

Anexa 6.1.1 - Specificații tehnice (B/S)

Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE)

Schema de Granturi pentru universități - SGU

Beneficiar: Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României” din Timișoara

Titlul subproiectului: *Succes în învățământul terțiar prin dezvoltarea abilităților relevante ale elevilor aflați în situație de risc în domeniul științelor vieții*

Acord de grant nr. 117/SGU/PV/II din 07.05.2019



FORMULAR DE SPECIFICAȚII TEHNICE

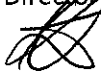
Achiziția de bunuri/ servicii, altele decât consultanță/ instruire

Servicii de catering pentru elevi – seara și la final de săptămână, incluzand si transportul alimentelor in campus

	Specificații tehnice solicitate
	<p>Denumire servicii: Servicii de catering pentru elevi</p>
	<p>Descriere generală: Servicii de catering pentru elevi (45 elevi) – seara (15 zile), incluzand si transportul alimentelor in campus Servicii de catering pentru elevi (45 elevi) – final de săptămână (4 zile), incluzand si transportul alimentelor in campus</p>
	<p>Detalii specifice minim acceptate de către Beneficiar Servicii de catering pentru elevi – seara, incluzand si transportul alimentelor in campus Cerințe minime (specificații): - cină – cerințe minime pentru o zi: salată, fel principal, care să conțină carne de pui, vită sau pește, și care să însumeze cel puțin 250 grame/persoană, la care se vor adăuga garnituri care să însumeze peste 150 grame/persoană, fructe care să însumeze peste 150 grame/persoană, precum apă minerală sau plată, minim 500 ml/persoană și pâine/chiflă 150 grame/persoană.</p> <p>Servicii de catering pentru elevi – final de săptămână, incluzand si transportul alimentelor in campus Cerințe minime (specificații): a. mic dejun - cerințe minime pentru o zi, după cum urmează: mezeluri/ouă, brânză telemea/brânză topită/cașcaval, legume, unt și gem, cereale, iaurt/lapte - total: min. 350 g/pers și pâine/chiflă 150 grame/persoană; b. masa de prânz - cerințe minime pentru o zi, după cum urmează: supe/ciorbe/cremă - minim 250 g/pers; fel principal - masă caldă, cu carne de pui, vită, pește - Total: min. 180 g/pers; garnituri - total: min. 150 g/pers, desert - produse de cofetarie/patiserie/fructe - min. 100 g/pers total, apă plată/apă minerală (min. 500 ml/pers.) și pâine/chiflă 150 grame/persoană.</p> <p><i>Produsele vor fi ambalate individual.</i> <i>Produsele vor fi ambalate corespunzător asigurandu-se tacamuri de unica folosinta si servetele.</i></p> <p>Prepararea hranei se va realiza din produse agroalimentare de calitate, insotite obligatoriu de certificat de calitate/ sanitar veterinar/declaratie de conformitate. Produsele vor respecta prevederile legale in vigoare, conform <i>Ord. Nr. 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente</i></p>

Specificații tehnice solicitate	
	<p><i>pentru copii si adolescenti.</i></p> <p>Furnizorului îi revine sarcina de a ambala produsele și de a le păstra în condiții corespunzătoare pe timpul transportului, astfel încat sa ajunga în buna stare la destinatia finala.</p>

Orboi Manuela Dora,
Director de grant



Data,

30.06.2021