

Specificații tehnice (F4.1)

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloana 4, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 2, 3, 5]

Numărul procedurii de achiziție: [ocds-b3wdp1-MD-1590407481911](#) din 25.05.2020

Denumirea licitației: DE ALIMENTARE A COPIILOR LA TABARA DE ODIHNA SI INTERIMARE A SANATATII COPIILOR SI ADOLESCENTILOR LEOVA

Cod CPV	Denumirea serviciilor	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5
55500000-5	Servicii de alimentare a copiilor la Tabara de odihna si intremare a sanatatii copiilor si adolescentilor Leova	Cantitatea si locul prestarilor (4 tururi) Tabara de odihna si intremare a sanatatii copiilor si adolescentilor Leova . Termenul de prestare 40 zile calendaristice (luna iulie-august) 150 copii Micul dejun - 8.30 Prinzul - 12.30 Gustarica 15.30 Cina - 19.30 Pe noapte - 21.00 Se incepe la 06.07.2020 – 21.08.2020 tururi cite 10 zile	Cantitatea si locul prestarilor (4 tururi) Tabara de odihna si intremare a sanatatii copiilor si adolescentilor Leova . Termenul de prestare 40 zile calendaristice (luna iulie-august) 150 copii Micul dejun - 8.30 Prinzul - 12.30 Gustarica 15.30 Cina - 19.30 Pe noapte - 21.00 Se incepe la 06.07.2020 – 21.08.2020 tururi cite 10 zile	

		Micul dejun -6000 Portii Prinzul -6000 Portii Gustarica- 6000 Portii Cina - 6000 Portii Pe noapte- 6000 Portii Total- 30000 portii I ZI Dejunul: - Terci de amautca cu lapte si unt 200/10 -Tartina cu unt si magiun 15/30/60 -ceai cu lamie 200/10 Prinzul: - Zeama de pui cu taitei si came de pui 300 - Paste fainoase cu sos,,tifele de pui 250/50/50 - compot din fructe proaspete 250 -legume ,castraveti si rosii 60 - pine 150 Gustarica: -inghetata 80 - Turte dulci pregaiti in rola 60 CINA: -Cartofi pregatiti in rola 250 - Carne de pui in legume 100/60 - Ceai 250/10 -pine 100 Pe noapte: - Compot de fructe 250 - Gogoasa in zahar 1 bucata 100	Micul dejun -6000 Portii Prinzul -6000 Portii Gustarica- 6000 Portii Cina - 6000 Portii Pe noapte- 6000 Portii Total- 30000 portii I ZI Dejunul: - Terci de amautca cu lapte si unt 200/10 -Tartina cu unt si magiun 15/30/60 -ceai cu lamie 200/10 Prinzul: - Zeama de pui cu taitei si came de pui 300 - Paste fainoase cu sos,,tifele de pui 250/50/50 - compot din fructe proaspete 250 -legume ,castraveti si rosii 60 - pine 150 Gustarica: -inghetata 80 - Turte dulci pregaiti in rola 60 CINA: -Cartofi pregatiti in rola 250 - Carne de pui in legume 100/60 - Ceai 250/10 -pine 100 Pe noapte: - Compot de fructe 250 - Gogoasa in zahar 1 bucata 100	
		II ZI Dejunul: - Paste fainoase cu lapte si unt	II ZI Dejunul: - Paste fainoase cu lapte si unt	

