în ziua respective.

**Prestatorul are obligația de a pregăti și livra meniuri dietetice sau cu orice fel de cerințe speciale (regim hiposodat, hipolipidic, diabetic, protecție hepatică, alergii, etc) atunci cand centrele solicita acest lucru, în funcție de starea de sănătate a beneficiarilor și de recomandările medicilor.**

Operatorul economic trebuie să menționeze alergenii în meniurile prestabilite, precum și cu respectarea prevederilor Ordinului ANPC nr. 163/2021 pentru furnizarea de informații privind prezența unor substanțe sau produse care pot cauza alergii sau intoleranță în produsele alimentare neambalate.

### **IMPORTANT**

La prepararea hranei, se vor avea în vedere următoarele aspecte:

- legumele care se folosesc ca materii prime în prepararea hranei trebuie să fie proaspete, interzicându-se utilizarea legumelor deshidratate (fulgi de cartofi, fulgi de fasole etc);
- se va evita pe cât posibil folosirea concentratelor proteice deshidratate: ex. praf de ouă;
- se interzice folosirea concentratelor emulsionabile (margarină, untar) atât în conținutul preparatelor cât și ca atare, în locul acestora se va folosi untul (100% din lapte);
- pastele se vor găti *al dente*, pentru a se evita lipirea și umflarea în vederea servirii pe porții individuale, cu excepția centrelor în care datorită problemelor de masticatie ale beneficiarilor, alimentele trebuie să fie moi.

Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce vor face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În

#### **Compartimentul Achiziții Publice**

particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.

Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire. Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 - 45 minute de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60° Celsius pentru hrana caldă și la max. 8° Celsius pentru hrana rece.

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

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

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate și șeful de centru vor avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta / altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, **în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării.**

În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din acestea.

În vederea rezolvării la timp a problemelor curente și evitării unor disfuncționalități în asigurarea serviciilor, prestatorul va numi persoane cu responsabilități operative, care vor prelua zilnic eventualele solicitări și observații din partea centrelor de asistență socială, făcute de persoanele delegate de conducerea unității beneficiare cu astfel de sarcini.

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

Prestatorul serviciilor de catering va permite accesul reprezentanților autorității contractante cu atribuții în managementul calității, ori de câte ori i se va solicita. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului serviciilor de catering, care vor întocmi un proces verbal de constatare.

Prestatorul va permite de cel puțin două ori pe an efectuarea unui audit la unitatea prestatorului, având ca scop respectarea condițiilor contractuale.

Se va respecta Ordinul Ministrului Sănătății nr.1563/2008, în baza căruia unitatea prestatoare a serviciului va trebui să întocmească anchete alimentare (calculate pe baza foilor de alimentație) pe o perioadă de 10 zile consecutive, în lunile februarie, mai și octombrie, pentru aprecierea cantităților de alimente consumate de un copil pe zi, în funcție de nevoile sale nutriționale raportate la grupa de

#### Compartimentul Achiziții Publice

varsta/sex-anchete ce se pun la dispozitia organelor de control DSP.

### VII.3. OFERTA TEHNICĂ

Ofertanții participanți la procedură vor elabora propunerea tehnică în conformitate cu prevederile prezentului Caiet de sarcini, cu respectarea în totalitate a cerințelor minime solicitate.

În cadrul propunerii tehnice **pentru fiecare Lot în parte, se vor prezenta câte 4 variante de meniuri săptămânale pentru următoarele tip de beneficiari, astfel:**

- **pentru LOT 5** - 1 (un) tip de meniu pentru copiii fără dizabilități până la 18 ani
  - 1 (un) tip de meniu pentru copii cu dizabilități până la 18 ani
  - 1 (un) tip de meniu pentru adulți cu și fără dizabilități
- Total variante meniuri săptămânale propuse LOT 5 = 12 variante,

cu respectarea caloriilor necesare și **avizate de un doctor /medic nutriționist**. Felul 2 din cadrul prânzului, precum și cina, nu se vor repeta mai des de 7 zile în cadrul meniurilor.

**Operatorul economic va face dovada colaborării cu un doctor/medic nutriționist, prin prezentarea contractului de muncă sau de prestări servicii, iar acesta va viza meniurile pe toată durata derulării contractului.**

La întocmirea meniurilor se va ține cont de specificațiile pe larg exemplificate în Cap. V – Descrierea serviciilor, respectiv Cap. VII.2. – Specificații tehnice minime obligatorii, precum și de variantele de tipuri de hrană regăsite în Anexa nr. 1 la prezentul Caiet de sarcini.

