



ROMÂNIA  
JUDEȚUL SĂLAJ  
COMUNA SĂG

Localitatea Săg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40  
260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

Nr. 5796/13.10.2023

APROBAT,  
Primar,  
ING. BONȚE FLORIAN

## CAIET DE SARCINI

**Privind achiziția de Servicii de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru prescolarii și elevii Școlii Profesionale Săg, comuna Săg, jud. Salaj, acordat în baza OUG 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat**

### 1. PREAMBUL

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta în vederea atribuirii contractului de achiziție publică de servicii de catering pentru școli Cod CPV 5524000-9 (Rev. 2).

Având în vedere ca ȘCOALA PROFESIONALĂ SĂG dispune în prezent de cantina și spații amenajate în scopul servirii mesei calde la locația în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca pentru prescolarii și elevii care învață la această școală suportul alimentar să fie masa caldă.

Totodată, luând în calcul faptul că Grădinița cu Program Normal Mal nr. 1 și Grădinița cu Program Normal Mal nr. 2 dispun de spațiu amenajabil servirii mesei calde la locația în care își desfășoară activitatea, s-a optat ca pentru prescolarii care învață la aceste grădinițe suportul alimentar să fie tot masa caldă sub formă ambalată în recipiente de unică folosință, închise ermetic, în conformitate cu standardele de calitate în vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.

Organizarea și desfășurarea procedurii de achiziție se desfășoară în conformitate cu:

- Legea privind achizițiile nr 98/2016;
- Legea privind remediile și caile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a Soluțiilor a Contestărilor nr 101/2016;
- www.anap.gov.ro
- HG nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- OUG nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat;
- HG nr. 928/2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat;
- Hotărârea consiliului local Săg nr. 64/17.10.2022 privind aprobarea procedurii proprii privind organizarea și desfășurarea procedurilor de atribuire a contractelor de achiziție publică ce au ca obiect servicii sociale și alte servicii specifice din categoria celor incluse în Anexa nr.2 la Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare, cu valoarea estimată fără TVA mai mică decât cea prevăzută la art. 7 alin. (1), lit. d) din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare;



ROMÂNIA  
JUDEȚUL SĂLAJ  
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40  
260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

- i) Standarde naționale și reglementări în domeniu.  
j) Ofertantilor le revine responsabilitatea de a cunoaște și respecta toate prevederile legale aplicabile pentru întocmirea ofertei, respectiv pentru execuția contractului.

## 2. OBIECTUL CONTRACTULUI

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie: Prestarea serviciilor de catering, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii ȘCOLII PROFESIONALE SÂG, com Sâg, jud. Sălaj, în anul 2023 pe perioada desfășurării activității didactice corespunzătoare anului școlar 2023 – 2024.

Prestatorul se obligă să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea suportului alimentar pentru preșcolarii și elevii care frecventează cursurile ȘCOLII PROFESIONALE SÂG, în anul 2023 pe perioada desfășurării activității didactice corespunzătoare anului școlar 2023-2024 respectiv:

- 33 de zile estimate, pentru anul 2023, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin legislația aplicabilă, respectiv a prevederilor OUG nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, și HG nr. 928/2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat;

## 3. CANTITĂȚI ESTIMATE:

Ofertantul se obligă să presteze serviciile de catering pentru asigurarea suportului alimentar acordat în baza OUG nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, și HG nr. 928/2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat.

