



## **CAIET DE SARCINI**

### **Servicii de catering**

**pentru Summit-ul de la Sibiu organizat în cadrul PRES RO 2019**

**în perioada 8 – 9 mai 2019**

*Cod CPV: 55520000 - 1 Servicii de catering (anexa 2 la Legea nr.98/ 2016)*

Şef serviciu S.L.M.

Redactat,

Consilier D.P.P.



## I. CONTEXTUL ACHIZIȚIEI

România exercită, pentru șase luni, începând cu 1 ianuarie 2019, Președinția Consiliului Uniunii Europene. În această perspectivă, Ministerul Afacerilor Externe are misiunea de a stabili și coordona setul de măsuri privind pregătirea și exercitarea PRES RO 2019.

În cadrul măsurilor întreprinse în cadrul segmentului protocol și logistică, este necesară asigurarea serviciilor de catering pentru Summit-ul de la Sibiu organizat în perioada 8- 9 mai 2019, în contextul PRES RO 2019.

## II. INFORMAȚII GENERALE

Prezentul caiet de sarcini constituie ansamblul cerințelor minime și obligatorii pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și financiară. Operatorul economic va presta serviciile conform specificațiilor din prezentul caiet de sarcini.

**2.1 Sursa de finanțare:** Bugetul de stat (buget alocat pentru organizarea Președinției României la Consiliul UE 2019)

### 2.2 Autoritatea Contractantă

Numele instituției conform actului de înființare: Ministerul Afacerilor Externe

Cod de înregistrare fiscală: 4266863

Adresa poștală: Aleea Alexandru, Nr. 20A, Sector 1, București

Telefon: +40 374344013 Fax: +40 212314843

Ministerul Afacerilor Externe este organizat și funcționează în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 16 din 2017 *privind organizarea și funcționarea Ministerului Afacerilor Externe*, cu modificările și completările ulterioare.

### 2.3. Beneficiar

Ministerul Afacerilor Externe Unitatea pentru Pregătirea Președinției Consiliului UE 2019 (UPP UE) – Directia Planificare și Protocol, cu sediul în Aleea Alexandru nr. 20A, sector 1, București.

## III. OBIECTUL CONTRACTULUI

### 3.1. Descrierea contextului achiziției

Achiziționarea serviciilor de catering pentru Summit-ul de la Sibiu organizat cu concursul M.A.E, în perioada 8- 9 mai 2019, în contextul PRES RO 2019.

Serviciile de catering vor consta în asigurarea pregătirii, preparării, livrării și servirii, în funcție de necesitățile autorității contractante, pentru zilele în care se derulează reuniunile/ evenimentele coordonate și/ sau organizate de MAE în cadrul Summit-ului de la Sibiu 2019, cu respectarea prevederilor H.G 396/2018, cu modificările și completările ulterioare, a următoarelor tipuri de servicii:



- Mese zilnice tip ”bufet suedez” (prânz și/ sau cină);
- Coffe-break (3 pauze de cafea zilnic/ persoană);
- Coffe - station (lounge/ spații amenajate aeroport.)

Calendarul orientativ al acestor evenimente și numărul estimat de persoane per eveniment, pentru care se vor asigura serviciile de catering, se regasesc în **Anexa 1** la prezentul caiet de sarcini. Menționăm că pot interveni schimbări în privința numărului de persoane pentru fiecare eveniment.

Preturile unitare din oferta financiară vor include toate costurile aferente prestării integrale a serviciilor de catering (materie prima, transport, costuri cu personalul, mobilier specific, consumabile, utilități, chirii, taxe, avize, etc).

Spațiile unde se vor asigura serviciile de catering, vor fi în principal următoarele:

- **Liceul Brukenthal,**
- **Corturile alocate jurnalistilor, interpretilor, organizatorilor și personalului auxiliar care vor fi amenajate în Piața Mică și Piața Huet,**
- **Sediul Primăriei Sibiu**
- **Aeroport**

În funcție de specificul evenimentelor, de numărul de participanți și de evenimente care s-ar putea derula în paralel, vor fi utilizate și alte spații/ clădiri pentru organizarea serviciilor de catering.

Numărul exact de participanți și locul de desfășurare se vor comunica prestatorului printr-o comandă fermă ce va fi transmisă cu 3 zile înainte și eventual actualizată înainte cu 24 de ore înainte de ziua fiecărui eveniment. Comanda va conține informații asupra tipului și cantității de servicii necesare pentru respectiva zi de eveniment, precum și asupra eventualelor restricții alimentare sau solicitări pentru anumite genuri de alimente sau modalități de preparare (lacto-vegetarian, raw - vegan, etc).

