

Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE)

Schema de Granturi Necompetitive

Beneficiar: Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava

Titlul subproiectului: Matematică și Științe pentru Viitorii Profesori din Învățământul Primar și Preșcolar (MAST PROF)

Acord de grant nr. AG 243/SGU/NC/II din 25.11.2019

**FORMULAR DE SPECIFICAȚII TEHNICE**  
**Achiziția de bunuri/ servicii, altele decât consultanța/ instruire**

**Denumirea achiziției:** Servicii de masă (catering) în cadrul vizitelor de studii efectuate de studenți la Șipotel și Vatra Dornei, pentru anul III de implementare

	<b>Specificații tehnice solicitate</b>
	<b>Denumire produs:</b> Servicii de masă (catering)
	<b>Descriere generală:</b> Servicii de masă (catering) în cadrul celor două vizite de studii efectuate de studenți la Șipotel (117 persoane) și Vatra Dornei (117 persoane) pentru anul III de implementare în perioada Iunie – Iulie 2022.
	<p><i>Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar:</i></p> <p>Servicii de masă pentru vizite de studiu, respectiv:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Servicii de catering tip bufet suedez pentru 117 participanți la vizită de studiu la Șipotel</li><li>2. Servicii de catering tip bufet suedez pentru 117 participanți la vizită de studiu la Vatra Dornei</li></ol> <p>Ofertanții au obligația să prezinte două variante de meniu, câte o variantă de meniu pentru fiecare vizită de studiu. Ofertele de meniu prezentate vor respecta următoarele cerințe minime:</p> <p><b>a) Aperitiv rece</b> (exemplu: platouri cu gustări reci cu mușchi file, ceafă afumată, salam uscat, ruladă brânză, cașcaval afumat, ruladă carne, chifteluțe, pui shanghai, mix legume etc.) – <b>min 300 grame/persoană</b> sau sandwich-uri (exemplu: pâiniță + mozzarella, cremă brânză, prosciutto cotto (șuncă), roșie, castravete, salată iceberg / pâiniță, mozzarella, șpiept de pui la gratar, salată iceberg, sos Zamca, cremă brânză, roșii, castraveți murați / pâiniță, cremă brânză, salată iceberg, mozzarella, roșii, busuioc etc.) - <b>min 320 grame/persoană</b></p> <p><b>b) Aperitiv cald</b> (exemplu: sarmale, pulpe de pui dezosate la tavă cu garnitură de orez cu legume etc.) – <b>min 350 grame/persoană</b></p> <p>c) Fel principal (exemplu: friptură de porc la tavă, garnitura de cartofi cu salată, chifla pâine etc.) – <b>min 350 grame/persoană</b></p> <p><b>d) Desert</b> (exemplu: prăjitură, plăcinte etc.) – <b>min 50 grame/persoană</b></p> <p><b>e) Băuturi</b> (exemplu: cafea, apă minerală/plată, ceai etc.): cafea /ceai – <b>min 50 ml / pers</b>, apă minerală/plată – <b>min 0.5 l/pers.</b>, sucuri (acidulate/neacidulate) – <b>min 0.5 l/pers</b></p> <p><b>g) Snacks-uri</b> (exemplu: saurei, minipateuri cu brânză etc.) – <b>min 100 grame/persoană</b></p> <p>Ofertanții au obligația să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.</p> <p>Ofertanții au obligația să asigure condițiile igienico-sanitare minime prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția hranei.</p>

	<b>Specificații tehnice solicitate</b>
	<p>Ofertanții vor asigura serviciile conexe: veselă, fețe de masă, personal pentru servire și debarasare.</p> <p>Datele exacte ale desfășurării vizitelor și nr. de participanți vor fi comunicate prestatorului cu minimum 5 zile anterior datei la care se va desfășura fiecare vizită. Este posibil ca nr. de participanți la fiecare vizită să difere față de nr. estimat de 117 participanți/vizită, beneficiarul urmând a efectua plata pentru nr. de participanți la fiecare vizita, comunicat cu 5 zile anterior vizitei, cu încadrarea în nr. total de 234 participanți la cele doua vizite.</p>

Nume, prenume: lect.univ.dr. Domunco, Constantin Florin

Semnătură 

Data: 08.06.2022