

Număr de înregistrare: UVT2026-066422/ 19.08.2026

CAIET DE SARCINI
Servicii de catering eveniment Open Robotics Intelligent Grid 2026

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 indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă 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.	Specificații tehnice solicitate
1.	<u>Denumire servicii - (cod cpv 55520000-1)</u> Masă participanți – 400 de persoane
2.	<u>Descriere generală</u> Masă participanți 4 zile de masă (prânz x 3 zile + cină x 4 zile) 400 de persoane • perioada 01.09.2026 - 04.09.2026 ○ 01.09.2026 - cină ○ 02.09.2026 - prânz + cină ○ 03.09.2026 - prânz + cină ○ 04.09.2026 - prânz + cină
3.	<u>În fiecare zi se va asigura:</u> <u>Pentru prânz:</u> Fel 1: Supă/ciorbă – 400 ml

Nr. Crt.	Specificații tehnice solicitate
	<i>Fel 2: Carne (120 g) cu garnitură (180 g), salată/sos (120 g)</i> Pentru cină: <i>Fel principal: Carne (120 g) cu garnitură (180 g) și salată/sos (120 g)</i> <i>Toate meniurile (prânz și cină) vor include vesela și tacâmurile aferente.</i> Meniu: <i>01.09.2026 – cină: șnițel crocant din piept de pui, cartofi piure, salată de roșii și castraveți;</i> <i>02.09.2026 – prânz: supă de pui cu tăiței; piept de pui la grătar, orez cu legume mexicane, salată de murături; cină: paste bolognese;</i> <i>03.09.2026 – prânz: ciorbă de legume; piept de pui cu smântână și ciuperci, paste cu unt și parmezan, salată verde; cină: cașcaval pane, cartofi wedges;</i> <i>04.09.2026 – prânz: ciorbă de pui à la grec; crispy de pui, cartofi prăjiți, salată de varză roșie; cină: lasagna.</i>

Alte condiții:

Meniul detaliat pe zile este prezentat, cu titlu orientativ, la punctul 3. Meniul final se va stabili de comun acord între prestator și beneficiar, cu minimum 5 zile înainte de data primei mese din proiect, cu respectarea gramajelor minime prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

În cazul în care printre participanții la eveniment vor fi persoane cu regim alimentar special, halal, vegetarian, vegan, fără lactoză, fără gluten sau cu alte alergii ori intoleranțe alimentare, prestatorul va asigura meniuri corespunzătoare pentru aceștia, în funcție de cerere, conform datelor comunicate de beneficiar cu minimum 2 zile înainte de începerea proiectului. Aceste meniuri vor fi ambalate și etichetate distinct, cu menționarea vizibilă a tipului de regim alimentar, și vor respecta aceleași gramaje și același preț unitar ca meniurile standard.

Oferta se va întocmi cu un cost pe meniu, pentru un număr de 400 de participanți, respectiv 2.800 de meniuri în total (1.200 meniuri de prânz și 1.600 meniuri de cină). Plata se va face în funcție de numărul final de participanți și de prestațiile efectiv realizate (numărul de meniuri efectiv comandate și livrate), pe baza documentelor de recepție, la prețul unitar pe meniu din oferta declarată câștigătoare.

Numărul final de participanți se va anunța până în data de 28.08.2026.

Masa trebuie să fie servită participanților în incinta sediului central al Universității de Vest din Timișoara (bd. Vasile Pârvan nr. 4) sau la maximum 200 de metri distanță de sediul central UVT, în spații care au ca destinație specifică servirea mesei, cu o capacitate de minimum 100 de locuri.

Prestatorul va asigura mesele și scaunele necesare pentru participanți, astfel încât să fie posibilă așezarea și servirea simultană, la masă, a minimum 100 de persoane.

Prestatorul se va ocupa de servirea mesei participanților, la locație, cu personal propriu, calificat și autorizat, care respectă normele de igienă și siguranță alimentară în vigoare. Servirea se poate realiza fie din meniuri porționate individual, în caserole de unică folosință închise etanș (câte un ambalaj separat pentru fiecare persoană și pentru fiecare fel de mâncare), fie pe farfurie. Fiecare meniu va fi însoțit de vesela și tacâmurile corespunzătoare atât pentru felul 1, cât și pentru felul 2, precum și de șervețele. Pe tot parcursul transportului și al servirii se va asigura păstrarea temperaturii corespunzătoare a preparatelor.

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 4 zile ale evenimentului.

Prestatorul va trebui să aibă capacitatea de a asigura servirea prânzului și a cinei pentru un număr de 400 de persoane, servirea mesei realizându-se în maximum 4 tranșe a câte 100 de participanți pentru fiecare masă. Recepția serviciilor se face zilnic, pe bază de proces-verbal semnat de reprezentantul desemnat al beneficiarului.

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.

Responsabil proiect,

Asist. Univ. Drd. Theodor-Radu Grumeza

