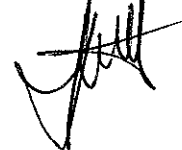


ANEXA A1

DOTĂRI CANTINĂ (EXISTENTE-PUSE LA DISPOZIȚIA LOCATARULUI)

1. linia de autoservire	- vitrină frigorifică ; 780 W	1 buc.
	- corp bain marie GN1/1 ; 4 KW	1 buc.
	- masă neutră pentru casa de marcat	1 buc.
	- masă de ieșire	1 buc.
	- distribuitor inox veselă	1 buc.
	- suport pentru tăvi(4ml)	1 buc.
2. linia de spălare	- mașină de spălat vase ; 6,9KW	1 buc.
	- masă de prespălare cu cuvă și orificiu de debarasare	1 buc.

Coordonator cu atribuții de Șef
Serviciu Logistică
Sfetcu Florian



ANEXA B1

Cerințe Tehnice și de Prods

Distribuitoarele automate de alimente:

1. alimentarea cu energie electrică se va face de la sursă (priza) de 220 volți
2. va funcționa cu monede de 0.50 Lei, bancnote de 1, 5, 10 Lei
3. va da rest în monede într-un quantum de maxim 5 Lei

Gama minimă a produselor va cuprinde:

1. Sandwich
 - a. șnitel de pui
 - b. mușchi file
 - c. șuncă și cascaval
 - d. salam de sibiu
2. Snacks
 - a. chips
 - b. covrigei brezel
 - c. covrigei "de Buzău"
 - d. bruschete
 - e. alune
 - f. backed rolls
 - g. sticks
3. Patiserie rece
 - a. croissant cu ciocolată
 - b. croisant cu vanilie
 - c. mini-croisante cu ciocolată
 - d. minichec (tip Măgura)
4. Dulciuri
 - a. biscuiți rotunzi
 - b. biscuiți cu cremă
 - c. napolitane
 - d. batoane de ciocolată tip Twix, Lion, Bounty, Snickers, etc
 - e. napolitane la pungă
 - f. ciocolată mini
5. Răcoritoare
 - a. sucuri la doze de 0,33 l
 - b. sucuri carbogazoase la 0.50 l
 - c. nectaruri și sucuri necarbogazoase la 0.50 l
 - d. apă carbogazeificată
 - e. apă plată
 - f. energizante
6. Iaurturi
 - a. iaurt de băut
 - b. iaurt cu cereale
 - c. iaurturi diverse
 - d. kefir

- A. Gama produselor asigurate va fi în mod absolut o gama non-alcoolică.
- B. Aprovizionarea cu bunurile specificate trebuie astfel organizată de prestator încât să permită satisfacerea permanentă a cererilor consumatorilor.
- C. Prestatorul va verifica pe toată perioada de valabilitate a contractului starea tehnică a aparatelor instalate astfel încât să se evite formularea de plângeri din partea beneficiarului.

Secțiunea 2 - Cerințe Financiare

- A. Suprafața necesară pentru amplasarea unui automat este de 1 (unu) mp.
- B. Valoarea chiriei lunare / aparat este de 25 Euro, fără TVA,
- C. Prestatorul va suporta pe toată perioada de valabilitate a contractului cheltuielile referitoare la utilitățile consumate (energie electrică, etc).
- D. Prețurile practicate nu se vor modifica pe toată perioada de valabilitate a contractului.

Se dorește un număr de 8 automate de alimente.

Astfel :

6 automate – Sediul SRTv Dorobanților Nr.191

2 automate – Sediul SRTv – Strada Moliere Nr.2-4

Coordonator cu atribuții de Șef Serviciu Logistică

Sfetcu Florian



ANEXA B2

Secțiunea 1 - Cerințe Tehnice și de Produs

Distribuitoarele automate de băuturi calde vor îndeplini următoarele cerințe:

1. alimentarea cu energie electrică se va face de la sursa (priza) de 220 volți
2. alimentarea cu apă se va face fie în sistem autonom (cu sursa proprie de apă) fie prin racordarea la rețeaua de apă existentă în locație
3. va avea rezervor propriu pentru evacuarea resturilor lichide și container pentru resturile solide
4. va funcționa cu monede de 0.50 Lei, bancnote de 1 Leu
5. va da rest în monede într-un quantum de maxim 5 Lei
6. utilizează pahare și palete (pentru amestecare) din plastic de unică folosință
7. reglaj pentru nivelul de zahăr

Gama minimă a băuturilor calde va cuprinde următoarele produse:

1. ness cafee 3 în 1
2. cafea espresso
3. cafea lungă
4. cafea cu lapte
5. cafea machiato
6. cappucino
7. cappucino cu ciocolată
8. nessquik
9. ceai de lămâie

- A. Gama băuturilor calde asigurate va fi în mod absolut o gama non-alcoolică.
- B. Aprovizionarea cu bunurile specificate trebuie astfel organizată de prestator încât să permită satisfacerea permanentă a cererilor consumatorilor.
- C. Prestatorul va verifica pe toată perioada de valabilitate a contractului starea tehnică a aparatelor instalate astfel încât să se evite formularea de plângeri din partea beneficiarului.