Livrarea mesei calde se va face în perioadele și la toate locațiile în care își desfășoară activitatea ȘCOALA PROFESIONALĂ SÂG, Comuna Sâg, o dată pe zi, după cum urmează:

### 3.1. Livrare MASĂ CALDĂ Școala Profesională Sâg, nr.160: PERIOADA DE LIVRARE - anul 2023 –an școlar 2023 – 2024:

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim elevi beneficiari în anul 2023- an școlar 2023-2024 – Școala Profesională Sâg, nr.160					Număr maxim porții masa caldă
			Preșcolar	Primar	Gimnazial	Profesional	Total	
1	06 noiembrie 2023-30 noiembrie 2023	18	35	187	164	58	444	7.992
2	01 decembrie 2023-22 decembrie 2023	15	35	187	164	58	444	6.660
Număr total porții estimate Școala Profesională Sâg, nr.160: PERIOADA DE LIVRARE –anul 2023-an școlar 2023 – 2024								14.652

### 3.2. Livrare MASA CALDĂ sub formă ambalată în recipiente de unică folosință închise ermetic:

#### 3.2.1 Livrare MASA CALDĂ Grădinița cu Program Normal Mal nr. 1: PERIOADA DE LIVRARE



ROMÂNIA  
JUDEȚUL SĂLAJ  
COMUNA SĂG

Localitatea Săg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40  
260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

- anul 2023- an scolar 2023 - 2024:								
Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim preșcolari beneficiari in anul 2023- an școlar 2023-2024 – Grădinița cu Program Normal Mal nr. 1					Număr maxim portii masa calda
			Preșcolar	Primar	Gimnazial	Profesional	Total	
1	06 noiembrie 2023-30 noiembrie 2023	18	14	0	0	0	14	252
2	01 decembrie 2023-22 decembrie 2023	15	14	0	0	0	14	210
Număr total porții estimate Grădinița cu Program Normal Mal nr. 1: PERIOADA DE LIVRARE – anul 2023- an scolar 2023 - 2024								<b>462</b>

**3.2.2 Livrare MASA CALDĂ Grădinița cu Program Normal Mal nr. 2: PERIOADA DE LIVRARE- anul 2023 –an scolar 2023 – 2024**

Nr. crt	Perioada	Nr. zile	Număr maxim preșcolari beneficiari in anul 2023-an școlar 2023-2024 – Grădinița cu Program Normal Mal nr. 1					Număr maxim portii masa calda
			Preșcolar	Primar	Gimnazial	Profesional	Total	
1	06 noiembrie 2023-30 noiembrie2023	18	61	0	0	0	61	1.098
2	01 decembrie 2023-22 decembrie 2023	15	61	0	0	0	61	915
Număr total porții estimate Grădinița cu Program Normal Mal nr. 2: PERIOADA DE LIVRARE- anul 2023 – an scolar 2023 – 2024								<b>2.013</b>

<b>Total estimat numar pachete suport alimentar - an școlar 2023-2024</b>	<b>17.127</b>	<b>DIN CARE:</b>
Numar estimat total mese calde in recipienti speciali pentru transport - Scoala profesionala Săg	<b>14.652</b>	
Numar estimat total mese calde sub forma ambalata in recipiente de unica folosinta, inchise ermetic	<b>2.475</b>	<b>DIN CARE:</b>
Numar estimat mese calde sub forma ambalata - Gradinita cu Program Normal Mal nr. 1	462	
Numar estimat mese calde sub forma ambalata - Gradinita cu Program Normal Mal nr. 2	2.013	

**LOCATIILE DE LIVRARE**

Nr. crt	Localitatea	Locatia	Nr.maxim pachet alimentar/ zi	Condiții de livrare
1.	Scoala Profesionala Săg Preșcolar/Primar/gimnazial	Localitatea Săg, nr.160, comuna Săg	444 portii masa calda/zi	între orele 11-14 <sup>30</sup> se va livra masa caldă/ pachetul alimentar



ROMÂNIA  
JUDEȚUL SĂLAJ  
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40  
260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

	/profesional			din ziua respectivă
2.	Gradinita cu Program Normal Mal nr. 1 Preșcolar	Localitatea Mal, nr. 93, comuna Sâg	14 portii masa calda sub forma ambalata /zi	
3.	Gradinita cu Program Normal Mal nr 2 Preșcolar	Localitatea Mal nr. 344, comuna Sâg	61portii masa calda sub forma ambalata /zi	

Valoarea estimata a unui suport alimentar zilnic va fi de maxim 15 lei inclusiv TVA, pentru un beneficiar, care cuprinde: prețul produselor inclusiv prepararea acestuia, cheltuielile de transport, de distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

Pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar va fi utilizata pentru achiziția materiei prime.

