

Anexa 6.1.1 - Specificații tehnice (S)

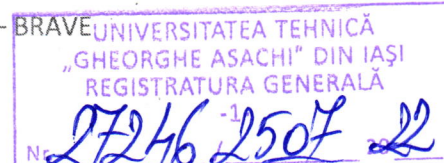
Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE)

Schema de Granturi pentru Universități - SGCU-PV

Beneficiar: Universitatea Tehnică Gheorghe Asachi din Iași, Facultatea de Construcții de Mașini și Management Industrial

Titlul subproiectului: Bariere Ridicate Acum pentru Viitorul Elevilor la CMMI –

Acord de grant nr. 324/SGU/PV/III din 18.06.2020



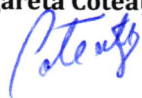
FORMULAR DE SPECIFICAȚII TEHNICE
privind achiziția de „Servicii de masă participanți școala de vara (catering) - An 3”
(Poziția 6 din Planul de achizitii rev.4)

Denumirea achiziției: „Servicii de masă participanți școala de vara (catering) - An 3”

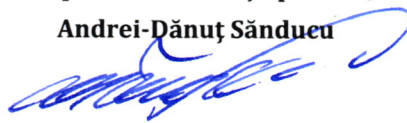
Specificații tehnice solicitate
Denumire serviciu: Servicii de catering – asigurare masă
Descriere generală: Asigurare masă în regim de catering, pentru 62 persoane (50 elevi – grup țintă, 8 – studenți tutori și 4 profesori însoțitori)
Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar
Nr. persoane: 62 persoane
Locația: Micul dejun și cina se vor servi în locația de cazare (căminul studentesc T17 din Campus T. Vladimirescu), iar prânzul, în locația pusă la dispoziție de Facultatea Construcții de Mașini și Management Industrial, Bdul prof.Dimitrie Mangeron, nr.59A, Iași
Perioada: 21.08.2022 - 04.09.2022
Caracteristici servicii masă: Mic dejun – va cuprinde min 350 gr.alimente /porție (preparate carne, ou, brânză, cașcaval, legume), cum ar fi de exemplu: Sandwich/Omleta/Ou, ochi/Cremvursti/ Carnaciori/Sunca/ salam/muschi/Cascaval/, telemea/ branza topita/Rosii/castraveti/masline Iaurt/ceai – min.200 g/mL/porție Apa minerală/plată - 1 sticlă de de min. 0,5 L/persoana Prânz 1. Ciorba de pui/perisoare/legume/vacuta/fasole/ radauteana /de burta min 400 ml/portie, 2. Fel principal : Ceafa la cuptor/Friptura de pui /Lasagna de vita/Tochitura de porc/Gratar din piept de pui/Crispy/Snitel/Friptura de curcan/Cotlet la tava în sos de rosii/Sarmale, min. 200 g/portie Garnitura: Piure/ orez/ cartofi natur/ cartofi pai/ legume sote/ cus cus- min. 150 g/portie Paine (alba si neagra) in cantitate de min.100 g per portie, Salata/ muraturi- in cantitate de min.100-150 g/portie Apa minerală/plată/ suc- 1 sticlă de min. 0,5 l/persoana Cina - va cuprinde min. 400 g alimente/porție Crispy/Hamburger/Pui shanghai/Gratar/Spaghete bolognese/Pizza, etc.-min.250 g/portie Garnitura: Cartofi la cuptor/ cartofi pai/ orez - min.150 g/portie Paine (alba si neagra) in cantitate de min.100 g per portie, Salata in cantitate de min.100-150 g/portie Desert- min. de 80-100 g/portie Apa minerală/plată/ suc- in cantitate de min. 0,5 L /persoana
Alte caracteristici: • posibilitatea de a oferi mesele în regim de catering - micul dejun în interval orar 8:00-9:00

Specificații tehnice solicitate
- prânzul în interval orar 13:00 – 14:00 - cina în interval orar 18:00 - 19:00
Alte condiții minime acceptate de către Beneficiar • Meniul va fi alcătuit în funcție de preferințele consumatorilor transmise cu cel puțin 24 de ore înainte de ora de servire a mesei (în cazul în care se dorește meniu de post, vegetarian, sau orice alt tip de meniu care include o restricție alimentară) • Mancarea trebuie să ajungă la beneficiar în cele mai bune condiții de păstrare și în cel mai scurt timp de la preparare • Pachetele livrate vor conține tacâmuri de unică folosință, servetele, piper, sare, scobitori, etc. • Se va prezenta pentru fiecare fel de mancare servit, declarația de conformitate, în conformitate cu legislația în vigoare • Furnizorul trebuie să aibă la zi atestările medico- sanitare ale locului de preparare a mâncării • Servirea va fi inclusă în prețul ofertei. • Meniul va fi diferit de la o zi la alta
Perioada de prestare : Durata - 13 zile în perioada 21.08.2022 - 4.09.2022

Director de grant,
Margareta Coteață



Responsabil achiziții publice,
Andrei-Dănuț Sănduc



Data
25.07.2022