### VIII. OFERTA FINANCIARĂ

**Prețul va fi exprimat în LEI, fără TVA.**

Propunerea financiară va cuprinde Formularul de ofertă și Anexa la Formularul de ofertă, puse la dispoziție în format editabil de către autoritatea contractantă.

**Prețul unitar ofertat pentru un meniu zilnic/beneficiar se va încadra în norma de hrană stabilită prin lege, respectiv de 40,54 lei fără TVA/zi/beneficiar pentru copiii fără dizabilități și adulții cu și fără dizabilități, respectiv de 60,81 lei fără TVA/zi/beneficiar pentru copiii cu dizabilități încadrați în grad de handicap pentru care s-a stabilit o măsură de protecție specială în condițiile legii.**

**Valorile individuale ale fiecărui fel de mâncare (mic dejun, gustare I, prânz, gustare II, cină) vor fi defalcate și indicate expres în conținutul formularului de ofertă. Prețul total ofertat va cuprinde toate costurile indirecte și operaționale ale prestatorului (costuri de ambalare, costurile pentru transport la destinația finală, etc).**

Prețul unitar pentru un meniu zilnic **rămâne ferm** pe toată perioada de derulare a contractului, precum și în cazul prelungirii acestuia printr-un act adițional. **Prin excepție**, în temeiul art. 221 alin. 1 lit. a) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, prețul se poate modifica:

---

#### Compartimentul Achiziții Publice

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
Tel: +40 264 420 146 ; +40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
mail: [achizitii@dgaspc-cluj.ro](mailto:achizitii@dgaspc-cluj.ro)

- în cazul în care au loc modificări legislative, respectiv în urma aprobării de acte normative de majorare a alocației de hrană;
- în cazul în care au fost emise de către autoritățile locale acte administrative care au ca obiect instruirea, modificarea sau renunțarea la anumite taxe/impozite locale, al căror efect se reflectă în creșterea/diminuarea costurilor de bază pe care s-a fundamentat prețul contractului de achiziție publică.

În cazul în care două sau mai multe oferte sunt situate pe primul loc devin aplicabile prevederile art. 139 alin. 3 din HG 395/2016. Având în vedere faptul că criteriul de atribuire este „cel mai bun raport calitate-preț”, în cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, și oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

### **VIII.1. Condiții de plată**

Achizitorul se obligă să plătească prețul produselor efectiv livrate (număr de porții conform comenzilor lansate) către Furnizor în termen de **30 zile** calendaristice de la data primirii și înregistrării facturii la Autoritatea Contractantă, prin ordin de plată, în contul de trezorerie precizat de către furnizor.

Mod de facturare: Factura se va emite lunar până pe data de 5 ale lunii pentru luna precedentă, în baza documentelor de predare-primire întocmite la livrarea zilnică, semnate de către reprezentantul furnizorului și reprezentantul/reprezentanții unității beneficiare, și se va emite de către furnizor pentru DGASPC Cluj, cu codul fiscal al acesteia și cu datele de identificare ale unității beneficiare din cadrul Autorității Contractante.

De asemenea **factura va conține și date referitoare la numărul contractului în baza căruia se livrează marfa, denumirea produselor, numărul de meniuri/centru, prețul unitar fără TVA/meniu, 11% TVA, respectiv codul CPV al achiziției publice.**

Conform Legii 139 din 17 mai 2022 pentru aprobarea OUG nr. 120/2021, este obligatorie emiterea facturii electronice și transmiterea acesteia prin sistemul privind factura electronică RO e-Factura, cu respectarea condițiilor impuse de legislația în vigoare. Factura se transmite către DGASPC Cluj prin Spațiul Privat Virtual.

Pe facturi se va menționa **în mod obligatoriu unitatea beneficiară din subordinea DGASPC Cluj (complexul și centrul)**, pentru care se face livrarea produselor ce face obiectul achiziției publice.

La solicitarea expresă a autorității contractante, operatorul economic are obligația de a prezenta xerocopiile de pe documentele legale de achiziționare a produselor livrate sub formă de alimente nepreparate sau preparate ca hrană pentru beneficiarii contractului, cum ar fi Facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize/certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate.

### **IX. Condiții minime de garanție și valabilitate**

Termenul de valabilitate trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul inscripționat de producător pe etichetă pentru produsele care se consumă ca atare la micul dejun sau gustări.

**Alimentele gătite vor fi livrate și consumate numai în ziua preparării.**

---

#### **Compartimentul Achiziții Publice**

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
 Tel:+40 264 420 146 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
 mail: [achizitii@dgaspc-cluj.ro](mailto:achizitii@dgaspc-cluj.ro)

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a refuza produsele care se află în partea a doua a termenului de valabilitate. Aceste măsuri se impun a fi luate având în vedere în special specificul activității autorității contractante și pentru evitarea producerii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afecțiuni determinate de calitatea necorespunzătoare a alimentelor.

