

Nr. UVT2026-087369/07.10.2026

CAIET DE SARCINI ACHIZIȚIE DE SERVICII CATERING

aferente proiectului “Enhancing Practices and Strengthening Core Competencies in Disaster Nursing through the Learning HUB (ECoDN-HUB)”

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 minime. 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 minime din caietul de sarcini. Ofertarea de produse/servicii 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 fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs/serviciu și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse/servicii. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea „sau echivalent”.

Serviciile sunt necesare în cadrul proiectului nr. 2024-1-TR01-KA220-HED-000245267 cu titlul “Enhancing Practices and Strengthening Core Competencies in Disaster Nursing through the Learning HUB (ECoDN-HUB)”, în 16 octombrie 2026, pentru 40 participanți.

Serviciile de catering se compun din următoarele:

DENUMIRE	SPECIFICAȚII TEHNICE
Servicii de catering	Pranz Locatie: FEAA Facultatea de Economie si de Administrare a Afacerilor Timisoara, str. J.H. Pestalozzi, nr. 16 Perioada de desfasurare: 16 Octombrie 2026, ora 13:00 Servicii de catering pentru 40 persoane <u>Pranz - bufet suedez:</u> BUFET RECE - 350 g/persoană Antipasto misto italiano Cremă de avocado cu rodie și tortillas crocante Plăcintă grecească cu feta și spanac Platou de brânzeturi franțuzești cu fructe confiate Rulouri de bresaola cu rucola și parmezan Salată de sfeclă cu brânză de capră și nuci glazurate cu miere

	Salată tropicală cu creveți Vițel cu sos teriyaki și mandarine Salată cu piept de pui la grătar Mix bruschete BUFET CALD 540 g/persoană Tagliata din ceafă de porc cu sos chimichurri Piept de pui cu sos de roșii și mozzarella Șalau cu sos de lămâie și capere Cartofi cu rozmarin la cuptor Risotto cu gălbiori și ghebe de pădure Legume sote Mix salate (verde, crudități asortate, murături) CANTITATE Bufet rece 350 g × 40 persoane = 14 kg Bufet cald 540 g × 40 persoane = 21,6 kg TOTAL cantitate: 35,6 kg Pentru fiecare masă se va asigura Veselă premium din trestie de zahăr Tacâmuri din bambus Chifle din pâine artizanală făcută în casă Transport. 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 vor fi persoane vegetariene/vegane/cu alergii, prestatorul va asigura meniu corespunzător pentru aceștia în funcție de cerere, conform datelor comunicate de beneficiar. Oferta se va întocmi cu un cost pe meniu, pentru un număr de minimum de 40 participanți. Numărul final de participanți se va anunța cu 2 zile înainte de data de începerii evenimentului. Locația solicitată pentru servirea mesei va fi la Facultatea de Economie și de Administrare a Afacerilor Timisoara - Strada Johann Heinrich Pestalozzi 16. Furnizorul de servicii de catering trebuie să asigure servirea prânzului sub formă de mâncare rece și/sau caldă, într-un spațiu destinat servirii mesei, adecvat specificului evenimentului. Preparatele vor fi servite pe farfurii, utilizând tacâmuri din bambus. Este strict interzisă folosirea ambalajelor de unică folosință și a tacâmurilor din plastic.
--	---

Prețul contractului de achiziție publică este ferm, exprimat în lei pe toată durata de execuție a contractului. Prestatorul va răspunde pentru calitatea serviciilor prestate, autoritatea contractantă fiind în drept să solicite refacerea serviciilor pentru evenimente în raport cu cerințele din Caietul de sarcini. Termenul de prestare este de 30 de zile de la data comunicării contractului către prestator.

Recepția serviciilor: Se va face printr-un proces verbal de recepție a serviciilor semnat de reprezentantul achizitorului și de reprezentantul prestatorului.

MANAGER PROIECT
Conf. univ. dr. Otniel DIDRAGA