În baza contractului subsecvent, se vor transmite comenzi ferme. Termenul de transmitere a comenzii/lor ferme de la beneficiar către prestator va fi stabilit de comun acord, acesta fiind în principiu, de maxim 3 zile înaintea primei zi de desfășurare a Summit-ului și maxim 1 zi înaintea celorlalte.

### **3.2 Specificații organizatorice ale serviciilor de catering**

Serviciile de catering se vor asigura la un nivel de calitate corespunzător cerințelor de reprezentare și protocol aferente acestui eveniment de importanță majoră.

Serviciile vor cuprinde întreaga gamă de operațiuni necesare pentru organizarea și derularea în bune condiții a tuturor activităților și evenimentelor enumerate, în toate locațiile menționate.



Prestatorul va asigura toate resursele umane (bucătari, personal de servire și întreținere, etc) și materiale (mijloace de transport, aparatură și mobilier de specialitate etc), necesare pentru derularea în condiții optime a tuturor activităților de catering cuprinse în prezentul caiet de sarcini.

Mobilierul specific pentru catering, necesar pentru desfășurarea în bune condiții a serviciilor, va fi asigurat de prestator, cu excepția mobilierului instalat la fata locului de către organizatori.

Pentru tipul de serviciu **mese zilnice tip „bufet suedez” (prânz și/ sau cină)**, prestatorul va prezenta minim 3 propuneri de meniu atât pentru prânz, cât și 3 propuneri de meniu pentru cină, urmând ca autoritatea sa selecteze meniul final zilnic. Aceeași cerință este valabilă și pentru meniuri vegetariene, lacto-vegetariene și raw vegane. Propunerile prezentate trebuie să fie alcătuite pe structura meniurilor orientative din **Anexa 2** la prezentul caiet de sarcini și să conțină categoriile de preparate și băuturi cuprinse în acestea. Băuturile alcoolice vor fi prevăzute doar la meniul propus pentru cină.

Cuantumul meniurilor stabilite pentru **mesele zilnice tip „bufet suedez” (prânz și/ sau cină) nu trebuie să depășească** baremul maxim prevăzut de prevederile H.G 396/2018, cu modificările și completările ulterioare, respectiv, maxim 142 lei fără TVA (150 lei cu TVA)/ pers./ zi.

**Notă: Oferta financiară va reflecta prețurile pentru fiecare componentă a meniului propus, respectiv:**

- **aperitive/ gustări,**
- **feluri principale,**
- **salate,**
- **garnituri**
- **selecție de pâine,**
- **desert (mini-prăjituri asortate),**
- **băuturi non-alcoolice,**
- **vin (alb/ roșu)**

Termenele de transmitere a propunerilor de meniu de către prestator și a răspunsului de către beneficiar vor fi stabilite de comun acord.

Propunerile de meniuri vor conține în special vinuri de producție românească. Sortimentele de vin care vor fi propuse în cadrul meniurilor trebuie să fie incluse în registrul denumirilor de origine protejată (DOC), în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1308/ 2013.

În funcție de restricțiile alimentare sau solicitările pentru anumite genuri de alimente sau modalități de preparare (lacto-vegetarian, vegetarian, raw - vegan etc), prestatorul va asigura prepararea în consecință a meniurilor respective, cu încadrare în prețurile oferite.

Pentru punerea în evidență a culturii culinare naționale, în cadrul fiecărui meniu se va regăsi cel puțin un preparat cu specific tradițional reinterpretat prin păstrarea ingredientelor tradiționale, dar transpunerea lor în preparate de o finețe mai mare decât rețeta tradițională. Preparatele vor păstra gustul familiar dar vor fi gătite cu procedee moderne iar platingul va arăta bine și va combina texturi, forme și culori diferite.



### 3.3 Structura serviciilor de catering pentru fiecare zi de Summit:

- Mese zilnice constând în asigurarea unui prânz și/ sau unei cine tip ”bufet suedez”;
- Coffe-break (3 pauze de cafea zilnic/ persoană);
- Coffe – station (tratații coffe- break în lounge sau spații special amenajate la aeroport).