În funcție de modificările intervenite în cadrul centrelor beneficiare ale serviciului de catering (fluctuații număr de persoane beneficiare, grupe de vârstă, etc), autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua cantitățile, respectiv porțiile, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

## X. CRITERIUL DE ATRIBUIRE AL CONTRACTULUI

Având în vedere complexitatea ridicată a contractului de achiziție, faptul că specificațiile tehnice au fost stabilite foarte clar în documentația de atribuire, precum și utilizarea economică și eficace a resurselor financiare și încadrarea în limitele bugetului aprobat, achizitorul urmărește aplicarea criteriului **„cel mai bun raport calitate-preț”**.

Factorii de evaluare utilizați pentru aplicarea criteriului **cel mai bun raport calitate-preț** sunt:

### 1. Componenta financiară – 60 puncte

- Factorul **„Prețul ofertei”** are o pondere de 60 %, în totalul criteriului de atribuire, căruia îi corespunde un maximum de 60 puncte.

### 2. Componenta tehnică – 40 puncte

- Factorul **„Experiența personalului angajat în funcția de Bucătar”** - are o pondere de 30% în totalul criteriului de atribuire, căruia îi corespunde un maxim de 30 puncte.

- Factorul **„Folosirea materialelor de ambalare reciclate”** - are o pondere de 10% în totalul criteriului de atribuire, căruia îi corespunde un maxim de 10 puncte.

Punctajul total obținut de o ofertă se va calcula după cum urmează:

Scorul total = Punctajul total = P (preț) + Factor de evaluare 1 + Factor de evaluare 2

Ierarhia ofertelor este stabilită pe baza obținerii celui mai mare punctaj total.

O ofertă poate obține un număr maxim de 100 de puncte.

Contractul este atribuit ofertantului care prezintă oferta care obține cel mai mare punctaj.

Nr.crt.	Criteriu	Pondere %
1.	<b>Prețul ofertei</b>	<b>60 %</b>
2.	<b>Experiența personalului angajat în funcția de Bucătar</b>	<b>30 %</b>
3.	<b>Folosirea materialelor de ambalare reciclate</b>	<b>10 %</b>

Punctajele individuale obținute la factorii de evaluare de către un ofertant cu oferta admisibilă se vor calcula astfel:

### 1. Prețul ofertei: 60 % - echivalent a 60 puncte

Pentru cea mai scăzută valoare (prețul cel mai mic) ( $V_{min}$ ) - 60 puncte

Pentru altă valoare ofertată ( $V_n$ ) dintre ofertele calificate punctaj ( $P_n$ ) = ( $V_{min}/V_n$ ) x 60

Ponderea aferentă factorului „Preț” a fost stabilită luând în considerare:

Posibilitatea evaluării obiective la momentul ofertării, pe baza informațiilor introduse de ofertant

#### Compartimentul Achiziții Publice

în propunerea financiară și utilizarea cât mai eficientă a fondurilor publice cheltuite în realizarea contractului.

## **2. Experiența personalului angajat în funcția de Bucătar: 30% - echivalent a 30 de puncte**

Pentru operatorul economic care prezintă cea mai mare experiență/vechime a personalului angajat în funcția de "Bucătar" a **primilor 3 (trei) angajați** pentru punctul de lucru destinat pentru îndeplinirea serviciilor de catering de către operatorul economic, se acordă punctajul maxim, respectiv 30 puncte.

Direct proporțional

Algoritm de calcul:

- a) Vechime peste 36 luni – se acordă 10 puncte pentru fiecare bucătar nominalizat;
- b) Vechime între 12 luni - 36 luni – se acordă 5 puncte pentru fiecare bucătar nominalizat;
- c) Vechime mai mică de 12 luni – se acordă 0 puncte;

Punctajul total se va calcula după formula:

Punctaj ofertat = Pb1 + Pb2 + Pb3

Unde:

Pb1 - punctaj obținut bucătar 1;

Pb2 - punctaj obținut bucătar 2;

Pb3 - punctaj obținut bucătar 3;

Notă:

Prin experiența/vechimea personalului se înțelege personal angajat în funcția de BUCĂTAR calificat desemnat pentru punctul de lucru, asumat ca fiind destinat pentru îndeplinirea serviciilor de catering de către operatorul economic cu minim 12 luni vechime în specialitate.

Orice alt bucătar prezentat în centralizator care va avea o vechime mai mică de 12 luni va fi punctat cu 0 puncte. În cazul în care se vor prezenta bucătari a căror experiență depășește 36 luni, aceștia nu vor fi punctați suplimentar, punctajul maxim alocat fiind de 30 puncte, sau 10 puncte/bucătar.