**Nota: Ofertele prin care se propune mai puțin de 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime va fi respinsa ca neconforma.**

#### 4. Specificații tehnice

Se vor respecta Specificațiile tehnice din Anexa nr. 2 la HG nr. 928/2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat, după cum urmează:

##### 1. Caracteristici generale

Se vor furniza:

a) masă caldă preparată conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 3 la HG nr. 928/2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat;

b) pachet alimentar (doar la solicitarea expresă a autorității contractante): produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

1.1. Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servirea, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

1.2. În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, produsele alimentare sunt livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale aplicabile în materie.

1.3. Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- materie primă;
- prepararea hranei;
- distribuție.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-preț acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime.



ROMÂNIA  
JUDEȚUL SĂLAJ  
COMUNA SĂG

Localitatea Săg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40  
260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

## **2. Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate**

**2.1.** Fiecare unitate de învățământ beneficiară a programului-pilot va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

**2.2.** Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor vor păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

**2.3.** Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate per categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare menționate la pct. 1 vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

## **3. Calitatea produselor**

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

## **4. Siguranță și perisabilitate microbiologică**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, va fi de:

- a) ziua producerii pentru masa caldă;
- b) 24 de ore de la momentul ambalării pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea legislației aplicabile în materie.

## **5. Condiții pentru transport și distribuție**

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației aplicabile în materie.

## **6. Metode de testare și control**

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.



ROMÂNIA  
JUDEȚUL SĂLAJ  
COMUNA SĂG

Localitatea Săg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40  
260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

7. Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

#### 8. Ambalare, etichetare, marcare

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: "expiră la data de", cu înscrisul necodificat al zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranța ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declarație nutrițională	100 g
Valoare energetică KJ/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	
Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrisul lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";



ROMÂNIA  
JUDEȚUL SĂLAJ  
COMUNA SĂG

Localitatea Săg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40  
260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT";

b) pentru cele preparate în regim propriu, respectiv masă caldă, lista meniului afișată la loc vizibil va conține denumirea produsului, ingredientele componente și substanțele care provoacă alergii sau intoleranțe.

### 9. Informații suplimentare

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar îl au numai preșcolarii/elevii prezenți la activitățile didactice. Suportul alimentar nu se acordă în perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

În conformitate cu principiile care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi, conform recomandărilor Institutului Național de Sănătate Publică, produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt păstrate până la servire în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației aplicabile în materie.

Controlul respectării prevederilor legislației în vigoare privind condițiile igienico-sanitare prin care masa caldă este oferită către elevi și preșcolari, precum și al respectării unei alimentații corespunzătoare din punct de vedere nutrițional, în unitățile de învățământ preuniversitar, se exercită de către personalul împuternicit de Ministerul Sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a municipiului București.

Unitățile care produc, prepară, transportă și distribuie alimente în cadrul acestui program-pilot sunt supuse inspecției sanitare de stat realizată, conform competențelor în domeniul alimentului, de către personalul împuternicit de ministrul sănătății din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 882/2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor, cu modificările și completările ulterioare.

Masa caldă și pachetul alimentar (dacă va fi cazul și numai solicitarea expresă a achizitorului) propuse de autoritatea contractantă are la baza variantele orientative de meniu, redate mai jos:

Variantele orientative de meniu se regăsesc în anexa nr. 3 la HG nr. 928/2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 77/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat;

- Autoritatea contractantă propune următoarele variante de meniu pentru masa caldă, masa de prânz, cu respectarea informațiilor din anexa nr. 3 la HG nr. 928/2023, ce va fi compusă din 3 (trei) feluri de mâncare:

- felul 1 – supe/ciorbe;
- felul 2 – fripturi, șnitele, etc. + garnitură/mâncăruri scăzute;
- felul 3 – desert: prăjituri, fructe proaspete, compot, budinci, iaurturi de fructe etc..