	200/10 - Tartina cu unt si cascaval 15/30/60 --ciai cu lamie 200/10 Prinzul: - Bors cu varza si sfecla, ,morcov carne de pui 300 - cartofi piure sos 200/50 - pirjoale de pui 80 - rosii 60 -compot de fructe 250 -pine 150 Gustarica: - fructe proaspete mere 150 - Turte dulci Pregatite in rola 60 CINA: - Terci de orez cu carne de vita si legume 150/80 - Salata cu varza,morcov 80 -ceai cu lamie 250/10 -pine 100 Pe noapte: - Suc de fructe 200 - Gogoasa cu gem in rola 1 bucata 100	
200/10 - Tartina cu unt si cascaval 15/30/60 --ciai cu lamie 200/10 Prinzul: - Bors cu varza si sfecla, ,morcov carne de pui 300 - cartofi piure sos 200/50 - pirjoale de pui 80 - rosii 60 -compot de fructe 250 -pine 150 Gustarica: - fructe proaspete mere 150 - Turte dulci Pregatite in rola 60 CINA: - Terci de orez cu carne de vita si legume 150/80 - Salata cu varza,morcov 80 -ceai cu lamie 250/10 -pine 100 Pe noapte: - Suc de fructe 200 - Gogoasa cu gem in rola 1 bucata 100	III ZI Dejunul: - Terci de orez cu lapte si unt 200/10 - Tartina cu unt si gem 15/30/60 - Ceai cu lamiie, zahar 200/10 Prinzul: - Zeama de pui cu taitei 300/20 -terci de hrisca 150 - Sos cu tifele de carne de pasare 80/50 -salata de varza, morcov 80 -compot din fructe 250 -pine 150 Gustarica: - Fructe proaspete capsuna 150 - Turte dulci pregatite in rola 60	

		CINA: - Cartofi inabusiti cu legume si carne de vita 300 -castraveti 60 - Ceai cu lamiie,zahar 250/10 -pine 100 Pe noapte: - Pateu cu cartofi Pregatiti in rola 80 - compot din fructe 250	
		CINA: - Cartofi inabusiti cu legume si carne de vita 300 -castraveti 60 - Ceai cu lamiie,zahar 250/10 -pine 100 Pe noapte: - Pateu cu cartofi Pregatiti in rola 80 - compot din fructe 250	
		IV ZI Dejunul: -Terci de hercules cu lapte si unt 250/10 - Tartina cu unt si cascav 15/30/60 - Ceai cu lamiie, zahar 200/10 Prinzul: -Ciorba cu perisoare de pasare 300/40 - terci de arnautca 300/10 - Sos cu tifele de carne de Pasare 80/50 -castraveti 60 -compot din fructe 250 -pine 150 Gustarica: -Fructe proaspete - Caise 150 -biscuiti in rola 60 CINA: -pilaf cu carne de gaina 250 - Salata de varza,morcov 80 - Ceai cu lamiie,zahar 250/10 -pine 100 Pe noapte:	IV ZI Dejunul: -Terci de hercules cu lapte si unt 250/10 - Tartina cu unt si cascav 15/30/60 - Ceai cu lamiie, zahar 200/10 Prinzul: -Ciorba cu perisoare de pasare 300/40 - terci de arnautca 300/10 - Sos cu tifele de carne de Pasare 80/50 -castraveti 60 -compot din fructe 250 -pine 150 Gustarica: -Fructe proaspete - Caise 150 -biscuiti in rola 60 CINA: -pilaf cu carne de gaina 250 - Salata de varza,morcov 80 - Ceai cu lamiie,zahar 250/10 -pine 100 Pe noapte:

		-suc de mere 200 - Gogoasa glazurata cu ciocolata pregatita in rola 1 bucata 100	-suc de mere 200 - Gogoasa glazurata cu ciocolata pregatita in rola 1 bucata 100	
		V ZI Dejunul: -Terci de hrisca cu lapte si unt 200/10 - Tartine cu unt si cascaval 15/30/60 - Ceai cu lamiie, zahar 250/10 Prinzul: -Rasolnic cu crupa de arpacas, carne de pasare 300/30 - terci de malai 200 - Legume Inabusite cu sos 100 - peste cop in rola 80 - compot din fructe 250 -pine 150 Gustarica: -inghetata 80 - Biscuiti pregatiti in rola,glazurati 60 CINA: -paste fainoase cu brinza 200/50/10 -salata din verdiata 80 -carne de pui fiarta 80 -ceai cu lamiie zahar 250/10 -pine 100 Pe noapte: -compot din fructe 250 -gogoasa inpluta cu mjiun pregatita in rola 1 bucata	VI zi Dejunul: -Terci de hrisca cu lapte si unt 200/10 - Tartine cu unt si cascaval 15/30/60 - Ceai cu lamiie, zahar 250/10 Prinzul: -Rasolnic cu crupa de arpacas, carne de pasare 300/30 - terci de malai 200 - Legume Inabusite cu sos 100 - peste cop in rola 80 - compot din fructe 250 -pine 150 Gustarica: -inghetata 80 - Biscuiti pregatiti in rola,glazurati 60 CINA: -paste fainoase cu brinza 200/50/10 -salata din verdiata 80 -carne de pui fiarta 80 -ceai cu lamiie zahar 250/10 -pine 100 Pe noapte: -compot din fructe 250 -gogoasa inpluta cu mjiun pregatita in rola 1 bucata	