Prin experiența/vechimea personalului se înțelege suma lunilor de vechime a angajaților în funcția de BUCĂTAR a primilor 3 (trei) angajați din centralizatorul prezentat pentru punctul de lucru destinat pentru îndeplinirea serviciilor de catering de către operatorul economic.

Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat în specialitatea de **bucătar, în ordinea descrescătoare a vechimii.**

Fiecare bucătar va primi punctajul aferent în funcție de litera din algoritmul de calcul la care se încadrează. Punctajul final se va obține prin însumarea tuturor punctelor obținute de primii 3 bucătari prezentați în centralizator.

Pentru fiecare angajat în calitate de BUCĂTAR, se va prezenta copie după contractul de muncă, extras REVISAL/REGES, precum și diplome, autorizații, certificate din care să rezulte specializarea acestuia, iar în situația în care din documentele de mai sus nu reiese vechimea reală în muncă a angajatului, este necesară depunerea și a unui Curriculum Vitae conform HG 1021/2004 privind aprobarea modelului european de Curriculum Vitae, din care să rezulte vechimea în meseria de bucătar. Perioada de muncă indicată în CV va fi de forma: de la data de zi/lună/an până la data de zi/lună/an.

Operatorii economici vor prezenta o declarație pe proprie răspundere prin care își asumă care va fi punctul de lucru destinat pentru îndeplinirea contractului și cu personalul angajat în funcția de bucătar la acel punct de lucru. Vechimea personalului de specialitate angajat în funcția de bucătar

### **Compartimentul Achiziții Publice**

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, județul Cluj  
Tel:+40 264 420 146 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

se va exprima în luni.

### **3. Folosirea materialelor de ambalare reciclate - echivalent a 10 de puncte**

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă astfel:

- pentru livrarea hranei în caserole/ambalaje din materiale reciclate în proporție de peste 90% – se acordă punctaj maxim – 10 puncte;
- pentru livrarea hranei în caserole/ambalaje din materiale reciclate în proporție de 70-90% – se acordă – 5 puncte;
- pentru livrarea hranei în caserole/ambalaje din materiale reciclate în proporție de 50-70% – se acordă – 3 puncte;

Pentru livrarea hranei în caserole/ambalaje din material reciclate în proporție de sub 50% sau nereciclate, se acordă - 0 puncte.

Ofertantul va prezenta în cadrul propunerii tehnice o declarație referitoare la produsele realizate din material reciclat, din care să reiasă procentul și prin care se poate demonstra îndeplinirea cerinței, sau certificate/declarații de conformitate pentru ambalaje ori procedurii specifice de ambalare/aprovizionare.

**IMPORTANT!**

**NEDEPUNEREA DOCUMENTELOR DOVEDITOARE SOLICITATE PÂNĂ LA DATA LIMITĂ DE DEPUNERE A OFERTELOR VA CONDUCE LA NEACORDAREA DE PUNCTE PENTRU ACEST FACTOR DE EVALUARE.**

#### **Justificarea alegerii factorilor de evaluare:**

##### Experiența personalului angajat în funcția de Bucătar

Având în vedere specificul serviciilor de catering, caracterizate prin producție alimentară în volum considerabil și variabil, respectarea strictă a normelor de siguranță alimentară și livrarea preparatelor în condiții optime de calitate, experiența profesională a bucatarului-șef desemnat pentru executarea contractului influențează în mod direct rezultatul prestației.

Bucătarul coordonează procesul tehnologic, organizarea echipei de producție, respectarea fluxurilor HACCP și asigurarea conformității cu normele sanitare-veterinare aplicabile, conform reglementărilor emise de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor.

În temeiul art. 187 alin. (3) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, autoritatea contractantă poate utiliza factori de evaluare referitori la organizarea, calificarea și experiența personalului desemnat pentru executarea contractului, în măsura în care acestea au impact semnificativ asupra nivelului de executare a contractului.

În cazul serviciilor de catering, experiența specifică în coordonarea producției alimentare pentru evenimente sau servicii recurente reduce riscul de:

- neconformități igienico-sanitare;
- întârzieri în livrare;
- neîndeplinirea cerințelor privind meniurile speciale (alergeni, regimuri alimentare).

Prin urmare, includerea acestui factor este proporțională, relevantă și direct legată de obiectul contractului.

