

Anexa 5.1. - Specificații tehnice (B/S)

Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE)

Schema de Granturi NC

Beneficiar: Universitatea POLITEHNICA din București

Titlul subproiectului: Studenți implicați, ingineri pentru viitor! (SIMPLU)

Acord de grant nr. 150/SGU/NC/II

FORMULAR DE SPECIFICAȚII TEHNICE

Achiziția de servicii de catering

	Specificații tehnice solicitate
	<i>Denumire: Servicii de catering</i>
	<i>Descriere generală: Asigurarea mesei de prânz a celor 60 studenți din GT, pe parcursul vizitelor de studiu. Cantitate: 2 servicii de catering (1 serviciu catering/vizita de studiu x 2 vizite de studiu)</i>
	<i>Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar:</i> <ul style="list-style-type: none">– Furnizorul se va deplasa la sediul societăților cu care Facultatea I.I.R. are încheiate acorduri de colaborare și la sediul cărora se vor desfășura vizitele de studiu. Locațiile posibile la care se vor organiza vizitele sunt SC Honeywell Garret, SC. Unison Engine Components Bucharest, SC Groupe Renault, SC DualMan, INCD Turbomotoare Comoti, SC Hesper SA; locațiile exacte vor fi comunicate prestatorului cu min. 7 zile anterior efectuării prestației.– Calendarul estimat al vizitelor este următorul: 14 Martie – 14 Iunie; 14 Iunie- 14 Septembrie.– Să asigure masa de prânz, pentru fiecare vizită de studiu, în cantități specifice unei mese complete, pentru un nr. de 60 studenți/vizită, constând în: aperitiv, fel principal: ciorbă/supă+ carne, garnitură și salată (aprox. 250-300 gr.), desert, cafea, ceai, apa plată, suc de fructe, zahar/ miere.– Nr. exact de studenți beneficiari ai fiecărei vizite va fi comunicat prestatorului cu min. 7 zile anterior efectuării prestației și poate varia de la o vizită la alta, fără a depăși un nr. total de 70 studenți.– Prestatorul se obligă să asigure minim 1 persoană calificată pentru operațiunile de servire a mesei, inclusiv operațiunile adiacente de debarasare (fețe de masă, veselă, pahare, tacâmuri, condimente, șervețele etc.), precum și de colectare a deșeurilor,. Gramajele și sortimentele de mâncare trebuie să respecte normativele în vigoare (asigurarea necesarului fiziologic zilnic; asocierea corectă a alimentelor și a preparatelor din structura meniurilor; ordonarea rațională a preparatelor în structura meniurilor etc.). Prestatorul va asigura prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate.

Nume, prenume
NICULESCU Radu

Funcție
Expert achiziții
Semnătură:
Data: 14.11.2019

Nume, prenume
ULMEANU Mihaela-Elena

Funcție
Tutore cadru didactic
Semnătura: