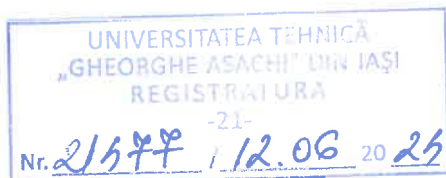




PROIECTUL PRIVIND ÎNVĂȚĂMÂNTUL SECUNDAR (ROSE)
 SCHEMA DE GRANTURI PENTRU UNIVERSITĂȚI –Programe de vară de tip punte
 BENEFICIAR: **UNIV. TEHNICĂ "GHEORGHE ASACHI" DIN IAȘI,**
FACULTATEA DE ARHITECTURĂ „G. M. CANTACUZINO”
 TITLUL PROIECTULUI: **Școala de Vară pentru Elevi „CASĂ, ACASĂ – SPAȚII INFINITE”**
 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	
Produsele trebuie să fie gătite în mod sanatos și fara zahăr adăugat . Fiecare produs va fi ambalat în caserolă de unică folosință, cu eticheta pe care se regasesc ingredientele folosite, informații nutriționale , gramaj s.a. La cerere se vor pregăti și meniuri ovo-lacto-vegetariene sau de post , fără conservanți și meniuri diversificate zilnic.	
Mic dejun	
- mic dejun constând în: constând în: iaurt, lapte (min. 130g.), corn (min. 100g.), tarte de legume cu ou (min. 200g), omletă (min. 100g), sandwich-uri (min. 250g), salată (min. 120 gr), legume, (min. 80 gr,) sau altele	
Masa de prânz	
- masa de prânz constând în: ciorbă, supă: văcuța, purcel, pui, perișoare, supă cremă de legume, ciuperci (min. 250 ml.); carne rasol, grătar (min. 100g): pui, vită sau porc; garnitură (min. 150g): cartofi, orez, tăiței, fasole verde; salată (min. 150g): legume, de sezon; desert (min. 70g.); pâine (min. 80 gr); prăjitură, budincă (min. 120 gr), fruct, apă plată sau altele	
Cină	
- cină constând în: Carne (min. 150g): pui, vită sau porc cu garnitură (min. 200g); legume, orez; salată (min. 100g) de sezon, pâine(min. 80 gr), 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 impropriei 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</p>	

**Specificații tehnice solicitate**

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.

Se recomandă ca hrana beneficiarilor să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.

Instrucțiuni de ambalare și transport:

Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanentă mijloacele de transport dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.

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.

Instrucțiuni speciale

Meniul complet pe zile și gramajul aferent fiecărei porții se va stabili la contractare cu min. 5 zile înainte de începerea școlii de vară.

****Pentru o analiză facilă a ofertelor primite, ofertantii sunt rugați ca la elaborarea ofertei ordinea specificațiilor tehnice aferente produselor oferite să fie aceeași cu cea din prezentul formular de specificații tehnice.**

Director de grant,

Sl. dr. arh. Mihaela Agata Cehan

Semnătură