---

#### **Compartimentul Achiziții Publice**

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
Tel:+40 264 420 146 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
mail: [achizitii@dgaspc-cluj.ro](mailto:achizitii@dgaspc-cluj.ro)

### Folosirea materialelor de ambalare reciclate

Serviciile de catering presupun transportul zilnic al preparatelor alimentare către locațiile beneficiarului. Astfel, având în vedere cantitatea mare de plastic rezultat ca urmare a ambalării individuale a meniurilor zilnice, se urmărește utilizarea de ambalaje care sunt în deplină corelație cu conservarea și dezvoltarea mediului.

În contextul obiectivelor privind dezvoltarea durabilă și reducerea poluării în achizițiile publice, autoritatea contractantă urmărește stimularea utilizării unor ambalaje cu un conținut cât mai ridicat de material reciclat, fără a restrânge concurența.

Introducerea acestui factor este justificată prin:

- impactul direct asupra mediului;
- frecvența ridicată a livrărilor specifice contractelor de catering;
- contribuția la reducerea poluării în zona de implementare a contractului.

În temeiul art. 187 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, factorii de evaluare pot include caracteristici privind performanța de mediu, în măsura în care sunt legați de obiectul contractului.

### **XI. Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea Contractantă și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)**

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta, în executarea Acordului - cadru, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24, respectiv:

- Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare*
- Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă*
- Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată*
- Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate*
- Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă*
- Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie)*
- Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerării*
- Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor*
- Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon*
- Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și eliminării acestora (Convenția de la Basel)*
- Convenția de la Stockholm privind poluanții organici persistenți (Convenția de la Stockholm privind POP)*
- Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care fac obiectul comerțului internațional (UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.*

Actele normative și standardele indicate mai jos sunt considerate indicative și nelimitative; enumerarea actelor normative din acest subcapitol este oferită ca referință și nu trebuie considerată limitativă:

---

#### **Compartimentul Achiziții Publice**

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
Tel:+40 264 420 146 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
mail: [achizitii@dgaspc-cluj.ro](mailto:achizitii@dgaspc-cluj.ro)

- a. HG nr. 1048/2006 privind cerințele minime de securitate și sănătate pentru utilizarea de către lucrători a echipamentelor individuale de protecție la locul de muncă (MO nr. 722/23.08.2006)
- b. Legea nr. 319/2006 a securității în muncă și HG 1425/2006 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Legii nr. 319/2016 a securității și sănătății în muncă.

**NOTĂ:**

Vor fi acceptați numai operatorii economici ale căror oferte respectă solicitările minime indicate în prezentul caiet de sarcini și aferente lotului respectiv, și condițiile minime impuse. În acest sens orice ofertă 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 minime din Caietul de sarcini.

Nerespectarea cerințelor caietului de sarcini implică considerarea ofertei ca fiind neconformă.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Conform art. 156 din legea 98/2016 denumirile din prezentul caiet de sarcini care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, vor fi interpretate prin adăugarea sintagmei „sau echivalent”.

Director General Adjunct  
Direcția Generală Economică, Juridică și Administrativă  
Carmen ROGNEAN



Întocmit:

Consilier achiziții publice Andra-Danelia PINTILIE



**Compartimentul Achiziții Publice**

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
Tel: +40 264 420 146 ; +40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

## LISTA DE MENIURI ORIENTATIVĂ

pentru unitățile de asistență socială din subordinea D.G.A.S.P.C. CLUJ

Nr.crt.	Denumirea preparatului	Cantitate pe portie
---------	------------------------	---------------------

**SUPE**

1.	Supa de bulion cu orez	400 gr.
2.	Supa de legume cu rasol de vaca	400 gr.
3.	Supa din carne de pasare cu taietei	400 gr.
4.	Supa de cartofi	400 gr.
5.	Supa de praz cu cartofi	400 gr.
6.	Supa de conopida	400 gr.
7.	Supa de fasole alba cu costita	400 gr.
8.	Supa de fasole verde	400 gr.
9.	Supa de oase cu galuste de gris	400 gr.
10.	Supa de pasare cu galuste de gris	400 gr.
11.	Supa italiana	400 gr.
12.	Supa de rosii cu orez	400 gr.
13.	Supa taraneasca cu taietei	400 gr.
14.	Supa de oase cu fidea	400 gr.
15.	Supa de oase cu orez	400 gr.
16.	Supa poloneza din rosii	400 gr.
17.	Supa de rosii cu paste fainoase	400 gr.

**CIORBE**

1.	Ciorba de burta	160/240 gr.
2.	Ciorba taraneasca de pasare	75/325 gr.
3.	Ciorba taraneasca de vaca	50/350 gr.
4.	Ciorba de miel a la grec	100/300 gr.
5.	Ciorba de cartofi	400 gr.
6.	Ciorba pui cu rosii	75/325 gr.
7.	Ciorba de fasole alba	400 gr.
8.	Ciorba de urzici	400 gr.
9.	Ciorba de fasole alba cu costita afumata	400 gr.
10.	Ciorba de perisoare	60/340 gr.