Cantitățile **minime estimate pe tipurile de serviciu/ zi/ persoană** ce urmează a fi achiziționate pe parcursul acordului-cadru:

Nr. crt.	Denumire servicii (tip de acțiune protocol)	U.M	Nr. u.m	Cantitate minima estimată acord – cadru/ tip de servicii/ zi/ pers.	Barem maxim/ serviciu/ pers. lei fără TVA	Valoare totală lei fără TVA
<b>08 mai 2019</b>						
1	Mese zilnice tip ”bufet suedez” (prânz și/ sau cină)	pers.	450	<b>x 2 mese zilnice</b>	142,00/ pers.	63.900,00
2	Coffee – break cf. lit. g) din Anexa la H.G. 396/ 2018)	pers.	850	<b>x 3 coffe-break</b>	28,00/ coffe-break	71.400,00
3	Coffee - station (aeroport) – servicii coffee-break cf. lit. g) din Anexa la H.G. 396/ 2018)	tratatii	500	<b>x 1 tratație</b>	28,00/ tratație	14.000,00
<b>09 mai 2019</b>						
4	Mese zilnice tip ”bufet suedez” (prânz și/ sau cină)	pers.	1.350	<b>x 2 mese zilnice</b>	142,00/ pers.	191.700,00
		pers.	150	<b>x 1 masă</b>	142,00/ pers.	21.300,00
5	Coffee – break cf. lit. g) din Anexa la H.G. 396/ 2018)	pers.	1.500	<b>x 3 coffe-break</b>	28,00/ tratație	126.000,00
6	Coffee - station (aeroport) – servicii coffe-break cf. lit. g) din Anexa la H.G. 396/ 2018)	tratații	1.000	<b>x 1 tratație</b>	28,00/ tratație	28.000,00
<b>TOTAL</b>						<b>516.300,00</b>



Cantitatea de servicii de catering ce ar putea fi solicitată pe parcursul acordului-cadru prin contractul/ele subsecvent/e, în sensul diminuării sau creșterii necesarului estimat, în funcție de numărul de participanți confirmat, fără a se depăși valoarea maximă estimată a acordului-cadru și fără modificarea prețului unitar al tipurilor de servicii.

### 3.4. Cerințe minime solicitate pentru fiecare tip de serviciu:

#### 3.4.1 Mese zilnice tip „bufet suedez” (prânz și/ sau cină), conf. lit. e) din Anexa la H.G. 396 / 2018, cu modificările și completările ulterioare, constând în:

- *Aperitive reci tip “Canapés”* - minim 5 sortimente, 150 grame/ persoană.
- *Fel principal (produse calde)* - minim 5 sortimente (un sortiment cu carne de pui, unul cu carne de porc, unul cu peste/fructe de mare, unul cu carne de vita și un sortiment la propunerea prestatorului) – 200 grame/persoană.
- *Garnituri* - minim 4 sortimente, 150 grame/persoană
- *Salate* - minim 3 sortimente, 150 grame/persoană
- *Selecție de pâine tip chiflă* - minim 3 sortimente
- *Mini prăjituri asortate* - minim 5 sortimente, minim 150 g/persoană
- *Băuturi non-alcoolice, minim 500 ml/ persoană* (apă plată și minerală servită din recipiente de 500 ml, suc natural din fructe și băuturi răcoritoare acidulate servite din recipiente de 250/ 330 ml, cafea inclusiv lapte condensat, zahăr, îndulcitor artificial)
- *Vin alb / Vin roșu* – 300 ml/ persoană

Servirea se va face în veselă de ceramică, farfurii, platouri, chaffing-uri, tacamuri inox, boluri sticlă/ceramica, cosuleț de pâine, față de masă de bumbac, servetele hartie. Personalul folosit pentru servire va purta uniforma și ecuson cu numele și prenumele, pentru o identificare ușoară.

#### 3.4.2 Coffee – break (3 pauze de cafea pe zi/ persoană), constând în:

- *„Welcome coffee”*: cafea (150 ml cafea per persoană), ceai, apă plată și minerală (0,5 litri/ persoană, apa imbuteliată la sticle de 0,5 ltr), suc natural din fructe, bauturi racoritoare acidulate (0,5 litri/persoana, bauturile imbuteliate in doze si/sau sticle de 0.33 ltr), mini “sandwich” și patiserie dulce (150 grame mixt/ persoană), lapte condensat, zahar, îndulcitor artificial.
- *„Pauză cafea dimineată”*: cafea (150 ml cafea per persoană), ceai, apă plată (0,5 litri/ persoană, apa imbuteliată la sticle de 0,5 ltr), suc natural din fructe și racoritoare acidulate (0,5 litri/ persoană, bauturile imbuteliate în doze și/sau sticle de 0.33 ltr), patiserie dulce și sărată (150 grame mixt/ persoana), fructe, lapte condensat, zahăr, îndulcitor artificial.
- *„Pauză cafea după-amiază”*: cafea (150ml cafea per persoană), ceai, apă plată și minerală (0,5 litri/ persoană, apa imbuteliată la sticle de 0,5 ltr), suc natural din fructe, bauturi racoritoare acidulate (0,5 litri/persoana, bauturile imbuteliate in doze si/sau sticle de 0.33 ltr), mini “sandwich” și patiserie dulce (150 grame mixt/persoană), lapte condensat, zahar, îndulcitor artificial.