NOTA:



ROMÂNIA  
JUDEȚUL SĂLAJ  
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40  
260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

- În anexa la prezentul caiet de sarcini autoritatea contractantă propune câteva variante de meniuri orientative pe zile care pot fi preparate și livrate;
- Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii tipul de mâncare;
- Meniurile finale, pe zile, vor fi stabilite de comun acord cu prestatorul desemnat câștigător al procedurii de atribuire. Pe perioada derulării contractului, de comun acord, lista de meniu poate fi completată/modificată/ajustată și cu alte preparate, la solicitarea beneficiarului (Școala Profesională Sâg);
- După caz, la fiecare preparat se adaugă produsul "pâine" (franzelă sau chiflă);
- Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile Ordinului ministrului sănătății nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Se va ține cont de principalele furnizori de energie ai organismului, care sunt:

- lipide (grasimi);
- glucide (dulciuri, fructe, legume, etc);
- proteine (carne, branza, lapte, ouă și proteine vegetale, etc);

Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.

Pentru Pachetul alimentar (dacă va fi cazul și numai la solicitarea expresă a achizitorului):

1. Sandvici cu unt, șuncă, cașcaval și legume (roșii, castravete, salată);
2. Sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude (gogoșar, varză, morcov);
3. Un fruct întreg.

- Autoritatea contractantă propune următoarele variante de meniu tip sandvici și fruct:

1. Sandvici cu șnițel de pui: baghetă/chiflă, șnițel, cașcaval, salată, ardei/roșii + mar.
2. Sandvici cu salam uscat pui/vita: baghetă/chiflă, salam uscat pui/vita, cașcaval, salată, ardei/roșii + banana.
3. Sandvici cu șuncă de porc/pui: baghetă, șuncă de porc/pui, cașcaval, salată, ardei/roșii + portocala/mandarina/clementina.
4. Sandvici cu felii de friptura de porc: baghetă, felii de friptura de porc, salată, ardei/roșii + mar.
5. Sandviș cu cașcaval/mozarella: baghetă/chiflă, cașcaval, salată, ardei/roșii. + banană

NOTA:

- Pachetul alimentar se va livra numai la solicitarea expresă a achizitorului, regula pentru suportul alimentar îl reprezintă furnizarea de masă caldă;
- Pachetul alimentar s-ar putea livra în situația în care elevii și preșcolarii beneficiari participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului și nu prin prezența fizică la școală, din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, și numai la solicitarea expresă a achizitorului;
- Prestatorul trebuie să livreze diferit pe zile ale săptămânii și diferit pentru două zile consecutive tipul de sandvici și fruct și poate să propună și alte variante de meniu.
- Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.





ROMÂNIA  
JUDEȚUL SĂLAJ  
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40  
260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

Principiile care trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația aplicabilă în materie.

2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate.

3. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.

4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.

5. Se evită asocierea alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

6. Se evită mâncărurile care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.

7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocătură prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca oțletă la cuptor, și nu ca ochiuri românești sau prăjite.

8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din crudități și adăugare de legume - frunze în supe și ciorbe.

9. Se interzice folosirea cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.

10. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitarveterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației aplicabile în materie.

11. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației aplicabile în materie. Ofertantul participant la procedură trebuie să aibă înscris în statutul societății obiectul de activitate supus licitației;

- Prestarea serviciului de catering se va face cu respectarea specificațiilor tehnice prevăzute în Normele metodologie de aplicare a OUG 77/2023.

- Pachetul alimentar (daca va fi cazul și numai solicitarea expresă a achizitorului) trebuie să conțină un meniu tip sandwich și un fruct.