**Compartimentul Achiziții Publice**

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
 Tel:+40 264 420 146 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
 mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

11.	Ciorba taraneasca din cap si picioare de porc	80/320 gr.
12.	Ciorba de praz	400 gr.
13.	Ciorba de peste albitura	130/270 gr.
14.	Ciorba taraneasca de porc	60/340 gr.
15.	Ciorba de dovlecei a la grec	400 gr.
16.	Ciorba de legume proaspete	400 gr.
17.	Ciorba de varza alba	400 gr.
18.	Ciorba de potroace	70/330 gr.
19.	Ciorba de crap	400 gr

## BORSURI

1.	Bors moldovenesc de vitel	80/320 gr.
2.	Bors de miel	100/300 gr.
3.	Bors moldovenesc din carne de vaca	50/350 gr.
4.	Bors a la rus	50/350 gr.
5.	Bors de sfecla a la Cluj	50/350 gr.
6.	Bors taranesc de legume cu smantana	400 gr
7.	Bors de crap	130gr

## PREPARATE FĂRĂ CARNE

1.	Ardei umpluti cu legume si sos tomat	160/140 gr.
2.	Ardei umpluti cu orez	160/140 gr.
3.	Budinca de legume	200 gr.
4.	Budinca de spanac	220 gr.
5.	Cartofi gratinati	250 gr.
6.	Cartofi cu unt si smantana	200/20/40 gr.
7.	Ciulama de ciuperci	250 gr.
8.	Ciuperci cu smantana	250 gr.
9.	Conopida cu sos de smantana	250gr.
10.	Dovlecei a la grec	250 gr.
11.	Dovlecei cu unt si smantana	200 gr.
12.	Fasole batuta	200 gr.
13.	Fasole verde cu unt si smantana	270 gr.
14.	Ghiveci din legume proaspete vara/toamna	300 gr.
15.	Iahnie de fasole alba	150 gr.

### Compartimentul Achiziții Publice

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
 Tel:+40 264 420 146 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
 mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

16.	Macaroane cu branza si unt	300 gr.
17.	Macaroane cu sos tomat si cascaval	300 gr.
18.	Musaca de legume cu sos tomat	200/50 gr.
19.	Mancare de cartofi cu smantana	250 gr.
20.	Mancare de mazare uscata	300 gr.
21.	Musaca de cartofi	250 /80 gr.
22.	Papricas de cartofi	250 gr.
23.	Pilaf simplu fara carne	250 gr.
24.	Snitel vegetarian cu cartofi	350 gr.
25.	Varza a la Cluj	350 gr.
26.	Spanac cu ciuperci gratinat	200 gr.
27.	Salata orientala de iarna/primavara/vara	300 gr.
28.	Sarmale in foi de varza cu orez	200/150 gr.
29.	Sufleu din vinete	150 gr.
30.	Taitei cu branza	250 gr.
31.	Taitei cu varza	300 gr.
32.	Tocana de legume calugareasca	250 gr.
33.	Tocana dobrogeana	220 gr.
34.	Tocana olteneasca de legume	250 gr.

### PREPARATE DIN PESTE

1.	Salata de hamsii	100 gr
2.	Ghiveci de somn	90/210 gr.
3.	Marinata de crap	110/100 gr.
4.	Icre de crap sau stiuca	100 gr.
5.	Crap prajit (file)	100 gr.
6.	Plachie de crap	100/200 gr.

### PREPARATE DIN LEGUME SI CARNE DE PASARE

1	Pui la tava	120 gr.
2.	Ciulama de pasare cu mamaliguta	90/210/200 gr.
3.	Pui cu conopida	120/120/100gr
4.	Pui cu fasole verde	120/100/120gr
5.	Gasca sau rata cu varza	120/250gr
6	Pasare cu legume	120/250gr
7.	Gulas de pui cu sos de smantana	120/100gr

#### Compartimentul Achiziții Publice

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
 Tel:+40 264 420 146 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
 mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

8.	Ostropel de pasare	120/120/100 gr
9.	Friptura inabusita de pui cu sos de legume	125/100gr
10.	Pilaf de pasare	120/200gr
11	Pui cu rosii	120/230gr
12.	Pui cu mujdei si mamaliguta	150/100/200gr
13.	Pui sote cu galuste si smantana	90/100/100gr
14.	Tocana de pasare cu mamaliguta	120/200/200gr
15.	Pui cu ciuperci	120/150 gr
16.	Pui cu vinete	120/120/100 gr
17.	Pui pane	150gr
18	Piept pasare pane	150 gr
19.	Pui cu bame	120/100/130 gr
20.	Pui cu mazare	120/90/140 gr
21	Snitel de pasare	100 gr
22.	Pui cu garnitura de cartofi	120/150/10 gr
23.	Pasare cu sos si orez	120/230gr
24.	Rizoto cu ficatei de pasare	200/60/15/100gr
25.	Sarmale de pasare	220/280 gr