Secțiunea 2 - Cerințe Financiare

- A. Suprafața necesară pentru amplasarea unui automat este de 1 (unu) mp.
- B. Valoarea chiriei lunare / aparat este de 25 Euro, fără TVA.
- C. Alte facilități financiare oferite S.R.Tv-ului.
- D. Prestatorul va suporta pe toată perioada de valabilitate a contractului cheltuielile referitoare la utilitățile consumate (energie electrică, apă, etc).
- E. Prețurile practicate nu se vor modifica pe toată perioada de valabilitate a contractului.

Se dorește un nr. de 8 automate de băuturi calde astfel :
6 automate –Sediul SRTv Dorobanților Nr.191
2 automate – Sediul SRTv –Str.Moliere 2-4

Coordonator cu atribuții de Șef Serviciu Logistică

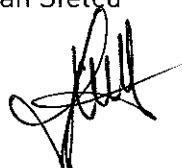
Sfetcu Florian

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Sfetcu Florian', written in a cursive style.

**ANEXA E1
CANTINA**

NR. CRT.	DENUMIRE	CANT - BUC -	OBSERVATII
1	APARAT AER CONDITIONAT	1	13.000 BTU - 3,5 kWh
2	ARAGAZ 6 OCHIURI CU SUPORT INOX	1	
3	BOILER 100 L	1	1,7 kWh
4	CAFETIERA	1	600 Wh
5	CANTAR MARFA	1	
6	CHIUVETA INOX	3	12 kWh
7	CUPTOR ELECTRIC SUPORT INOX	1	12 kWh
8	CUPTOR MICROUNDE	1	2 kwWh
9	DOZATOR APA	1	250 Wh
10	DRAPERII	5	
11	FRIGIDER	6	6 x 500 Wh Diferite puteri pt. alimente, bauturi racoritoare, etc.
12	FRITEUZA CU DOUA CUVE	2	2 x 1,5kWh Pt, prepararea produselor fara a se amesteca uleiul
13	GRATAR ELECTRIC	1	8 kWh
14	HOTA + MOTOR + TUBULATURA	1	1,5 kWh
15	LADA FRIGORIFICA	2	2 x 120 Wh
16	MASA CALDA STRUCTURA LEMN	2	2 x 4 kWh Linie de servire calda
17	MASINA DE SPALAT RUFEE	1	1 kWh
18	MESE INOX	6	
19	MESE LEMN	11	
20	RASTEL VESELA	1	
21	ROBOT TOCAT LEGUME	1	3 kWh
22	SCAUNE LEMN	44	
23	TAVI PLASTIC	60	

Sef Serviciu Logistica
Florian Sfetcu



ANEXA E2
BAR

NR. CRT.	DENUMIRE	CANT - BUC -	OBSERVATII
1	CANAPELE	7	
2	CUPTOR CU MICROUND	1	2 kWh
3	DULAPIOARE BAR	2	
4	EXPRERSOR PROFESIONAL	1	2 kWh
5	FOTOLII	32	
6	LINIE SERVIRE BAR CU CHIUVEA INCORPORATA	1	
7	MASINA DE FACUT GHEATA	1	500 Wh
8	MESE DREPTUNGIULARE	7	
9	MESE ROTUNDE	8	
10	MIXER BAR	1	250 Wh
11	POLITE DIVERSE	5	
12	RASNITA CAFEA	1	250 Wh
13	STORCATOR CITRICE	1	250 Wh
14	TABURETI	7	
15	TELEVIZOR LG	1	5 Wh
16	MESE DE GRADINA	7	Terasa
17	SCAUNE	9	Terasa
18	UMBRELE DE GRADINA	3	Terasa