#### **10. Informații suplimentare cu privire la distribuția alimentelor:**

- Distribuirea se va face numai de către persoane care dețin certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, nr. 2.209/4.469/2022, privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

- Fiecare salariat/persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor /hranei va menține igiena personală și va purta echipament de lucru adecvat și curat. Personalul prestatorului care distribuie porțiile de mâncare și/sau pachetele alimentare la sediul beneficiarului și către preșcolari și elevi, va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

**- In ce priveste masa calda pentru prescolarii si elevii de la Scoala Profesionala Sâg, prestatorul va furniza mâncarea în recipienti corespunzatori către Scoala Profesionala Sâg și va presta, prin personalul sau (cel puțin trei persoane), împreună cu personalul angajat al**



ROMÂNIA  
JUDEȚUL SĂLAJ  
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40  
260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

**beneficiarului (doua persoane) servicii de servire a mesei in spatiul pus la dispozitie de catre Scoala Profesionala Sâg, precum si servicii de debarasare si curățare a meselor.**

**La Scoala Profesionala Sâg mancarea calda se va transporta in recipiente speciali pentru transport, mancarea va fi impartita in farfurii in spatiul de luat masa din incinta scolii de catre personalul operatorului (cel puțin trei persoane) impreuna cu personalul angajat al beneficiarului (doua persoane).**

**- In ce priveste masa calda pentru prescolarii de la Gradinita cu Program Normal Mal nr. 1 si Gradinita cu Program Normal Mal nr. 2, prestatorul va furniza mâncarea calda sub forma ambalata in recipiente de unica folosinta, inchise ermetic, in conformitate cu standardele de calitate in vigoare, respectiv caserole, boluri, cupe, pahare.**

#### **5. Modul de prezentare a propunerii tehnice**

1. Declarati: ofertantului ca si-a insusit cerintele solicitate prin caiet de sarcini si ca prestarea serviciilor si fiecare dintre activitatile prevazute in caietul de sarcini vor fi prestate. Se va prezenta Formular nr. 7: DECLARAȚIE PRIVIND INSUSIREA CERINTELOR SOLICITATE PRIN CAIETUL DE SARCINI;
2. Declarație (formulata de către operatorul economic) prin care acesta declara faptul ca la elaborarea ofertei a tinut cont de obligațiile referitoare la condițiile de munca si de protecție a muncii ( conf.art.51 alin.2 din Lg 98/2016). Se va prezenta Formular nr. 8: DECLARAȚIE PRIVIND RESPECTAREA REGLEMENTĂRILOR OBLIGATORII ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL SI AL RELATIILOR DE MUNCĂ. Informații detaliate privind reglementările in vigoare referitoare la condițiile de munca si protecția muncii se pot obține de la Inspectoratul de Munca, Ministerul Muncii, Familiei si Protecției Sociale si de pe site-ul [www.inspectmun.ro/Legislatie](http://www.inspectmun.ro/Legislatie). În cazul unei asocieri, aceasta declarație va fi asumata de către toti membrii asocierii.
3. Se va demonstra îndeplinirea cerințelor minime prevăzute in caietul de sarcini, respectiv:
  - a) dovada înregistrării sanitar-veterinare de pe teritoriul țării a producătorului ce va livra masa calda si pachetele alimentare;
  - b) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a unităților din care se livrează masa calda si pachetele alimentare;
  - c) dovada autorizării/înregistrării sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectuează transportul mancarii (masa caldă si pachetele alimentare) către unitățile școlare.

La întocmirea propunerii tehnice operatorul economic va tine cont de eventualele modificări ale documentației de atribuire ca urmare a răspunsurilor la cererile de clarificări.

Propunerea tehnica se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificării de către Comisia de evaluare a corespondenței propunerii tehnice cu cerințele tehnice si calitative prevăzute in caietul de sarcini. Ofertele care nu îndeplinesc toate solicitările Caietului de sarcini, vor fi considerate neconforme.

În situația in care se constata ca anumite elemente ale propunerii tehnice nu corespund cerințelor din Caietul de sarcini, aceasta va fi respinsa ca neconforma.