## PREPARATE DIN LEGUME SI CARNE DE VACA

1.	Ardei umpluti cu carne	165/100/20gr
2.	Chiftelute marinate	140/140 gr
3.	Vacuta cu legume	60/200/70gr
4.	Chiftelute cu sos de smantana	140/140gr
5.	Dovlecei umpluti cu smantana	160/100/20 gr
6.	Vacuta cu fasole verde	60/100/140gr
7.	Vacuta cu rosii	60/250 gr
8.	Ghiveci national cu legume proaspete	235/65 gr
9.	Vacuta cu mazare	60/80/140gr
10.	Musaca de cartofi	250/80 gr
11.	Musaca de dovlecei	250/80gr
12.	Musaca de macaroane	250/100gr
13.	Ostropel de vacuta	60/120/100 gr
14.	Muschi de vaca la tava cu piure de cartofi si mazare	90/150/130 gr
15.	Snitel de vaca cu orez	70/50/100gr
16	Pilaf cu carne de vaca	60/200gr
17.	Tocana taraneasca	70/270gr

### Compartimentul Achiziții Publice

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
 Tel:+40 264 420 146 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
 mail: [achizitii@dgaspc-cluj.ro](mailto:achizitii@dgaspc-cluj.ro)

18	Piept de vacuta cu varza	75/250 gr
19.	Limba cu masline	90/25/185 gr
20.	Papricas de vacuta cu galusti	60/100/100 gr

### PREPARATE DIN CARNE DE MIEL

1.	Stufat de miel	120/180/60gr
2.	Tocana de miel	120/180/gr
3	Miel cu spanac	120/180gr
4.	Drob de miel	200 gr

### PREPARATE DIN LEGME SI CARNE DE PORC

1.	Mancare de cartofi cu friptura de porc	200/50 gr
2.	Fasole alba cu carnati	300gr
3.	Ciolan de porc cu fasole alba	200/200/50gr
4.	Ficat de porc cu sos de smantana si macaroane	100/110/90gr
5.	Perisoare cu verdeata si smantana	130/80/50 gr
6.	Musaca de cartofi cu sos tomat	250/80gr
7	Papricas de porc cu cartofi	65/120/100gr
8	Parjoale speciale din carne de porc	120 gr
9.	Sarmale din carne de porc si vaca	500 gr
10.	Snitel pane de porc	60 gr
11	Snitel parizian de porc	60 gr
12.	Tocana macelareasca	70/130/80gr
13	Varza cu carne de porc	70/210/gr
14.	Mancare de spanac cu friptura de porc	160/50gr
15.	Ardei umpluti cu carne de porc	175/100/25 gr
16	Porc cu ciuperci	60/75/120 gr
17.	Cotlet de porc cu cartofi gratinati	100/130/25 gr
18.	Tocana de porc	70/170gr
19.	Ciolan de porc cu varza	200/250 gr
20.	Pilaf cu carne de porc	65/200 gr

### PREPARATE DIN CARNE TOCATA

1.	Chiftelute cu marar	140/140gr
2.	Perisoare cu verdeata si smantana	140/150/25 gr

#### Compartimentul Achizitii Publice

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
 Tel: +40 264 420 146 ; +40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
 mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

3.	Musaca de cartofi	250/80gr
4.	Musaca de dovlecei	250/80gr
5.	Musaca de vinete	250/80gr
6.	Dovlecei umpluti cu smantana	160/100/20gr
7.	Parjoale moldovenesti	110 gr.
8.	Carnati	100 gr

## SALATE

1.	Salata asortata de castraveti cu rosii si ceapa	170gr
2.	Salata de castraveti verzi	130gr
3.	Salata de sfecla	150gr
4.	Salata de varza alba proaspata	150gr
5.	Salata de varza rosie	150gr
6.	Salata verde	150gr
7.	Salata de vinete	100 gr
8.	Salata boeuf	200 gr
9.	Salata de ardei copt	100 gr

## DULCIURI DE BUCATARIE SI PRODUSE DE PATISERIE

1.	Budinca a la Cina	250gr
2.	Budinca de macaroane cu branza de vaci	250gr
3.	Budinca de mere	240 gr
4.	Clatite cu branza de vaci	250gr
5.	Compot de mere sau pere	250gr
6.	Langosi a la Cluj	60gr
7.	Coltunasi cu branza de vaci	240gr
8.	Rulada cu branza de vaci	100gr
9.	Minciunele	150gr
10.	Orez cu lapte	100gr
11.	Papanasi cu branza de vaci si smantana	200gr
12.	Placinta cu mere	120gr
13.	Taietei cu branza de vaci	250gr
14.	Lapte de pasare	200gr
15.	Clatite umplute cu gem/dulceata	120gr
16.	Budinca de gris cu sirop	280 gr
17.	Strudel de casa cu mere	120 gr.

