

Număr de înregistrare: UVT2025-042054/26.06.2025

CAIET DE SARCINI

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant oferta tehnico-financiară.

Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini. Ofertarea de produse cu caracteristici inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

Specificațiile tehnice care indica o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marca de fabrica sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. **Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea „sau echivalent”.**

Nr. crt.	Denumire produs	Descriere produs (detalii tehnice etc.)	Cantitate	Unitate de măsură
1.	Servicii de masă	Masă participanți (120 de persoane) 15 zile de masă (mic dejun + prânz + cină) în perioada 18.07.2025-1.08.2025 + o cină în data de 17.07.2025, 360 de persoane prima masă – cina din data de 17.07.2025 ultima masă - cina din 01.08.2025 În fiecare zi se va asigura: Pentru micul dejun: Sandwich (200 g) Pentru prânz: Fel 1: Supă/ciorbă – 400 ml Fel 2: Carne (120 g) cu garnitură (180 g), salată/sos (120 g) Desert: 150 g Pentru cină: Carne (120 g) cu garnitură (180 g) și salată/sos (120 g) Desert: 150 g	1	serviciu

Nr. crt.	Denumire produs	Descriere produs (detalii tehnice etc.)	Cantitate	Unitate de măsură
		Pentru fiecare masă se va asigura apa plată/minerală (minimum 0,5 l/participant), limonada la carafă/suc carbogazos și pâine.		

Cerințe:

Meniul propriu-zis se va stabili de comun acord între prestator și beneficiar, cu minimum 2 zile înainte de data primei mese din proiect.

În cazul în care printre participanții la eveniment vor fi persoane vegetariene/vegane/cu alergii, prestatorul va asigura meniu corespunzător pentru aceștia, în funcție de cerere, conform datelor comunicate de beneficiar, cu minimum 2 zile înainte de începerea evenimentului.

Masa trebuie să fie servită participanților în incinta sediului central al Universității de Vest din Timișoara (bd. Vasile Pârvan nr. 4) sau la maximum 100 de metri distanță de sediul central UVT, în spații care au ca destinație specifică servirea mesei, având o capacitate de minimum 300 de locuri.

Băuturile răcoritoare vor fi ținute la frigidere, în care vor sta la temperaturi de aproximativ 2-4 grade Celsius.

Prestatorul are obligația de a asigura utilizarea unor materii prime proaspete, în conformitate cu normele igienico-sanitare în vigoare privind siguranța alimentară.

Produsele servite trebuie să fie preparate în ziua servirii, în condiții corespunzătoare și să nu conțină ingrediente alterate sau expirate.

Meniurile propuse trebuie să fie echilibrate nutrițional și să reflecte o diversitate rezonabilă. În acest sens, nu se acceptă repetarea aceluiași meniu de mai mult de două ori pe parcursul celor 15 zile.

Mâncarea va fi servită de personal calificat și autorizat, care respectă normele de igienă și siguranță alimentară în vigoare.

Alte condiții:

Termenul de plata este de 30 zile de la semnarea, fără obiecțiuni, de către Comisia de recepție, a notei de recepție și constatare diferențe, pe baza facturii fiscale care însoțește marfa, emise de furnizor.

Furnizorul se obligă să mențină oferta pe o perioadă de 30 de zile.

Plata se va face în lei cu O.P. prin Trezorerie.

Întocmit,

Diana-Beatrice Bușe