- **3.4.4 “Coffe station” la aeroport constând în:** cafea (150ml cafea per persoană), ceai, apă plată și minerală (0,5 litri/ persoană, apa imbuteliata la sticle de 0,5 ltr), suc natural din fructe, bauturi racoritoare acidulate (0,5 litri/persoana, bauturile imbuteliatae in doze si/sau sticle de 0.33 ltr), mini “sandwich” și patiserie dulce (150 grame mixt/persoană), lapte condensat, zahar, îndulcitor artificial.

Suplimentar, în prețul oferit pentru acțiunile tip coffe-break se va asigura în permanență cafea și apă plată/ minerală în centrul de presă, centru de interpretariat, Liceul Brukenthal, zona de conferințe și la sediul Primăriei Sibiu în sala de ședințe, pe tot parcursul zilei.

Servirea tratațiilor de cafea la sediul Primăriei Sibiu și Liceul Brukenthal se va face în veselă de ceramică, farfurii, platouri, tacâmuri inox, boluri ceramica/ sticla, față de masă din bumbac, servetele hartie. Pentru pauzele de cafea servite în corturile alocate jurnalistilor, interpretilor, organizatorilor și personalului auxiliar oferite jurnalistilor poate folosi vesela de unică folosință cu condiția ca aceasta să fie biodegradabilă.

#### **IV. Obligatii care revin prestatorului:**

1. Prestatorul are obligatia de a executa serviciile prevazute in contract, cu profesionalism si promptitudine in conformitate cu prevederile caietului de sarcini.
2. Prestatorul trebuie sa execute serviciile solicitate cu personal calificat.
3. Prepararea hranei se va efectua din materii prime/ produse agroalimentare de calitate, insotite in mod obligatoriu de certificate sanitar veterinare. Produsele aprovizionate vor fi insotite de documentele prevazute de legislatia in vigoare (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, etc).
4. Prestatorul isi asuma intreaga responsabilitate pentru calitatea si respectarea conditiilor igienico sanitare prevazute de legislatia in vigoare in ceea ce priveste prepararea hranei si este raspunzator de metodele de preparare si servire a hranei.
5. In cazul in care se constata abateri care pot produce consecinte grave pentru starea de sanatate a beneficiarilor, autoritatea contractanta are dreptul sa sisteze distribuirea hrane, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu alta/altele corespunzatoare, fara a pretinde costuri suplimentare.
6. La solicitarea expresa a autoritatii contractante, prestatorul are obligatia de a prezenta in fotocopie documentele de achizitionare a alimentelor (nepreparate sau preparate) utilizate pentru prepararea hranei (facturi fiscale, avize de insotire a marfii, certificate sanitar veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate).
7. Prestatorul va păstra contra-probe pentru toate produsele și preparatele servite la fiecare acțiune de protocol.
8. Prestatorul are obligatia sa anunte in scris autoritatea contractantă, in cel mai scurt timp, despre orice schimbari neprevazute ce s-ar putea ivi, inaintea sau in timpul executarii contractului.
9. Prestatorul are obligatia de a supraveghea prestarea corespunzatoare a serviciilor, de a asigura resursele umane, materialele, echipamentele si orice alte asemenea, de natura provizorie si / sau definitiva, utilizate in cadrul contractului.