Sef Serviciu Logistica
Florian Sfetcu



LISTA DE PRODUSE ȘI PREȚURI
Restaurant – Cantină

NR. CRT.	DENUMIRE PRODUS	GREUTATE PRODUS FINIT(GRAMAJ)	PREȚ (LEI)	Punctaj Ofertant
I. GUSTĂRI CALDE, RECI, SALATE, GARNITURI				
1	Omletă simplă	100		
2	Omletă cu brânză	150		
3	Cașcaval pane	100		
4	Bulz	360		
5	Mămăligă/brânză/smântână	150/50/50		
6	Salată orientală	200		
7	Salată beuf	200		
8	Salată dobrogeană	200		
9	Salată verde	200		
10	Salată de rosii cu castraveți	200		
11	Salată asortată de vară	200		
12	Salată de varză albă cu morcovi	200		
13	Salată de varză murată	200		
14	Salată de varză roșie	200		
15	Salată de castraveți murați	250		
16	Cartofi prăjiți	150		
17	Cartofi natur	150		
18	Piure de cartofi	200		
19	Cartofi gratinați	200		
20	Cartofi țărănești	200		
21	Fasole bătută	200		
22	Orez cu legume	200		
23	Sote de legume	200		
24	Legume havaiene	200		
25	Legume mexicane	200		
26	Pilaf	200		
27	Varză călită	200		

28	Budincă de paste	250		
II. SUPE, SUPE CREME, CIORBE, BORȘURI				
1	Supă de fasole albă	330		
2	Supă țărănească de legume	330		
3	Ciorbă de lobodă	300		
4	Ciorbă de legume	300		
5	Supă de pui și tăieței de casă	300		
6	Supă de roșii	300		
7	Supă cremă de legume	330		
8	Ciorbă cu carne de porc	60/330		
9	Ciorbă de potroace	60/330		
10	Ciorbă țărănească de porc	60/330		
11	Ciorbă de burtă	100/300		
12	Ciorbă de perișoare	60/300		
13	Borș moldovenesc	60/330		
III. PREPARATE VEGETARIENE				
1	Ciulama ciuperci / mămăliguță	250		
2	Mazăre cu ciuperci	200		
3	Tocăniță de ciuperci	200		
4	Dovlecei cu sos	200		
5	Praz cu măslina	150/100/50		
6	Cartofi cu ciuperci la cuptor	200		
7	Iahnie fasole	200		
8	Fasole verde	200		
9	Vinete umplute cu leg. mexicane	300		
10	Ghiveci cu legume	200		
11	Snițel de soia	100		
12	Chiftelute de soia	100		
13	Ardei umpluți cu orez	200		
14	Sarmale cu orez	200		
15	Dovlecei împăluți	200		
16	Dovlecei cu măslina	200		
17	Mâncare de ciuperci cu țelină	200		
18	Tocăniță de țelină	200		
19	Stevie cu orez	200		
IV. PREPARATE DIN CARNE DE PORC, VITĂ, PASĂRE				
1	Sarmale în foi de varză	200/100/15		
2	Chiftele marinate	150/100		
3	Musaca de cartofi	200/100		
4	Ciulama de pui cu mămăligă	100/200/100		
5	Pilaf cu carne de pui	200/100		
6	Piept pui pane	100		

7	Tocană cu carne de porc	100/50/200		
8	Fasole verde cu carne de porc	200/100		
9	Ostropel cu carne de porc	200/100/100		
10	Tochitură	200/100/100		
11	Șnițel	100		
12	Șnițel parizian	100		
13	Gordon Blleu	150		
14	Frigărui pui	150		
15	Waldostana	100/50/50/30		
16	Cârnăciori	100		
17	Pui șanhai	100		
18	Cod pane	100		
19	Varză cu ciolan de porc	200/100		
20	Antric. vită cu ciup.și smântână	100/100/100		
21	Cotlet de porc la tavă	100		
22	Pulpă de porc la tavă	100		
V. PREPARATE LA GRĂTAR				
1	Antricot de porc	100		
2	Mușchi de vită	100		
3	Ficat de porc	100		
4	Ceafă de porc	100		
5	Mușchi de porc	100		
6	Pulpe de pui	100		
7	Pulpe de pui dezosate	100		
8	Piept de pui	100		
9	Piept pui dezosate	100		
10	Somon	100		
VI. DULCIURI BUCĂTĂRIE				
1	Clătite cu dulceață	300/50		
2	Cremă zahăr caramel	200/100		
3	Papanasi cu dulc și smântână	150/50/30		
4	Plăcintă cu mere	200		
5	Găluște cu prune			
6	Clătite cu ciuperci (brașovene)	350		
7	Fructe	100		
8	Găluște cu prune	250/50		
9	Orez cu lapte și dulceață	200/100		
10	Plăcintă cu varză	200		
VII. RĂCORITOARE				
1	Coca-Cola, Fanta, Sprite	500 ml		
		1 l		
		2 l		

2	Frutti Fresh	500 ml		
		1 l		
		2 l		
3	Apă minerală Dorna	500 ml		
		1,5 l		
4	Apă minerală Izvorul Minunilor	1 l		
		2 l		