In situația in care un ofertant nu depune propunere tehnica, se considera ca nu are oferta, drept urmare nu are calitatea de participant la procedura si va fi exclus din aceasta.

Propunerea tehnica conține si Condițiile contractuale raportate la modelul de contract propus de către Autoritatea Contractanta.



ROMÂNIA  
JUDEȚUL SĂLAJ  
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40  
260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

## 6. Modul de prezentare a propunerii financiare

Actul prin care operatorul economic își manifesta voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu autoritatea contractantă îl reprezintă formularul de oferta.

Elementul principal al propunerii financiare este Formularul de oferta – Formular nr. 9, Detalierea costurilor pentru achiziția de servicii de catering - Formular nr. 10 și Defalcarea costurilor și ponderea acestor categorii de cheltuieli - Formular nr. 11.

Propunerea financiară va cuprinde prețul în lei, cu două zecimale cu toate taxele plătite și platibile, indicând prețul fără TVA și separat valoarea TVA.

Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică. Ofertele care vor depăși valoarea estimată vor fi respinse ca inacceptabile. Toate ofertele financiare ale căror valori sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, vor fi temeinic justificate, Comisia de evaluare având dreptul de a solicita documente privind, după caz, prețurile la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul realizării serviciilor, nivelul de salarizare a forței de muncă, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru care concurează la formarea prețurilor și implicit conduc la valoarea ofertei.

Prețul total oferit va cuprinde toate costurile aferente prestării serviciilor, inclusiv livrarea la adresele indicate de achizitor prin caietul de sarcini.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei de minim 30 zile. Nu se accepta oferte alternative.

Ofertantul va elabora propunerea financiară astfel încât aceasta să furnizeze toate informațiile solicitate cu privire la preț, precum și la alte condiții financiare și comerciale legate de obiectul contractului de achiziție publică, în concordanță cu propunerea tehnică.

În cazul unei discrepante între prețul unitar și prețul total, se va lua în considerare prețul unitar. Prețurile din propunerea financiară vor fi ferme și nu se vor modifica pe toată perioada de derulare a contractului.

La elaborarea propunerii financiare, ofertantul va lua în calcul eventualele deduceri dacă sunt sub efectul unui legi, toate cheltuielile pe care le implică îndeplinirea obligațiilor contractuale, precum și marja de profit.

## 7. Criteriul de atribuire:

Criteriul de atribuire va fi cel mai bun raport calitate-preț.

**Masa caldă** pe zi, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adăugată. În limita valorică prevăzută cuprinde prețul produselor, cheltuielile cu prepararea și cheltuielile de transport și de distribuție, după caz.

Orice modificare legislativă survenită cu privire la actele normative ce au stat la baza caietului de sarcini, conduce la modificarea conformă a contractului și a condițiilor depuse în caietul de sarcini, după caz.

În conformitate cu prevederile OUG 77/2023 pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat, ofertanții sunt obligați să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.



ROMÂNIA  
JUDEȚUL SĂLAJ  
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40  
260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

### Cel mai bun raport calitate – pret

#### DENUMIRE FACTOR EVALUARE, DESCRIERE, PONDERE

1. Pretul ofertei; Componenta financiara

85 % (85 de puncte)

Invers proportional

Algoritm de calcul: *Punctajul se acorda astfel:*

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat, respective 85 de puncte; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul  $P(n)$  se calculeaza proportional, astfel:  $P(n) = (\text{Pret minim ofertat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .

2. Ponderea pentru materie primă din pretul total/portie; Componenta financiara

15 % (15 puncte)

Direct proportional

Algoritm de calcul: *Algoritm de calcul:*

a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv: 15 puncte.

b) Pentru celelalte niveluri ale ponderii materiei prime din pretul total/portie, punctajul  $Pmp(n)$  se calculeaza astfel:  $Pmp(n) = (MP\ n / MP\ \text{maxim}) \times \text{punctajul maxim alocat}$ ,

Unde:  $Pmp(n)$  - punctajul acordat nivelului  $n$  al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP\ n$  - nivelul  $n$  al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

$MP\ \text{maxim}$  - nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din pretul total/portie;

Nivelul minim al ponderii materiei prime din pretul total/portie este de: 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie egal cu nivelul minim indicat de 40% nu se acorda punctaj.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat de (40%), oferta va fi considerata necorespunzatoare din punct de vedere tehnic, urmand a fi declarata neconforma si respinsa.

