

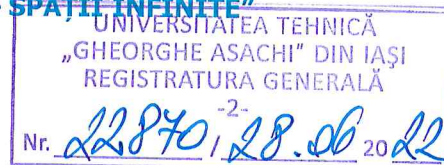


PROIECTUL PRIVIND ÎNVĂȚĂMÂNTUL SECUNDAR (ROSE)

SCHEMA DE GRANTURI PENTRU UNIVERSITĂȚI –Programe de vară de tip punte

BENEFICIAR: **UNIV. TEHNICĂ "GHEORGHE ASACHI" DIN IAȘI,****FACULTATEA DE ARHITECTURĂ „G. M. CANTACUZINO”**TITLUL PROIECTULUI: **Școala de Vară pentru Elevi „CASĂ, ACASĂ – SPAȚII INFINITE”**

ACORD DE GRANT NR. 331/SGU/PV/III

**FORMULAR DE SPECIFICAȚII TEHNICE**
Achiziția de servicii de catering**Denumirea achiziției: Servicii de catering** necesare în cadrul proiectului **Școala de Vară pentru Elevi „CASĂ, ACASĂ – SPAȚII INFINITE”**

Specificații tehnice solicitate	
Descriere generală	
Mic dejun	
- mic dejun constând în: iaurt, lapte (min. 130g.), corn (min. 70g.) sau altele	
Masa de prânz	
- masa de prânz constând în: ciorbă, supă - văcuța, purcel, pui, perișoare, legume (min.200ml.); carne rasol, grătar (min. 100g): pui, vită sau porc garnitură (min. 150g): cartofi, orez, tăiței; salată (min. 150g): varză, de sezon; desert(min 70g.): prăjitură, fruct, apă plată sau altele	
Cină	
- cină constând în: Carne (min. 100g): pui, vită sau porc cu garnitură (min. 200g), apă plată sau altele	
Cerinte specifice privind alimentele :	
<p>Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate și evitate.</p> <p>Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.</p> <p>Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură</p>	



Specificații tehnice solicitate	
	<p>mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.</p> <p><u>Instrucțiuni de ambalare și transport:</u></p> <p>Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.</p> <p>Hrana caldă trebuie ambalată etanș - vase de inox, caserole etc. - care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Prestatorul va asigura servirea cu transport și personal propriu inclusiv vesela de unică folosință (tacâmuri, pahare pentru apă), șervetele, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar, servicii ce vor fi luate în calcul la stabilirea prețului final de pe listele de meniu anexate.</p> <p>Instrucțiuni speciale</p> <p>Meniul complet pe zile și gramajul aferent fiecărei porții se va stabili la contractare cu min. 5 zile înainte de începerea școlii de vară.</p> <p><u>**Pentru o analiză facilă a ofertelor primite, ofertanții sunt rugați ca la elaborarea ofertei ordinea specificațiilor tehnice aferente produselor oferite să fie aceeași cu cea din prezentul formular de specificații tehnice.</u></p>

Director de grant,

Conf. dr. Art.PI, psih. Adriana Micu

Semnătură