

## 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.

Ofertele cu caracteristici inferioare celor prevăzute în Caietul de sarcini sau care nu satisfac cerințele Caietului de sarcini vor fi declarate neconforme.

Eventualele specificații 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 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”.

### OBIECTUL CONTRACTULUI:

Achiziționarea de servicii restaurant pentru organizarea conferinței de finalizare a proiectului din cadrul proiectului ”Institutional Change for International Exchange of Students with Disabilities”, finanțat prin Mecanismul Financiar al Spațiului Economic European (SEE), cod: 15-SEE-PC-RO-TIMISOA01-bis, în perioada 01-02.06.2016, pentru 15 persoane participante, în Timișoara, zona centrală.

### Miercuri- 01.06.2016

Nr. Crt.	Denumire produs	UM	Cantitate
1	<b>Aperitiv rece</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dovlecei umpluți cu ciuperci sote (150g/pers),</li> <li>• Bruschete cu rosii si busuioc (100g/pers),</li> <li>• Platou de branzeturi (100g/pers),</li> <li>• Platou traditional - carnat de casa, toba de porc, costita prajita, salata de vinete, gaigana, ceapa verde, telemea rosii (150g/pers)</li> </ul>	Porție	15
2	Felul de bază <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sarmale in foi de vita de vie cu sos de marar si mamaliga (150/50/150 g/pers)</li> </ul>	Porție	15
3	Suc carbogazos (250ml/pers), apă minerală/plată (500ml/pers), suc natural (250ml/pers), cafea (100ml/pers)	Porție	15

Joi- 02.06.2016

Nr. Crt.	Denumire produs	UM	Cantitate
1	<p><b><u>Aperitiv rece</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dovlecei umpluți cu ciuperci sote (150g/pers),</li> <li>• Bruschete cu rosii si busuioc (100g/pers),</li> <li>• Platou de branzeturi (100g/pers),</li> <li>• Platou traditional - carnat de casa, toba de porc, costita prajita, salata de vinete, gaigana, ceapa verde, telemea rosii (150g/pers)</li> </ul>	Porție	15
2	<p><b><u>Felul de bază</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piept de pui parmigiano (200g/pers), Cartofi cu rozmarin (200g/pers)</li> </ul>	Porție	15
3	Suc carbogazos (250ml/pers), apă minerală/plată (500ml/pers), suc natural (250ml/pers), cafea (100ml/pers)	Porție	15

**ALTE CERINȚE/PRECIZĂRI:**

Prestatorul se obligă să presteze servicii de restaurant în locația stabilită de beneficiar, în data de 01.06.2016 și 02.06.2016, conform comenzii din partea beneficiarului.

Servicii incluse: prestatorul va pune la dispoziție șervețele, farfuri, tacâmuri, pahare, aranjamente mese.

Pentru servirea meniurilor se va utiliza personalul prestatorului. Prestatorul va asigura, de asemenea, servicii de debarasare/ strângerea și colectarea resturilor în saci menajeri, serviciu inclus în prețul meniurilor oferite.

Bugetul total disponibil este de **3308,21 RON (fără TVA)**.

Prețul contractului de achiziție publică este ferm, exprimat în lei pe toată durata de execuție a contractului.

Coordonator proiect,

dr. Andra-Mirona DRAGOTESC

Administrator financiar,

Alexandra BÎLTEANU