Anexa

**Termeni şi Condiţii de Prestare\*[[1]](#footnote-1)**

Achiziția de **”Cheltuieli de masă/catering pentru participanți ROSE –EDFS ”**

Subproiect: **Experimentează și Descoperă Fascinația Studenției - EDFS**

Beneficiar: Universitatea Tehnică ”Gheorghe Asachi” din Iași

Ofertant: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Valabilitatea ofertei:** *[a se completa de către Ofertant]*

**1**. **Oferta de preț** *[a se completa de către Ofertant]*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt.**  (1) | **Denumirea serviciilor**  (2) | **Cant.**  (3) | **Preț unitar**  (4) | **Valoare Totală fără TVA**  (5=3\*4) | **TVA**  (6=5\* %TVA) | **Valoare totală cu TVA**  (7=5+6) |
| **1** | **”Cheltuieli de masă/catering pentru participanți”** |  |  |  |  |  |
|  | **TOTAL** |  |  |  |  |  |

**2. Preţ fix:** Preţul indicat mai sus este ferm şi fix şi nu poate fi modificat pe durata executării contractului.

**3. Calendar de realizare a serviciilor:** Serviciile prevăzute se realizează în perioada 23.06.2024 -07.07.2024, conform următorului program: *[a se completa de către Ofertant]*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt.** | **Denumirea serviciilor** | **Cant.** | **Termene de prestare** |
| **1** | **”Cheltuieli de masă/catering pentru participanți ROSE EDFS ”**  Asigurare masă pentru 68 persoane (50 elevi – grup țintă, 10-studenți tutori și 8 profesori însoțitori) pentru 14 zile începând cu cina în data de 23.06.2024 și terminând cu micul dejun și prânzul în data de 07.07.2024. Micul dejun, prânzul și cina se vor servi în locația de cazare (căminul studențesc din Campus T. Vladimirescu), iar gustările se vor servi, în funcție de activitățile desfășurate în fiecare zi, fie în Facultatea de Inginerie Chimică și Protecția Mediului ”Cristofor Simionescu”, fie în locația de cazare (cămin studențesc din campus T. Vladimirescu). |  |  |

**4. Plata** facturii se va efectua în lei, 100% la livrarea efectivă a produselor la destinaţia finală indicată, pe baza facturii Furnizorului şi a procesului - verbal de recepţie, conform *Graficului de livrare*.