10. Prestatorul este raspunzator pentru siguranta tuturor operatiunilor si a metodelor utilizate pe parcursul derularii contractului. Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.
11. Personalul utilizat de prestator in cadrul contractului trebuie să fie calificat (atestat) profesional, sa posede competente si experienta in domeniu.
12. Prestatorul va desemna cel puțin o persoană în calitate de Coordonator eveniment care va/vor coordona toate activitățile de pregătire și desfășurare a fiecărui eveniment. De asemenea, prestatorul va asigura un minimum de personal pentru servire după cum urmează:
  - a. Pentru prânz/ cină ”bufet suedez” tip 1 și 2 se vor asigura: un ospătar pentru fiecare 20 de persoane, o persoană pentru debarasare la fiecare 50 participanți, personal pentru amenajare/reîmprospătare bufet. Din personalul de servire cel puțin doua persoane trebuie sa fie vorbitoare de engleză sau franceză;
  - b. Pentru tratațiile coffe-break (pauzele de cafea): se va asigura o persoană (sau mai multe in functie de numărul de participant) pentru fiecare punct de servire și personal pentru amenajare/debarasare. Din personalul de servire cel puțin două persoane trebuie să fie vorbitoare de engleză sau franceză.
  - c. Pentru serviciile de catering asigurate la aeroport, cel puțin, câte un ospătar per coffee station și/ sau bar și personal pentru amenajare/ debarasare.
13. In situatia in care prestatorul refuza sa semneze sau nu-si indeplineste obligatiile asumate la un nivel calitativ corespunzator, ori se va afla in imposibilitatea de a presta serviciile, autoritatea contractanta va apela la serviciile operatorului economic clasat pe locul 2, semnatar al acordului-cadru.

## V. Recepția și plata serviciilor de catering

După incheierea fiecărei zile, prestatorul va întocmi un deviz de prestari de servicii, care va contine numarul de pachete complete de servicii prestate, distribuite pe zile si persoane, cu detalierea numarului de portii/ cantitatilor de alimente si a cantitatilor de bauturi servite in cadrul evenimentului respectiv. La deviz se va anexa comanda aferentă, primită din partea beneficiarului.

Devizul de prestari servicii va fi transmis către beneficiar.

Receptionarea serviciilor se va face in baza unui proces verbal de receptie calitativă și cantitativă întocmit de beneficiar pentru fiecare actiune in parte.

Plata contravalorii serviciilor prestate se va realiza numai după prezentarea, in doua exemplare, a urmatoarelor documente justificative ale prestarii, complet si corect elaborate:

- a) factura fiscala de prestari de servicii care va contine urmatoarele informatii:
  - denumirea serviciilor
  - U.M. = pachete complete de servicii
  - Cantitate – numar pachete complete de servicii
  - Pretul unitar al pachetului de servicii
  - valoarea fara TVA a serviciilor prestate (in Lei);
  - TVA aferent valorii (in lei);





- valoarea cu TVA a serviciilor prestate (in Lei).

Factura va fi emisa doar pentru numarul de pachete complete de servicii, efectiv utilizate, in conformitate cu devizul anexa

- b) devizul-anexa la factura fiscala de prestari de servicii, care va contine numarul de pachete complete de servicii prestate, distribuite pe zile si persoane.
- c) declaratia de conformitate, a serviciilor prestate, emisa de prestator va fi predata achizitorului în 2 (doua) exemplare;

La cererea autoritatii contractante, pentru fiecare din componentele serviciilor (pauze de cafea, pranz/ cină bufet), prestatorul va prezenta, avize de insotire a marfii, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, etc.

Plata se va face prin virament in contul de Trezorerie al operatorului economic, in baza facturii si procesului verbal de receptie a serviciilor in maxim 30 de zile la data primirii facturii si receptia serviciilor prestate.



## MENIURI ORIENTATIVE

**Mese zilnice tip "bufet suedez" (prânz și/ sau cină) cu respectarea baremului stability la lit. e) din Anexa la H.G. 396 / 2018, cu modificările și completările ulterioare.**

### **Aperitive**

*Platou cu brânzeturi tradiționale românești  
(caș dulce, telemea oi, cașcaval Dobrogea, cașcaval afumat, urdă, telemea vacă)*

