

Anexa 13.2 - Specificații tehnice (servicii)

FORMULAR DE SPECIFICAȚII TEHNICE

Achiziția de servicii

Denumirea serviciilor: Servicii de asigurare a mesei pentru derularea activităților de intervenție

Obiectivul serviciilor: Asigurarea unei mese calde pentru elevii participanți la activitățile de remediere, desfășurate săptămânal în cadrul proiectului PNRAS, conform secțiunii E3, Subcategoria 2.2 din Cererea de finanțare.

Număr estimativ de beneficiari săptămânal este de 183 elevi.

Activități:

Asigurarea mesei de prânz pentru beneficiarii grupului țintă în fiecare zi a săptămânii și în 2 locații diferite, în perioada derulării activităților remediale. (conform anexei la prezenta ofertă)

Expertii necesari pentru realizarea serviciilor:

nu este cazul

Livrabile:

Hrana va fi compusă din produse care pot fi consumate preparate sau semipreparate:

- 1 fel de bază cu carne pui sau porc, minim 150 gr. de produs finit / persoană garnitură diversificată, minim 150 gr. / persoană;
- Salată diversificată în funcție de sezon;
- minim 1 chiflă / persoană;
- 1 desert minim 100 gr. de produs finit/persoană;
- 0,5 l apă plată sau minerală /persoană;

Meniu pentru deplasări(daca este cazul)

- 2 sandvis / burger carne porc / șnițel de pui, cașcaval, brânză cedar, minim 150 gr de produs finit / persoană;
- 1 desert minim 100 gr
- 100 de produs finit/persoană;
- 0,5 l apă plată sau minerală /persoană;

Trebuie prezentate minim 5 variante de meniu, astfel încât să nu se repete în decursul aceleiași săptămâni pe parcursul derulării activităților. Fiecare operator economic va menționa obligatoriu în oferta sa gramajul pentru fiecare produs, respectiv gramajul total pentru fiecare meniu / persoană. Toate serviciile oferite trebuie să includă și: preparare și/sau achiziție produse, transport hrană, manipulare, livrare, tacâmuri de unică folosință, ambalaje, pentru fiecare persoană (la fiecare masă / servire).

Sunt interzise alimentele cu conținut crescut de grăsimi, zahăr sau calorii per unitate de vânzare (Legea 123/2008 și Ordinul Nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, emis de MINISTERUL SĂNĂTĂȚII PUBLICE) precum și alimente neambalate (la vrac) sau neetichetate (HG 106/2002 privind etichetarea alimentelor).

Transportul și distribuirea hranei se va face de către prestator, cu mijloace de transport autorizate DSP și DSV, în recipiente separate, în conformitate cu normele de igienă în vigoare, până la destinația finală menționată de achizitor.

Personalul prestatorului care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare.

- hrana din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar - veterinar, conform listei cu standardele de calitate pentru produsele agroalimentare;
- să asigure meniul în zilele și la orele comunicate de către prestator
- să asigure recepția cantitativă și calitativă a produselor care se va face în prezența ambelor părți și va fi consemnată într-un proces verbal de recepție semnat de ambele părți.

Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum, cât și normelor legale privind – Securitatea și Sănătatea Muncii și Situații de Urgență.

Obținerea autorizațiilor DSP și DSV pentru mijloacele de transport revine prestatorului, precum și responsabilitatea respectării normelor de igienă pe parcursul transportului.

Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate de achizitor în prezența prestatorului, vor fi reduse din facturi. În situația în care prestatorul nu remediază deficiențele constatate de către achizitor se aduce la cunoștință în scris prestatorului termenul limită de remediere, iar în caz contrar se declanșează procedura de reziliere a contractului.

Pentru catering este stabilită o cantitate care trebuie respectată pentru un număr maxim estimat de persoane. În cazul în care numărul de participanți este mai mic, cantitățile se reduc direct proporțional cu numărul de participanți, valoarea facturată fiind diminuată corespunzător. Toate încălcările și/sau nerespectările prevederilor de mai sus de către Prestator, care direct sau indirect provoacă prejudicii de orice natură Beneficiarului, vor fi suportate în exclusivitate de Prestator.

Ofertantul va prezenta oferta tehnică astfel încât să se asigure posibilitatea verificării corespondenței propunerii tehnice cu specificațiile tehnice ținând cont de faptul că aceste specificații sunt minimale. Propunerea tehnică reprezintă document obligatoriu al ofertei.

Propunerea tehnică trebuie să conțină, în mod obligatoriu descrierea serviciilor de catering. Propunerea tehnică va fi semnată de reprezentantul legal sau persoanele împuternicite ale ofertantului, va avea un caracter ferm și obligatoriu din punct de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate stabilită de achizitor.

Numărul de porții va fi comunicat în dimineața zilei în care se vor distribui pachetele.

Ofertantul trebuie să prezinte, în mod obligatoriu, împreună cu propunerea tehnică: Autorizație de funcționare.

Perioadă de implementare/ Durata serviciilor:

Data: noiembrie 2025 – 29 mai 2026

Locație: Liceul Tehnologic „Tudor Vladimirescu”, Strada Mircea cel Bătrân Nr. 52, Comuna Tudor Vladimirescu, Județul Galați.

Raportare:

nu este cazul

Facilități ale Beneficiarului

Beneficiarul asigură distribuirea mesei către beneficiarii grupului țintă și păstrarea lor în condiții optime.

Drepturi de proprietate intelectuală. Toate documentele elaborate sau pregătite de către Prestator pentru Beneficiar în cursul îndeplinirii serviciilor vor avea caracter confidențial și vor deveni și rămâne proprietatea absolută a Beneficiarului. Prestatorul va transmite toată această documentație către Beneficiar până la termenul final stabilit prin Contract sau până la expirarea acestuia.

Nume: Dragomir Angela

Funcție: Responsabil achiziții în cadrul grantului

Semnătură