		-budinca din brinza 100 - Tartina cu unt si gem 15/30/60 - Ceai cu lamiie, zahar 200/10 Prinzul: -Supa cu orez cu carne de pui 300/30 - Cartofi inabusiti cu carne de vita 300 - Legume castraveti si rosii 60 -compot din fructe 250 - pine 150 Gustarica: -Biscuiti cu arhidee pregatiti n rola 60 - laurt 50 CINA: -Terci de porumb cu sos 250/50 - Pijoale de carne de pasare 80 -salata de legume 80 - Ceai cu lamiie, zahar 250/20 -pine 100 Pe noapte - Chifla cu susan pregatita in rola 100 -suc mere struguri 200	
		-budinca din brinza 100 - Tartina cu unt si gem 15/30/60 - Ceai cu lamiie, zahar 200/10 Prinzul: -Supa cu orez cu carne de pui 300/30 - Cartofi inabusiti cu carne de vita 300 - Legume castraveti si rosii 60 -compot din fructe 250 - pine 150 Gustarica: -Biscuiti cu arhidee pregatiti n rola 60 - laurt 50 CINA: -Terci de porumb cu sos 250/50 - Pijoale de carne de pasare 80 -salata de legume 80 - Ceai cu lamiie, zahar 250/20 -pine 100 Pe noapte - Chifla cu susan pregatita in rola 100 -suc mere struguri 200	
		VII zi Dejunul: -Terci de orez pe lapte si unt 250/10 - Tartina cu unt si gem 15/30/60 - Ceai cu lamiie, zahar 200/10 Prinzul: - Ciorba cu perisoare de pasare 300/40 -terci de arnaut 300 - Sos cu carne de pasare 80/50 -rosii 60 - compot din fructe 250 -pine 150 Gustarica:	
		VII zi Dejunul: -Terci de orez pe lapte si unt 250/10 - Tartina cu unt si gem 15/30/60 - Ceai cu lamiie, zahar 200/10 Prinzul: - Ciorba cu perisoare de pasare 300/40 -terci de arnaut 300 - Sos cu carne de pasare 80/50 -rosii 60 - compot din fructe 250 -pine 150 Gustarica:	

	-fructe proaspete capsune 150 - Biscuiti pregatiti in rola 60 CINA: -Pilaf cu carne de pui 250/50 -salata din varza morcov 80 - Ceai cu lamiie, zahar 250/10 -pine 100 Pe noapte: -suc de mere 200 - Pateu cu cartofi pregatiti in rola 80 VIII zi Dejunul: -budinca cu brinza 100 -Tartina cu unt si gem 15/30/60 - Ceai cu lamiie, zahar 250/10 Prinzul: - Rasolnic cu crupa de araacas sii carne de pui 300/30 -terci de arnautca 300 - Sos cu carne de pasare 80/50 - Rosii 60 - compot din fructe 250 - pine 150 Gustarica: -fructe proaspete caise 150 - Biscuiti pregatiti in rla 60 CINA: -cartofi pure pregatita in rola 250/50/10 - Carne de pui inabusita in sos 80/100 -castraveti 60 - Ceai cu lamiie, zahar 250/20 - Pine 100 Pe noapte: -suc de fructe 200 -chifla cu ciocolata 80	-fructe proaspete capsune 150 - Biscuiti pregatiti in rola 60 CINA: -Pilaf cu carne de pui 250/50 -salata din varza morcov 80 - Ceai cu lamiie, zahar 250/10 -pine 100 Pe noapte: -suc de mere 200 - Pateu cu cartofi pregatiti in rola 80 VIII zi Dejunul: -budinca cu brinza 100 -Tartina cu unt si gem 15/30/60 - Ceai cu lamiie, zahar 250/10 Prinzul: - Rasolnic cu crupa de araacas sii carne de pui 300/30 -terci de arnautca 300 - Sos cu carne de pasare 80/50 - Rosii 60 - compot din fructe 250 - pine 150 Gustarica: -fructe proaspete caise 150 - Biscuiti pregatiti in rla 60 CINA: -cartofi pure pregatita in rola 250/50/10 - Carne de pui inabusita in sos 80/100 -castraveti 60 - Ceai cu lamiie, zahar 250/20 - Pine 100 Pe noapte: -suc de fructe 200 -chifla cu ciocolata 80	IX ZI Dejunul:
--	---	---	--