Factorul de evaluare Procentul ponderii materiei prime din pretul total/portie va fi exprimat cu maxim doua zecimale.

Este declarata castigatoare oferta care indeplineste cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim doua zecimale, in urma aplicarii criteriului de atribuire "cel mai bun raport calitate –pret".

Punctajul pentru fiecare oferta se va calcula prin insumarea punctajelor obtinute pentru fiecare factor de evaluare dupa formula " $P_{total} = P + Pmp$ ", exprimat cu maxim doua zecimale.

Se va intocmi, in ordine descrescatoare a punctajelor respective, clasamentul pe baza caruia se stabileste oferta castigatoare.

In situatia in care doua sau mai multe oferte obtin acelasi punctaj in urma aplicarii algoritmului de calcul, clasamentul se va stabili in ordinea descrescatoare a pretului ofertat, iar oferta castigatoare va fi declarata cea care se claseaza pe pozitia 1 din clasamentul astfel refacut. In situatia in care prin aplicarea acestui sistem nu se obtine o departajare a ofertelor clasate pe locul 1, autoritatea



ROMÂNIA  
JUDEȚUL SĂLAJ  
COMUNA SÂG

Localitatea Sâg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40  
260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

*contractanta va solicita respectivilor ofertanti reofertarea prin prezentarea unei noi propuneri financiare. Noua propunere financiara va fi depusa doar si numai in urma solicitarii entitatii contractante.*

*Factorii de evaluare ai ofertei, punctajul acestora precum și algoritmul de calcul au fost definiți clar în documentația de atribuire a contractului de achiziție publică si au legatură concretă cu specificul contractului.*

#### **8. Alte informatii:**

1. In cazul in care cursurile sau anul școlar se suspendă, din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2 sau orice alte cauze, furnizarea suportului alimentar se poate suspenda la solicitarea expresa a achizitorului.

2. In situatia in care elevii si preșcolarii beneficiari participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului și nu prin prezenta fizică la școala, din cauze legate de pandemia de SARS-Cov-2 sau alte cauze, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare, prestatorul, la solicitarea expresa a achizitorului, va furniza doar pachete alimentare pentru acești elevi. Modalitatea concreta de furnizare a pachetului alimentar in aceste cazuri se va stabili in functie de scenariile de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute de legislația în vigoare la momentul respectiv.

Întocmit,

**RESPONSABIL ACHIZITII PUBLICE**  
**Borz Dorica Valerica**



ROMANIA  
JUDEȚUL SĂLAJ  
COMUNA SĂG

Localitatea Săg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40  
260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