*Mule de pasăre în aspic*

*Frigărui de mozzarella cu struguri albi și roșii*

*Somon marinat cu măslina verzi*

*Piept de rață afumat pe portocală*

*Terină de caprioară*

*Canapele de castraveți verzi cu pastă de somon picant*

*Mini frigărui cu gambas*

*Roșii cherry*

*Calamari picanți*

*Ruladă din mușchi de vită cu prune uscate*

### **Fel principal**

*File de somon cu sos de lamâie*

*Mușchi de vită Wellington*

*Medalion de caprioară*

*Sărmalțe în foi de viță cu smântână*

*Șalău pe lime*

### **Salate**

*Salată Cezar*

*Salată de ciuperci cu chimen*

*Șalată Waldorf*

### **Garnituri**

*Cartofi copți*

*Rulou de vinete cu legume*

*Orez salbatic*

*Mini chifle albe și negre*

*Mini prăjituri asortate*

*Fructe asortate*

### **BĂUTURI :**

*Apă plată, apă mineral, Santal, Cola, Fanta, Sprite*

*Cafea filtru / ceai*

*(zahăr, lapte, lămâie)*

*Vin alb/ Vin roșu/ Vin spumant (doar la meniurile propuse pentru cină)*



**MENIURI ORIENTATIVE Lacto – Vegetariene**

**Gustare:**

*Mille feuille de legume la grătar cu mascarpone,  
Cremă de vinete și marmeladă de roșii uscate la soare servită cu roșii cherry coapte  
Salată de avocado, pere, pepene galben servită pe pat de frunze verzi  
Trio de bruschete cu roșii, cu pesto vegan, arugula și sos balsamic,  
Rrulou cu quinoa și alge nori, mini vegan quiche cu spanac*

**Fel Principal :**

*Ciuperci la cuptor, marinate în unt aromat, servite cu brânză de capră și ceapă caramelizată  
Sparanghel copt cu sos de capere și balsamico și ciuperci cu verdeață și roșii 150/50/50g  
Risotto cu trufe  
Chifle asortate.*

**Desert**

*Pară cu sos caramelizat  
Clatite cu miere și nuci  
Budincă de chia*

**Băuturi pentru toate meniurile vegetariene:**

*apă plată - 0,5 litri,  
suc natural din fructe - 0,33 litri,  
băutură răcoritoare acidulată – 0,33 litri  
cafea 150ml  
Vin alb / roșu- 0.3litri*



## TRATAȚII

### Coffee – break (3 pauze de cafea pe zi/ persoană):

#### ***„Welcome coffee”***

cafea (150 ml cafea per persoană), ceai, apă plată și minerală (0,5 litri/ persoană, apa îmbuteliată la sticle de 0,5 ltr), suc natural din fructe, bauturi racoritoare acidulate (0,5 litri/persoana, bauturile îmbuteliată în doze și/sau sticle de 0.33 ltr), mini “sandwich” (ex. English sandwich cu somon, cu șuncă, cu castravete și unt) și patiserie dulce -150 grame mixt/ persoană (ex. mini vieniserie: mini croissant cu unt, mini pain au chocolat, mini pain aux raisins), lapte condensat, zahar, îndulcitor artificial.

#### ***„Pauză cafea dimineață”:***

cafea (150 ml cafea per persoană), ceai, apă plată (0,5 litri/ persoană, apa îmbuteliată la sticle de 0,5 ltr), suc natural din fructe și racoritoare acidulate (0,5 litri/ persoană, bauturile îmbuteliată în doze și/sau sticle de 0.33 ltr), patiserie dulce 150 grame mixt/ persoană (ex. mini vieniserie: mini croissant cu unt, mini pain au chocolat, mini pain aux raisins) și sărată -150 grame mixt/ persoana (cu carne, cu ciuperci, cu brânză), fructe, lapte condensat, zahăr, îndulcitor artificial.

#### ***„Pauză cafea după-amiază”***

cafea (150ml cafea per persoană), ceai, apă plată și minerală (0,5 litri/ persoană, apa îmbuteliată la sticle de 0,5 ltr), suc natural din fructe, bauturi racoritoare acidulate (0,5 litri/persoana, bauturile îmbuteliată în doze și/sau sticle de 0.33 ltr), mini “sandwich” (ex. English sandwich cu somon, cu șuncă, cu castravete și unt) și patiserie dulce -150 grame mixt/ persoană (ex. mini vieniserie: mini croissant cu unt, mini pain au chocolat, mini pain aux raisins), lapte condensat, zahar, îndulcitor artificial.

#### ***„Coffee – station (aeroport)”***

cafea (150ml cafea per persoană), ceai, apă plată și minerală (0,5 litri/ persoană, apa îmbuteliată la sticle de 0,5 ltr), suc natural din fructe, bauturi racoritoare acidulate (0,5 litri/persoana, bauturile îmbuteliată în doze și/sau sticle de 0.33 ltr), mini “sandwich” (ex. English sandwich cu somon, cu șuncă, cu castravete și unt) și patiserie dulce -150 grame mixt/ persoană (ex. mini vieniserie: mini croissant cu unt, mini pain au chocolat, mini pain aux raisins), lapte condensat, zahar, îndulcitor artificial.