



UNIUNEA EUROPEANA



GUVERNUL ROMÂNIEI



Fondul Social European  
POSDRU 2007-2013



Instrumente Structurale  
2007-2013



ORGANISMUL INTERMEDIAR  
REGIONAL PENTRU POSDRU  
REGIUNEA BUCUREȘTI-ILFOV



CORPUL EXPERTILOR  
ÎN ACESAREA  
FONDURILOR STRUCTURALE  
SI DE COEZIUNE EUROPENE

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013  
Investește în oameni!

Restart pe piata muncii – POSDRU 125/5.1/S/126862

**In atentaia tuturor operatorilor economici interesati,**

**RASPUNS CLARIFICARI**

**DOCUMENTATIA DE ATRIBUIRE pentru**

**ACHIZITIA DE SERVICII DE CATERING**

**ÎN CADRUL PROIECTULUI**

**”RESTART PE PIATA MUNCII!”**

**Intrebarea nr. 1:**

**PRANZ - BUFET**

- modul de servire (caserole individuale, tacamuri de unica folosinta sau servire individuala la vesela de ceramica?)
- in cazul in care se doreste servirea in vesela de ceramica, sala de curs beneficiaza de sala de mese autorizata DSV, si cine asigura, in acest caz, servirea cursantilor?.

**Raspuns:** Modul de servire poate fi in caserole individuale / tacamuri de unica folosinta. Daca se va oferta ca modul de servire sa fie individuala la vesela de ceramica, ofertantul va trebui sa asigure transportul catre o sala de mese autorizata DSV sau sa inchirieze in apropierea locatiei de curs, o sala care sa respecte conditiile pentru serviciile de catering. Daca se va opta pentru servirea in vesela de ceramica si asigurarea transportului cursantilor de la sala de curs – la sala de mese, a se avea in vedere ca distanta maxima sa nu depaseasca 5km.

**Intrebarea nr. 2 :**

**Ati precizat:**

- 2 feluri de supe/ciorbe
- un fel principal care sa contina carne de pui/vita/porc sau peste si care sa insumeze cel putin 200 grame/persoana. minim doua variante de salate, minim doua feluri de garniture."



UNIUNEA EUROPEANA



GUVERNUL ROMÂNIEI



Fondul Social European  
POSDRU 2007-2013



Instrumente Structurale  
2007-2013



ORGANISMUL INTERMEDIAR  
REGIONAL PENTRU POSDRU  
REGIUNEA BUCUREȘTI-ILFOV



CORPUL EXPERTILOR  
ÎN ACESAREA  
FONDURILOR STRUCTURALE  
SI DE COEZIUNE EUROPENE

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013  
Investește în oameni!

Restart pe piața muncii – POSDRU 125/5.1/S/126862

**Precizarile mai sus menționate sunt pentru un cursant (adică 2 ciorbe, 2 garnituri, 2 salate) sau doriți două variante de meniu zilnic în funcție de solicitările cursanților?**

**Răspuns:** Variantele pentru meniul zilnic să fie câte două din fiecare fel. Pentru fiecare persoană va fi doar un meniu conținând 1 ciorbă, 1 fel principal, 1 garnitură / salată, apă, cafea.

### **Întrebarea nr. 3:**

**Cum se va stabili meniul?**

**Răspuns:** Meniul se va stabili de vineri, împreună cu coordonatorul centrului, pentru săptămâna următoare.

### **Întrebarea nr. 3:**

**Va rugăm să precizați gramajele pentru ciorbe/supe, garnituri, salate, desert, apă, cafea.**

**Răspuns:**

Gramajele pentru meniuri sunt:

- ✓ Ciorbe/supe - 350 gr
- ✓ Carne - 200 gr
- ✓ Garnituri 200 gr
- ✓ Salate 150 gr
- ✓ Desert 50-100 gr
- ✓ Apă 1 buc - 500 ml
- ✓ Cafea 150 ml