

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 conține descrierea și denumirea clară a produselor și 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.

Serviciile de catering (masa) sunt destinate organizării evenimentelor din cadrul Conferinței Tim 15-16 care va avea loc în perioada 25.05.2016-28.05.2016 la Universitatea de Vest din Timișoara, Facultatea de Fizică

Meniu Cocktail, 26.05.2016, ora 18.00, etajul II ½, Facultatea de Fizică

1	Piept de pui rulat în bacon	60 porții	30 g/portție
2	Tartine cu ficăței de pui și chivas	60 porții	30 g/portție
3	Speck cu hrean	40 porții	50 g/portție
4	Tartine cu somon fume	60 porții	20 g/portție
5	Ciupercuțe umplute	60 porții	30 g/portție
6	Ardei cu liptauer	50 porții	50 g/portție
7	Mușchi de porc împănat Wellington	60 porții	30 g/portție
8	Frigărui de chifteluțe cu castravete	60 porții	60 g/portție
9	Rulouri de vinete cu ciuperci	60 porții	50 g/portție
10	Frigărui cu mozzarella și roșii cherry	75 porții	50 g/portție
11	Cozi de creveți în cartofi	40 porții	25 g/portție
12	Platou brânzeturi	75 porții	50 g/portție
13	Pâine	60 porții	50 g/portție
14	Apă minerală / plată	80 porții	900 ml/portție
15	Fructe	80 porții	50 g/portție
16	Platou asortat vegetarian	5 porții	425 g/portție

Meniu prânz, 27.05.2016, ora 13.00, etajul I ½, Facultatea de Fizică

1	Platou asortat	110 porții	150 g / porție
2	Piept de pui cuburi cu ciuperci întregi	105 porții	100 g / porție
3	Mini cordon bleau din cotlet de porc	105 porții	80 g / porție
4	Cartofi gratinați	110 porții	100 g / porție
5	Orez cu ciuperci	110 porții	100 g / porție
6	Clătite cu spanac și sos tomat	5 porții	250 g / porție
7	Musaca de vinete	5 porții	150 g / porție

8	Salată asortată	80 porții	100 g / porție
9	Pâine	80 porții	75 g / porție
10	Prăjitură	110 porții	80 g / porție
11	Apă minerală / plată	110 porții	500 ml / porție

Meniu prânz, 28.05.2016, ora 12.30, Etajul II ½, Facultatea de Fizică

1	Platou asortat	70 porții	150 g / porție
2	Piept de pui cu mozzarella	65 porții	100 g / porție
3	Snițel de porc parizian	65 porții	80 g / porție
4	Cartofi la cuptor	110 porții	100 g / porție
5	Legume asortate	110 porții	100 g / porție
6	Chifteluțe de soia	5 porții	120 g / porție
7	Ardei umpluți cu orez	5 porții	250 g / porție
8	Salată de varză	60 porții	100 g / porție
9	Pâine	50 porții	75 g / porție
10	Prăjitură	70 porții	80 g / porție
11	Apă minerală / plată	70 porții	500 /porție

Termen de prestare a serviciilor:

Prestatorul se obligă să **presteze serviciile de catering în locațiile stabilite de beneficiar, în perioada 25.05.2016-28.05.2016** conform comenzii din partea beneficiarului.

Alte condiții:

Servicii incluse: prestatorul va pune la dispoziție șervețele, farfurii, tacâmuri, pahare, aranjament masă catering.

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

Termenul de plată este de 30 zile de la emiterea facturii fiscale, emise de prestator.

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

Decan,

Prof. Univ. Dr. Daniel VIZMAN