Anexa la Caietul de sarcini

MENIURI ORIENTATIVE PENTRU MASA CALDA  
I.LISTA DE MENIU SAPTAMANA I

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
Pranz	<p><b>Supa de taitei</b> Taitei 30g, ceapa 10g, ulei 10g, morcov 30g, telina 10g, patrunjel 10g,</p> <p><b>Piure de cartofi cu pulpe de pui</b> Cartofi 400g, pulpe de pui 175g, lapte 20ml, ulei 70g, morcovi 20g ceapa 10g, patrunjel 10g Varza 40g Paine 40g Desert mar</p>	<p><b>Ciorba taraneasca</b> Cartofi 30g, ceapa 10g, morcovi 20g, fasole verde 20g, orez 5g, ulei 10g, telina 10g, mazare 20gr, patrunjel 10g, varza 20g, pasta tomate 10g, carne 30g</p> <p><b>Friptura de porc cu garnitura de orez</b> Orez 70g, ceapa 10g, morcov 20g, ulei 30g, carne 100g, pasta de tomate 10g, patrunjel 10g Paine 40g Muratura castraveti Desert</p>	<p><b>Ciorba de fasole verde</b> Pastai 150g, ceapa 10g, ulei 10g, faina 10g, smantana 20g, pasta de tomate 10g, morcov 20g, usturoi 2g, afumatura 10g</p> <p><b>Cus -cus cu pulpa de pui sup la gratar</b> Pulpa de pui 200g, cus-cus 50g, ulei 20g, ceapa 10g, morcovi 20g, patrunjel 10gr, pasta de tomate 10g, lapte, usturoi 10g Paine 40g Varza Desert</p>	<p><b>Ciorba de varza</b> Ceapa 10g, varza 100g, morcov 20g, ulei 10g, patrunjel 10g, foi de dafin, afumatura 10g, smantana 20g</p> <p><b>Piure de cartofi cu snitel</b> Carne 100g, Cartofi 400g, oua 30g, faina 20g, ulei 70g Paine 40g Desert</p>	<p><b>Ciorba de cartofi</b> Cartofi 200g, ceapa 10g, morcovi 10g, patrunjel 10g, faina 15g, ulei 15ml, smantana 20g, afumatura 10g</p> <p><b>Macaroane cu carne de porc</b> macaroane 100g, carne 100g, pasta de tomate 20g, ulei 15g, ceapa 10g Paine 40g Desert</p>



ROMÂNIA  
JUDEȚUL SĂLAJ  
COMUNA SĂG

Localitatea Săg, str. Principală, nr. 1, Tel. +40 260673100 / Fax. +40  
260673063

Cod fiscal 4495123, e-mail: comuna@primariasig.ro

LISTA DE MENIURI SAPTAMANA II

	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
<b>PRAN Z</b>	<b>Ciorba taraneasca</b> Cartofi 30g, ceapa 10g, morcovi 20g, fasole verde 20g, orez 5g, ulei 10g, telina 10g, mazare 20g, patrunjel 10g, varza 20g, pasta tomate 10g, carne 30g <b>Iahnie de fasole cu mezel</b> Mezel 100g, fasole 80g, faina 20g, pasta de tomate 20g, usturoi 5g salata de varza Paine 40g Desert	<b>Ciorba de perisoare</b> Carne tocata 30g, morcovi 20g, telina 10g, patrunjel 10g, smantana 20g, faina 10g, pasta de rosii 10g, orez 5g, ceapa 5g <b>tochitura din carne de porc cu orez</b> Carne 100g, orez 70g, pasta de tomate 10g, ceapa 10g, morcov 20g, ulei 30g Paine 40g Salata de varza Desert	<b>Ciorba de fasole uscata</b> Fasole 50g, ceapa 10g, patrunjel 10g, ulei 10g, faina 10g, smantana 30g, pasta de tomate 10g, morcov 20g, afumtura 10g <b>Cartofi copti cu pulpe de pui</b> Cartofi 400g, pulpe de pui 175g, lapte 20ml, ulei 70g, morcovi 20g, ceapa 10g, patrunjel 10g Muratura castraveti Paine 40gr Desert	<b>Ciorba ardelenasca</b> Cartofi 30g, ceapa 10g, morcovi 20g, fasole verde 20g, orez 5g, ulei 10g, telina 10g, mazare 20g, patrunjel 10g, varza 20g, carne 30g, smantana 20g <b>Sarmale</b> Varza 250g, carne 80g Ulei 20g, ceapa 10g, orez 60g, pasta de tomate 20g Paine 40gr Desert	<b>Ciorba radauteana</b> Piept de pui 70g, morcovi 20g, smantana 30g, patrunjel 10g, telina 5g, ulei 10ml, ou, faina 2.5g, usturoi 10g <b>Ceafa de porc la gratar cu piure de cartofi</b> Cartofi 400g, carne 120g, lapte 20g Paine 40g Salata de varza Desert