

Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE)  
Schema de Granturi pentru Licee  
Beneficiar: LICEUL TEHNOLOGIC TRANSPORTURI CAI FERATE CRAIOVA  
Titlul subproiectului: CALITATE ,FORTA,REUSITA PENTRU BAC  
Acord de grant nr. 375 /SGL/ RII / 01.10.2018  
Nr.503/ 13.01.2020

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

**Denumirea achiziției: servicii de catering –meniu pentru elevi**

	<b>Specificații tehnice solicitate</b>
	<i>Servicii de catering</i>
	<i>Masa va contine un singur fel de mancare : felul principal</i>
	<i>Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar</i> <i>a ) felul principal :</i> <p style="text-align: center;"><i>Meniu 1</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-piept de pui la gratar min 150g</li><li>- piure de cartofi min 200g</li><li>- salata</li><li>- fruct sau desert</li><li>- chifla</li></ul> <p style="text-align: center;"><i>Meniul 2</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-pulpa de pui la tava – min 150g</li><li>-legume asoratare la gratar min 200g</li><li>-salata</li><li>-fruct sau desert</li><li>-chifla</li></ul> <p style="text-align: center;"><i>Meniu 3</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-snitel de pui min 150g</li><li>- orez cu legume min 200g</li><li>- salata</li><li>- fruct sau desert</li><li>- chifla</li></ul> <p style="text-align: center;"><i>Meniul 4</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-ficatei de pui – min 150g</li><li>-cartofi natur min 200g</li><li>-salata</li><li>-fruct sau desert</li><li>-chifla</li></ul> <p style="text-align: center;"><i>Meniul 5</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-pulpa de pui – min 150g</li><li>-cartofi gratinati min 200g</li><li>-salata</li><li>-fruct sau desert</li><li>-chifla</li></ul>

<b>Specificații tehnice solicitate</b>	
	<p>Meniurile pentru elevi vor fi distribuite de către Prestator la sediul Liceul „Tehnologic Transporturi Cai Ferate ” Craiova, în locațiile stabilite pentru servirea mesei.</p> <p>Alimentele se vor păstra în condiții corespunzătoare până la distribuire.</p> <p>Firma prestatoare își va aproviziona materia primă folosită pentru pregătirea meniurilor pentru elevi cu autovehicule autorizate și va avea obligația de a păstra ca probă, timp de 48 ore, în frigider, separat de celelalte alimente, un meniu identic cu cel din pachetul distribuit.</p> <p>În conformitate cu Legea 123/2008 și Ord. 1563/2008 alimentele pentru meniul destinat mesei elevilor ce vor participa la activitățile din Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE) „Calitate,forta,reusita pentru bac” <b>nu vor avea:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conținut peste 300 kcal/unitatea de vânzare</li> <li>- conținut de grăsimi peste 20g/100g produs</li> <li>- conținut de zahăr peste 15g/100g produs</li> <li>- conținut de sare peste 1,5g/100g produs</li> </ul>
	<p><i>Parametri de funcționare minim acceptați de către Beneficiar</i></p> <p><i>Produsele vor fi ambalate în conformitate cu normele de igiena și securitate alimentară (ambalaje de unica folosință) .</i></p>
	<p><i>Felul principal : 350g</i></p>
	<p>Firma de catering trebuie să dețină:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Certificatul constatator eliberat de ORC Dolj pentru punctul de lucru</li> <li>2. Autorizația mijlocului de transport pentru transport alimente</li> <li>3. Certificat de calitate/conformitate pentru alimentele folosite la prepararea meselor servite.</li> <li>4. Certificat de înregistrare eliberat de Oficiul Registrului Comerțului din care să rezulte domeniul de activitate ce trebuie să includă și prestarea serviciilor care fac obiectul prezentei proceduri de achiziție.</li> </ol>

Nume, prenume Popa Cosmin Adrian

Semnătură

Data