Coordonator cu atribuții de Șef Serviciu Logistică
Sfetcu Florian



ANEXA C2

LISTA MINIMALĂ DE PRODUSE ȘI PREȚURI
Restaurant - Bar

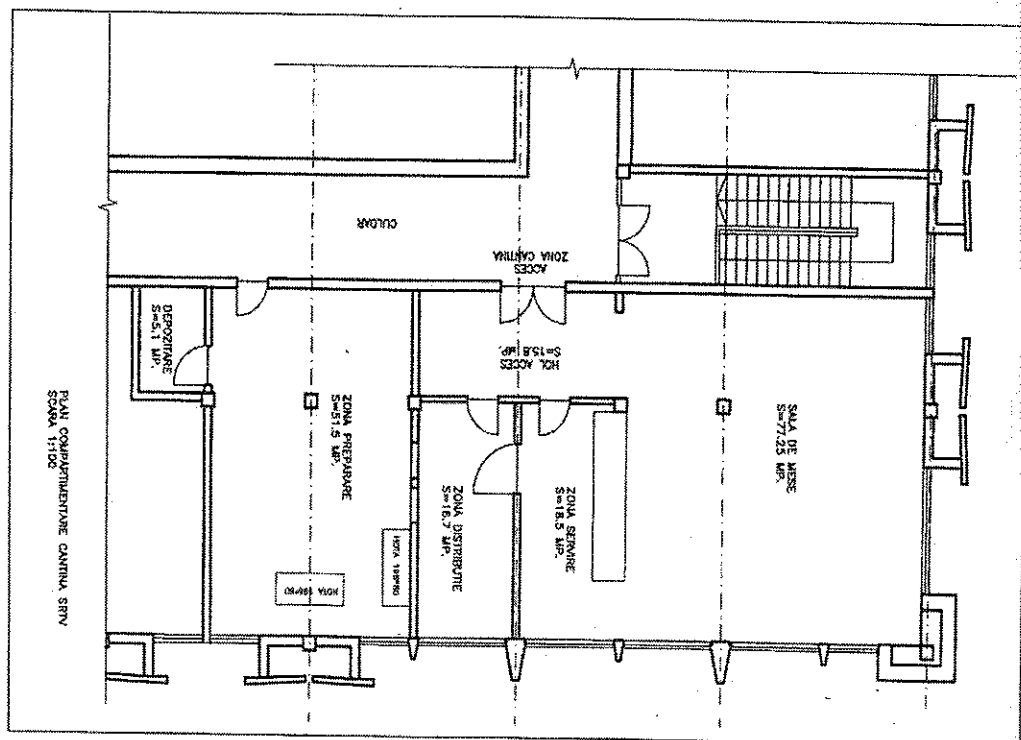
Nr. crt.	Denumire produs	Greutate produs finit (grame)	Prețul (lei)	Punctaj Ofertant
I. GUSTĂRI CALDE, RECI, SANDWICH-URI, SALATE				
1.	Sandwich cu salam de Sibiu	30		
2.	Sandwich cu cașcaval	30		
3.	Sandwich cu șuncă	30		
4.	Salată orientală	250		
5.	Salată de vară	250		
6.	Salată mexicană	250		
7.	Salată cu brânză (grecească)	250		
8.	Salată cu pui	100/50		
9.	Salată italiană cu șuncă	250		
10.	Salată crudități	250		
11.	Salată țelină cu maioneză	250		
II. RĂCORITOARE				
1.	Coca - cola, Fanta, Sprite, Pepsi	0,250 l		
		0,500 l		
		1 l		
		2 l		
2.	giusto	0,500 l		
		2 l		
3.	Apă minerală, apă plată	0,500 l		
		1,5 l		
		2 l		
III. CAFEA				
1.	Cafea filtru - mare	150 ml		
	- mică	80 ml		
2.	Cafea expreso cu lapte - mare	150 ml		
	- mică	80 ml		
3.	Cafea frappe - mare	150 ml		
	- mică	80 ml		
4.	Cafea fără cafeină - mare	150 ml		
	- mică	80 ml		

5.	Ceai „ice-tea”	0.250 ml		
		0,500 ml		
6.	Ceai (negru, de fructe)	0,250 ml		
7.	Ness	- mare	150 ml	
		- mic	80 ml	
IV. PRODUSE DE PATISERIE				
1.	Pateuri cu cașcaval	100 g		
2.	Pateuri cu brânză dulce	100 g		
3.	Pateuri cu brânză sărată	100 g		
4.	Plăcintă cu nucă	100 g		
5.	Plăcintă cu mere	100 g		

Coordonator cu atribuții de Șef Serviciu Logistică
 Florian Sfetcu



ANEXA D1 – Restaurant Cantină



ANEXA D2 – Restaurant Bar