**5. Specificaţii Tehnice:**

**Cheltuieli de masă/catering pentru participanți la proiectul ROSE-EDFS”**

|  |  |
| --- | --- |
| **A. Specificații tehnice solicitate** | **B. Specificații tehnice ofertate**  *[a se completa de către Ofertant]* |
| **Denumire serviciu: ”Cheltuieli de masă/catering pentru participanți ROSE – EDFS ”** | *Marca / modelul produsului* |
| **Descriere generală***:*  Asigurare masă pentru 68 persoane (50 elevi – grup țintă, 10 studenți tutori și 8 profesori însoțitori) | *Descriere generală* |
| **Detalii specifice şi standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar** | *Detaliile specifice şi standardele tehnice ale produsului ofertat* |
| Capacitate/Nr.persoane:68 persoane |  |
| Locația: cămin studențesc din Campus T. Vladimirescu sau Facultatea de Inginerie Chimică și Protecția Mediului ” Cristofor Simionecu” |  |
| Perioada: 23.06.-7.07.2024, 14 zile, începând cu cina în data de 23.06.2024 și terminând cu micul dejun și prânzul în data de 07.07.2024. |  |
| **” Cheltuieli de masă/catering pentru participanți ”**  Servicii masă 68 persoane (50 elevi – grup țintă, 10 studenți tutori și 8 profesori însoțitori).   * Micul dejun, prânzul și cina se vor servi în locația de cazare (cămin studențesc din campus T. Vladimirescu). * Gustările se vor servi, în funcție de activitățile desfășurate în fiecare zi, fie în Facultatatea de Inginerie Chimică și Protecția Mediului ” Cristofor Simionescu”, fie în locația de cazare (cămin studențesc din campus T. Vladimirescu). * Durata: 14 zile, începând cu cina în data de 23.06.2024 și terminând cu micul dejun și prânzul în data de 07.07.2024. * Posibilitatea de a oferi mesele în regim de bufet internațional/catering. * Posibilitatea de a oferi mâncare gătită ***numai în bucătăria proprie.*** * Nu se acceptă prăjituri/plăcinte/preparate procesate, achiziționate din magazine. * Livrarea mâncării în cutii termoizolante și condiții igienice. * Micul dejun în interval orar 8:00-9:00; * Gustarea 1 în intervalul orar 11:00-12:00; * Prânzul în interval orar 13:00-14:00; * Gustarea 2 în intervalul orar 16:00-17:00; * Cina în interval orar 18:00-19:00.   ***MIC DEJUN***  **1.Sandwich/Hamburger (min 500 g/porție) alcătuit din**:  - șuncă (150 g/porție)/salam (150 g/porție)/mușchi (150 g/porție)/cabanos (150 g/porție)/ cremvuști (2 buc- 150g/porție)/cârnăciori (2 buc – 150 g/porție)/omletă (150 g/porție)/ou ochi (2 buc/porție)  - cașcaval (150g /porție)/telemea (150g /porție)/ brânză topită (2 buc/porție)  -roșii (50g/porție)/castraveți(50g/porție)/ măsline (50g/porție)  -Chiflă pâine (150 g/porție)/ pită (150 g/porție)  *În fiecare zi din săptămână alt meniu*  **2.Apă îmbuteliată la 500 ml (min 500 ml)/persoană/Iaurt (400g/persoană).**  **GUSTARE 1 (min. 400 g/pers.) :**  -prăjitură (200 g/porție)/plăcintă (250 g/porție)/ înghețată (200g/porție)/biscuiți tip Oreo (200 g);  -fructe (150-200 g/porție) - diferite fructe: mere, pere, struguri, banane, caise, piersici etc. Maxim același fruct într-o săptămînă ( *în fiecare zi din săptâmâna alt fruct)*  ***PRÂNZ***  **1.Ciorbă (min.450 ml/porție)**:  - pui (min 150 g carne/porție)/vită (min 150 g de carne într-o porție)/fasole/rădăuțeană/de burtă/ perișoare/legume (min 150 g legume sau carne/porție).  *În fiecare zi din săptămână alt tip de ciorbă*  **2.Fel principal (min. 600 g/porție) alcătuit din***:*  - Ceafă la cuptor (min.250 g/porție)/friptură de pui (min.250 g/porție)/ grătar din piept de pui, pulpă de pui dezosată fără piele, ceafă de porc (min.250 g/porție)/șnițel din piept de pui, carne de porc, (min. 250 g/porție)/copănele de pui (2 buc - min.250g/porție)/pulpă dezosată fără piele de pui (min.250g/porție)/ tochitură de porc (400 g/porție din care min. 300 g carne porc+kaizer+cârnați)/cotlet de porc la tavă în sos de roșii (400 g/porție din care min.300 g carne)/sarmale (min. 350 g , 5-6 buc/porție la care se adaugă min.50 g smântână)/ frigărui de pui (400g/porție din care min.300 g carne)/cordon bleu (min.300 g/porție)/rulou de piept de pui (min.300 g /porție)/mici la grătar (min.5 buc-250 g/porție și 50 g muștar)/ gulaș (400g/porție din care min. 300 g carne)/lasagna (400 g /porție).  *-Garnitura: acolo unde este cazul-* cartofi țărănești (250g/porție)/ cartofi pai (250g/porție)/ cartofi piure (250 g/porție)/ orez (250 g/porție)*/*legume sote sau la grătar (250 g/porție)/ mâncărică de mazăre sau fasole verde (250 g/porție)  *În fiecare zi din săptămână alt meniu*  - Chiflă pâine, 100 g/porție/ pită (100g/porție)  - Salată de varză/ legume de sezon, 100 g/porție  *În fiecare zi din săptămână alt meniu*  **3.Apa îmbuteliată la 500 ml (min. 500 ml)/pers./ suc neacidulat îmbuteliat la 500 ml (min.500 ml)/pers.**  ***CINA***  **1.Meniu (min. 500 g/porție) alcătuit din**:  -Pizza (min.500g/porție)/crispy (250g/porție din care 200 g carne vită, porc sau pui)/hamburger (250 g/porție din care 200 g carne vită, porc sau pui)/cheeseburgher (250 g/porție din care 200 g carne vită, porc sau pui)/shaorma (500 g/porție din care 250 g carne vită, porc sau pui)/paste carbonara, bolognese, penne, quattro formaggi (500g/porție din care min.150 g carne, 150 g paste, restul sos)/pui shanghai (min.250g/porție)/grătar (min.250g/porție).  *-Garnitura:(acolo unde este cazul),* cartofi la cuptor (min.200g/porție)/cartofi pai (min.200g/porție)/cartofi piure (min.200 g/porție)/ orez (200 g/porție)  -Chiflă pâine (100 g/porție)/ pită (100 g/porție)  -Salată de varză, legume de sezon, 100 g/porție  *În fiecare zi din săptămână alt meniu*  **2. Suc neacidulat ambalat la 500 ml (min. 500 ml)/porție** |  |
| Condiții minime acceptate de către Beneficiar:   * Unitate autorizată, de către autoritățile competente în domeniu, pentru prestarea serviciilor de preparare, ambalare mâncăruri gătite și livrarea acestora în sistem catering; * Unitate cu personal calificat și atestat pentru prestarea serviciilor de catering;   În elaborarea meniurilor se va ține cont de următoarele recomandări:   * Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau oricealt tip de potențiatori de arome și gust; * Nu se vor utiliza mâncăruri precum tocături prăjite; * Sarea iodată nu trebuie să conțină antiaglomenranți sau orice alt aditiv; * Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții igienico sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.   *În cazuri specifice, achizitorul poate solicita adaptarea meniurilor la afecțiunile, bolile și indicațiile medicale ale unor beneficiari finali, atunci cînd este cazul.* |  |
| **Termen de prestare :**  14 zile, perioada 23.06.2024 -07.07.2024, începând cu cina în data de 23.06.2024 și terminând cu micul dejun și prânzul în data de 07.07.2024. |  |

**NUMELE OFERTANTULUI\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Semnătură autorizată\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Locul:**

**Data:**

1. *Anexa Termeni si Conditii de Prestare este formularul in care Beneficiarul va completa conditiile in care doreste prestarea serviciilor (Pct. 3 – perioada de realizare a serviciilor, pct. 5A – Specificatii Tehnice solicitate).*

   *Ofertanții completeaza formularul cu oferta lor - pct.1, pct. 3 si pct.5B - şi îl returneaza Beneficiarului semnat, daca accepta conditiile de prestare cerute de Beneficiar.* [↑](#footnote-ref-1)