

ANEXA la Referatul de necesitate nr. _____ /

CAIET DE SARCINIprivind cerințe tehnice minimale obligatorii pentru achiziția serviciilor de
coffee break și catering (lunch break)**17.02.2026 – 33 persoane****08.30** – Welcome coffee (Registration): – cafea expresor; – ceai diverse sortimente – termos apă caldă + pliculețe ceai; – apă plată 500 ml – 36 buc.; – apă carbogazoasă 500 ml – 12 buc.; – Pepsi 330 ml – 12 buc.; – Pepsi Max 330 ml – 12 buc.; – Mirinda 330 ml – 12 buc.; – Tymbark 250 ml – 12 buc.**Set-up:** – pahare cafea 180 ml – carton, unică folosință; – căni ceai 250 ml – unică folosință; – zahăr alb și brun – pliculețe; – miere de albine – pliculețe; – biscuiți cafea – ambalați individual; – lapte condensat; – paletine; – șervețele.**10.30** – Pauză de cafea – cafea expresor; – ceai diverse sortimente – termos apă caldă + pliculețe ceai; – patiserie sărată – 125 g/pers.; – patiserie dulce – 100 g/pers.; – apă plată 500 ml – 30 buc.; – apă carbogazoasă 500 ml – 6 buc.; – Pepsi 330 ml – 6 buc.; – Pepsi Max 330 ml – 6 buc.; – Mirinda 330 ml – 6 buc.; – Tymbark 250 ml – 6 buc.**Set-up:** – pahare cafea 180 ml – carton, unică folosință; – căni ceai 250 ml – unică folosință; – zahăr alb și brun – pliculețe; – miere de albine – pliculețe; – biscuiți cafea – ambalați individual; – lapte condensat; – paletine; – șervețele.**13.00** – Prânz – platou preparate reci (consum 5 persoane/buc – 2,1 kg) – 2 buc.; – platou preparate calde pui (consum 3 persoane/buc – 1,3 kg) – 3 buc.; – platou preparate calde porc (consum 3 persoane/buc – 1,3 kg) – 3 buc.; – platou preparate vegetariene/de post (consum 5–6 persoane/buc – 2,2 kg) – 2 buc.; – chifle – 33 buc. × 50 g/buc.; – salată de varză albă și varză roșie – 50 g/pers.; – salată mixtă de castraveți și gogoșari în oțet – 50 g/pers.; – apă plată 500 ml – 33 buc.; – desert – 100 g/pers.**15.30** – Pauză de cafea – cafea expresor; – ceai diverse sortimente – termos apă caldă + pliculețe ceai; – apă plată 500 ml – 30 buc.; – apă carbogazoasă 500 ml – 3 buc.; – Pepsi 330 ml – 3 buc.; – Pepsi Max 330 ml – 3 buc.; – Mirinda 330 ml – 3 buc.; – Tymbark 250 ml – 3 buc.**Set-up:** – pahare cafea 180 ml – carton, unică folosință; – căni ceai 250 ml – unică folosință; – zahăr alb și brun – pliculețe; – miere de albine – pliculețe; – biscuiți cafea – ambalați individual; – lapte condensat; – paletine; – șervețele.**18.02.2026 – 33 persoane****10.30** – Pauză de cafea (conținut identic cu pauza de cafea din data de 17.02.2026, ora 10.30)**Set-up:** – pahare cafea 180 ml – carton, unică folosință; – căni ceai 250 ml – unică folosință; – zahăr alb și brun – pliculețe; – miere de albine – pliculețe; – biscuiți cafea – ambalați individual; – lapte condensat; – paletine; – șervețele.**12.20** – Prânz – platou preparate reci (consum 5–6 persoane/buc – 2,4 kg) – 2 buc.; – platou preparate calde pui (consum 3 persoane/buc – 1,3 kg) – 3 buc.; – platou preparate calde porc (consum 3 persoane/buc – 1,3 kg) – 3 buc.; – platou preparate vegetariene/de post (consum 4–5 persoane/buc – 1,7 kg) – 2 buc.; – chifle – 33 buc. × 50 g/buc.; – salată de varză albă și varză roșie – 50 g/pers.; – salată mixtă de castraveți și gogoșari în oțet – 50 g/pers.; – apă plată 500 ml – 33 buc.; – desert – 100 g/pers.**15.00** – Pauză de cafea (conținut identic cu pauza de cafea din data de 17.02.2026, ora 15.30)

Set-up: – pahare cafea 180 ml – carton, unică folosință; – căni ceai 250 ml – unică folosință; – zahăr alb și brun – pliculețe; – miere de albine – pliculețe; – biscuiți cafea – ambalați individual; – lapte condensat; – paletine; – șervețele.

19.02.2026 – 33 persoane

10.30 – Pauză de cafea (conținut identic cu pauza de cafea din data de 17.02.2026, ora 10.30)

12.30 – Prânz – platou preparate reci (consum 5 persoane/buc – 2,2 kg) – 2 buc.; – platou preparate calde pui (consum 3 persoane/buc – 1,3 kg) – 3 buc.; – platou preparate calde pui + porc (consum 3 persoane/buc – 1,3 kg) – 3 buc.; – platou preparate vegetariene (consum 4-5 persoane/buc – 1,7 kg) – 2 buc.; – chifle – 33 buc. × 50 g/buc.; – salată de varză albă și varză roșie – 50 g/pers.; – salată mixtă de castraveți și gogoșari în oțet – 50 g/pers.; – apă plată 500 ml – 33 buc.; – desert – 100 g/pers.

14.30 – Pauză de cafea (conținut identic cu pauza de cafea din data de 17.02.2026, ora 15.30)

20.02.2026 – 33 persoane

10.30 – Pauză de cafea (conținut identic cu pauza de cafea din data de 17.02.2026, ora 10.30)

Set-up: – pahare cafea 180 ml – carton, unică folosință; – căni ceai 250 ml – unică folosință; – zahăr alb și brun – pliculețe; – miere de albine – pliculețe; – biscuiți cafea – ambalați individual; – lapte condensat; – paletine; – șervețele.

12.00 – Prânz – platou preparate mixte reci + calde (consum 5-6 persoane/buc – 2,1 kg) – 2 buc.; – platou preparate calde pui (consum 3 persoane/buc – 1,3 kg) – 3 buc.; – platou preparate calde fructe de mare (consum 3 persoane/buc – 1,2 kg) – 3 buc.; – platou preparate vegetariene/de post (consum 4-5 persoane/buc – 1,7 kg) – 2 buc.; – chifle – 33 buc. × 50 g/buc.; – salată de varză albă și varză roșie – 50 g/pers.; – salată mixtă de castraveți și gogoșari în oțet – 50 g/pers.; – apă plată 500 ml – 33 buc.; – desert – 100 g/pers.

15.00 – Pauză de cafea (conținut identic cu pauza de cafea din data de 17.02.2026, ora 15.30)

Set-up: – pahare cafea 180 ml – carton, unică folosință; – căni ceai 250 ml – unică folosință; – zahăr alb și brun – pliculețe; – miere de albine – pliculețe; – biscuiți cafea – ambalați individual; – lapte condensat; – paletine; – șervețele.

Mențiuni: – În compunerea meniului s-a ținut cont de separarea preparatelor din carne de porc față de cele din carne de pui, pentru persoane care nu consumă carne de porc; – Meniul include componente destinate persoanelor vegetariene.

Logistică: – personal servire: 1 persoană pentru coffee break și prânz, pe durata a 4 zile; – stâlpi de delimitare cu bandă retractabilă – 4 buc.

Întocmit: Ing. Tudorache Daniel