	-budinca cu brinza 100 - Tartina cu unt si gem 15/30/60 - Ceai cu lamiie, zahar 200/10 Prinzul: - Supa cu orez cu carne de pui 300/30 -terci de malai 200 - Legume inabusite cu sos 100 - Peste copt pregatit in rola 80 -compot din fructe 250 -pine 150 Gustarica: -fructe proaspete cirese 150 -Biscuiti pregatiti in rla 60 CINA: -paste fainoase cu brinza 200/50/10 -salata de verdiata 80 - Ceai cu lamiie, zahar -250/10 -carne de pui 80 -pine 100 Pe noapte: -compot de fructe 200/50/10 - Chifla cu susan pregatita in rola 100 X ZI Dejunul: - Terci din hrisca pe lapte si unt 200/10 - Tartina cu unt si gem 200/10 - Biscuiti pregatiti in rola 60 - Ceai cu lamiie, zahar 200/10 Prinzul: - Bors cu varza si sfecla, rosii, morcoci, carne de pasare 300 -paste fainoase 150 - Sos cu carne de pui 80/50 -castraveti 60 -compot din fructe 250 -pine 150 Gustarica: - fructe proaspete cirese 150	-budinca cu brinza 100 - Tartina cu unt si gem 15/30/60 - Ceai cu lamiie, zahar 200/10 Prinzul: - Supa cu orez cu carne de pui 300/30 -terci de malai 200 - Legume inabusite cu sos 100 - Peste copt pregatit in rola 80 -compot din fructe 250 -pine 150 Gustarica: -fructe proaspete cirese 150 -Biscuiti pregatiti in rla 60 CINA: -paste fainoase cu brinza 200/50/10 -salata de verdiata 80 - Ceai cu lamiie, zahar -250/10 -carne de pui 80 -pine 100 Pe noapte: -compot de fructe 200/50/10 - Chifla cu susan pregatita in rola 100 X ZI Dejunul: - Terci din hrisca pe lapte si unt 200/10 - Tartina cu unt si gem 200/10 - Biscuiti pregatiti in rola 60 - Ceai cu lamiie, zahar 200/10 Prinzul: - Bors cu varza si sfecla, rosii, morcoci, carne de pasare 300 -paste fainoase 150 - Sos cu carne de pui 80/50 -castraveti 60 -compot din fructe 250 -pine 150 Gustarica: - fructe proaspete cirese 150	
--	--	--	--

		- Biscuiti pregatiti in rola 60 CINA: - terci din hrisca 150/10 - Carne de pui si sos, morcov, ceapa, bostanica 80/50 - rosii 60 - Ceai cu lamiie, zahar 250/20 - pine 100 Pe noapte: - Pltrcinta cu brinza de vaci proaspata coapta in rola 100 - compot cu fructe 250	- Biscuiti pregatiti in rola 60 CINA: - terci din hrisca 150/10 - Carne de pui si sos, morcov, ceapa, bostanica 80/50 - rosii 60 - Ceai cu lamiie, zahar 250/20 - pine 100 Pe noapte: - Pltrcinta cu brinza de vaci proaspata coapta in rola 100 - compot cu fructe 250	
--	--	---	---	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Cubotaru Natalia În calitate de: Administrator

Ofertantul: I.I. ALEXANDRU CEBOTARI Adresa: or. Cimislia, bd. Stefan Cel Mare 13/a