### Compartimentul Achiziții Publice

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
 Tel:+40 264 420 146 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
 mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

18	Cozonac	60gr
19	Chec	60gr
20.	Gris cu lapte si sos caramel	200gr
21.	Macaroane cu nuci	320gr
22	Budinca de cascaval	220 gr.
23.	Taietei cu branza de vaci	250gr
24	Taietei cu marmelada si nuci	300gr
25.	Tarta cu fructe	100gr
26	Ciocolata	50gr
27	Corn cu ciocolata 70 gr	1buc
28.	Prajitura „Magura,, 38gr	1buc
29.	Napolitane 40 gr	1buc
30.	Nuga 50gr	1buc
31.	Rulada 100 gr	1buc.
32.	Fructe proaspete	100gr
33.	Suc	250gr
34.	Apa minerala	250gr
35.	Tort cu crema de ciocolata	100gr
36.	Turta dulce	50gr

## GARNITURI

1	Cartofi cu ceapa	100gr
2.	Cartofi natur	150gr
3	Cartofi prajiti	70gr
4	Fasole verde sote	75gr
5	Mazare sote	90gr
6	Morcovi sote	100gr
7	Pilaf simplu de orez	100gr
8	Piure de cartofi	100gr
9	Varza calita	100gr

## PRODUSE MIC DEJUN

1	Branza dulce	50gr
2	Branza topita	20gr
3	Cacao cu lapte	200ml
4	Cascaval	40gr

### Compartimentul Achiziții Publice

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
 Tel:+40 264 420 146 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
 mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

5	Ceai fructe/plante	200ml
6	Gem fructe	40gr
7	Iaurt	100gr
8	Lapte	250ml
9	Lebar	100gr
10	Margarina	40gr
11	Parizer pasare	100gr
12	Pate ficat pasare	40gr
13	Rosii	100gr
14	Toba	100gr
15	Salam porc	100gr
16	Sunca presata pasare	100gr
17	Unt	40gr
18	Telemea vaca	100gr
19	Zacusca	40gr
20	Icre	40 gr
21	Mustar	5 gr
22	Masline	40 gr
23	Zaharina	10 gr
24	Crenwusti	60 gr
25	Ou fiert	1 buc

## MINUTURI

1	Branza cu smantana	200 gr
2	Cascaval pane	130 gr
3	Carnati de porc proaspeti	85 gr
4	Mamaliga simpla	200 gr
5	Ochiuri romanesti cu mamaliguta	300 gr
6	Omleta cu ficatei de pasare	140 gr
7	Omleta simpla	80 gr
8	Omleta cu muschi tiganesc	100 gr
9	Oua surpriza -reci	70 gr
10	Omleta cu legume	100 gr

### Compartimentul Achiziții Publice

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
 Tel:+40 264 420 146 ;+40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
 mail: achizitii@dgaspc-cluj.ro

*Preparatele culinare din Lista de meniuri, anexa la Caietul de sarcini se regasesc in RETETARUL GENERAL DE PREPARATE CULINARE editat de Ministerul Comertului Interior - Directia Alimentatiei Publice - Bucuresti 1962.*

- *Ouale folosite la preparare poduselor sa aiba o marime medie intre 53 gr. pana la 63 gr.*
- *Painea va fi alba, sub forma de franzela sau chifla in cantitate de 400 gr., pentru un meniu complet (mic dejun, pranz, cina).*
- *Pe perioada derularii contractului de servicii, de comun acord, aceasta lista de meniuri poate fi completata si cu alte meniuri, la solicitarea expresa a beneficiarilor autoritatii contractante.*
- *Ofertantul poarta intreaga raspundere pentru calitatea si cantitatea serviciilor de catering.*

---

**Compartimentul Achiziții Publice**

str. G-ral E. Grigorescu , nr. 37-39, Municipiul Cluj-Napoca, judetul Cluj  
Tel: +40 264 420 146 ; +40 264 420 147; +40 264 420 601 ; Fax: +40 264 420 602 ;  
mail: [achizitii@dgaspc-cluj.ro](mailto:achizitii@dgaspc-cluj.ro)