

CAIET DE SARCINI

INSTITUTIA PUBLICĂ LICEUL TEORETIC „ MIHAI EMINESCU" OR. CIMISLIA

Nr. d/o	Cod CPV	Denumirea bunurilor/serviciilor/ lucrărilor solicitate	Unitate de măsură	Cantitatea	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință
1	55500000-5	Alimentarea copiilor pentru I jum. a anului 2020. (Servicii de cantină si servicii de catering pentru scoli)	menu	93/349 (zile/ elevi)	Conform meniului (pe lista întreagă). Se vor folosi produse de calitate superioară.

MENIU MODEL

Denumirea bucatelor	Ieșirea, gr.	Componenta	Gr. bruto	Gr.neto
1 zi				
Pilaf din orez	200	orez Ulei Morcov Ceapa	50 2 10 10	50 2 8 8
Piept de pui	70	Carne de pui	70	70
Placinta cu brinza	75	Făină brinza	35 30	35 30
Ceai cu zahar	200/5	Ceai Zahar	2 5	2 5
piine	40	Pine de griu	40	40
Componentachimică: proteine- 19,26g, ,lipide- 14,2 g, glucide- 67,5g, valoarea calorică-474,84 kcal.				
2 zi				
Terci de hrisca	200	hrisca Morcov Ceapa Ulci	75 10 10 2	75 8 8 2
Salata din legume	50	Varza Morcov Ulei	40 12 5	35 10 5
biscuiti	40	biscuiti	40	40
Pîine	40	Pîine de grîu	40	40
covrigei				

Suc natural	150	Suc	150	150
Componenta chimica:proteine- 16,6 g , lipide-15, Ig, glucide- 68,1g, valoarea calorica- 469 kcal.				
3 zi				
Terci din ovas pe lapte	250	Lapte Fulgi de oväs Unt Zahar	180 35 5 5	180 35 5 5
Pîne/unt	20/20	Pîne de grîu Unt	20 20	20 20
Ceai cu zahar	200/5	Ceai Zahar	2 5	2 5
Chifla cu magiun	80	Chifla cu magiun	80	80
Componenta chimica:proteine- 13,8g , lipide- 13,6 g, glucide- 74,0 g, valoarea calorica-474.84 kcal.				
4 zi				
Pireu de mazare	200	Mazare ulei Morcov Ceapa	50 2 10 10	50 2 8 8
sos	15	Ceapa Făina Lapte morcov	25 10 5 3	15 8 5 3
Pîine	40	Pîne de grîu	40	40
Suc natural	150	Suc natural din mere	150	150
Biscuiti	20	Biscuiti	20	20
Salata de legume	50	varza morcov ulei	40 12 5	35 10 5
Componenta chimica:proteine- 14,7g , lipide- 14,6 g, glucide- 54,5 g, valoarea calorica- 474kcal.				
5 zi				
Ragu cu carne	250/70	Varza Morcov Ceapa Cartofi Orez ulei	200 15 15 15 10 5	150 15 15 15 10 3

Carne de gaina	70	Carne de gaina	70	70
Pîine	40	Pîine de grîu	40	40
Ceai cu zahar	200/5	Ceai Zahar	2 5	2 5
Mar	120	Măr	120	120
Salata de sfeclă rosie	50	Sfeclă rosie ulei	50 2	45 2
Componenta chimică:proteine- 19,26g , lipide- 14,2g, glucide- 67,5 g, valoarea calorică- 484,84 kcal.				
6 zi				
Supă cu orez pe lapte	200	Lapte de vacă Unt Orez Zahar	170 2 20 5	170 2 20 5
Ceai	200/5	Ceai Zahar	2 5	2 5
Plăcintă cu brînză	75	Făină Brînză	35 40	35 40
piine	40	Pine de griu	40	40
Componenta chimică: proteine- 13,8g , lipide- 14.2 13,3g, glucide- 74,0g, valoarea calorică- 474 kcal.				
7 zi				
Pireu de cartofi	200	Cartofi Unt Lapte	220 10 20	195 10 20
Pîine	40	Pîine de grîu	40	40
Salata din legume	50	varza mazare conservata Ulei	40 10 5	35 10 5
Compot cu fructe	200	Fructe uscate	25	25
Componenta chimică:proteine- 19,26g , lipide-14,2g, glucide- 67,5g, valoarea calorică-474,84 kcal.				
8 zi				
Terci de orz	250	Orz unt	45 2	45 2
Pirjoala de pui	70	Carne de pui	70	70
Ceai cu zahar	200/5	Ceai zahar	2 5	2 5

piine	40	Pine de griu	40	40
Componenta chimica:proteine- 19,26g, , lipide- 14,2g, glucide- 67,5g, valoarea calorică- 474,84 kcal.				
9 zi				
Zeama cu taietei de casa si carne de pui	280	Faina oua cartofi Ceapa Morcov Rosii in sucul lor Ardei dulc Radacina patrunjel Ulei fl.soarelui Sare verdeata	20 1/3 80 10 20 5 10 1 4 1 1	20 1/3 50 8 15 5 7 1 4 1 1
Pîne	40	Pîne de griu	40	40
Ceai cu zahar	200/5	Ceai Zahar	2 5	2 5
Componenta chimica:proteine- 14,7g, , lipide-14,6g, glucide- 54,5 g, valoarea calorică- 437 kcal.				
10 zi				
Paste fainoase fierte	200	Paste fainoase Unt	20 2	20 2
Perisoare din carne de vita	60	Carne de vită Ceapa Faina ou 	60 10 5 3	45 8 5 3
Compot	200	Mere Prune Zahar	24 24 10	20 20 10
Cascaval	10		10	10
Componenta chimică:proteine- 16,08g, , lipide- 16,0g, glucide-66,8g, valoarea calorică-475,52 kcal.				

Director Stambol Mihail

