



România - Ungaria

Aprobat,
Conf. univ. dr. ing. Florin Drăgan
Rector UPT

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering pentru workshop

COD CPV 79952000-2

TITLUL PROIECTULUI

"Exploring innovative approaches for the complex monitoring and assessment of the environmental impacts derived from the rapid industrialization affecting the Hungarian-Romanian border communities"

ROHU00117 ENVIREG

NUMĂRUL CONTRACTULUI DE FINANȚARE

126608/06.06.2025

TITLUL PROGRAMULUI DE FINANȚARE

INTERREG VI-A ROMÂNIA-UNGARIA

1. Generalități

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire în vederea participării la procedura de achiziție pentru prestare de servicii de catering pentru workshop-urile organizate în cadrul proiectului ROHU00117 ENVIREG. El constituie ansamblul cerințelor minime pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnico-financiară, în condițiile în care criteriul de evaluare a ofertelor este „prețul cel mai scăzut”.

2. Obiectivul procedurii de achiziție

Achiziție publică de servicii de catering pentru workshop-urile organizate în cadrul proiectului "Exploring innovative approaches for the complex monitoring and assessment of the environmental impacts derived from the rapid industrialization affecting the Hungarian-Romanian border communities", ROHU00117 ENVIREG, finanțat prin programul Interreg VI-A România-Ungaria.

3. Valoare maximă estimată

Servicii de de catering pentru workshop: 12.221,00 Lei fără TVA.

4. Procedura achiziției publice

Achiziție directă prin invitație de participare, conform art. 7, alin. (5) din Legea 98/2016 actualizată privind achizițiile publice.

România - Ungaria
5. Specificații tehnice

Ofertele care nu îndeplinesc cumulativ cerințele minimale privind caracteristicile tehnice și cele contractuale precizate mai jos, vor fi considerate necorespunzătoare. Caracteristicile specificate în caietul de sarcini sunt minimale și obligatorii.

Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sau care se referă la mărci, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a caracteristicilor produselor ce urmează a fi achiziționate și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici. Aceste specificații vor fi întotdeauna considerate ca având mențiunea «sau echivalent».

Cerințe minimale:

Nr. crt.	Denumire	Descriere
1	Pauza de cafea pentru 3 workshop-uri ce vor avea loc în 2026 perioadele aproximative fiind: <ul style="list-style-type: none"> - Aprilie - Mai-iunie - Septembrie – octombrie Valoare: 2.107,00 lei fără TVA/eveniment	Produsele de la pauzele de cafea să cuprindă: <ul style="list-style-type: none"> - Cafea, zahăr (brun/alb), lapte – 40 porții - Ceai diverse arome, lămâie, miere – 20 porții - Apă minerală, plată 500 ml – 40 sticle - Suc gama Cola 330 ml – 40 doze - Patiserie sărată și fursecuri dulci – 6 kg - Necesarul aferent (șervețele, farfurii, pahare, tacâmuri, pahare, fețe de masă etc.) – pentru 40 persoane Serviciile vor fi prestate de ofertant la locația și ora precizată pentru fiecare eveniment de către achizitor. Evenimentele vor avea loc în Timișoara, în Zona Bulevardului Vasile Pârvan. Prestatorul se angajează să furnizeze servicii de catering care respectă standardele de calitate și siguranță alimentară, conform legislației în vigoare.
2	Catering pentru conferința de închidere ce va cuprinde o pauză de cafea și un prânz, perioada estimată: aprilie-mai 2027 Valoare: 5.900,00 lei fără TVA/eveniment	Pentru pauza de cafea produsele necesare sunt: <ul style="list-style-type: none"> - Cafea, zahăr (brun/alb), lapte – 40 porții - Ceai diverse arome, lămâie, miere – 20 porții - Apă minerală, plată 500 ml – 40 sticle - Suc gama Cola 330 ml – 40 doze - Necesarul aferent (șervețele, farfurii, pahare, tacâmuri, pahare, fețe de masă etc.) – pentru 40 persoane Pentru masa de prânz produsele necesare sunt: Platou de 2 kg - 3 platouri: <ul style="list-style-type: none"> - Minicordon bleu - Minișnittel pui parizian - Chifteluțe - Rulada din cotlet cu cârnați - Castravete cu pastă de brânză - Roșie cu salată de vinete - Minifrigărui capresse - Măsline Platou 2 kg - 3 platouri: <ul style="list-style-type: none"> - Canapea cu piept pui - Chifteluțe pui cu semințe - Rulou pastramă vită cu cașcaval



România - Ungaria

- Minifrigărui prosciutto, cedar
- Corăbioară din ardei cu mousse de brânză
- Roșie cherry gorgonzolla
- Terină din brânzeturi românești
- Măsline

Diverse preparate:

- Medalion din mușchiuleț porc 80 g – 20 porții
- Rulou pui românesc 110 g - 20 porții
- Frigărui pasăre cu legume - 10 porții
- Cartofi aromatizați 150 g - 20 porții
- Orez cu legume sotate 100 g - 20 porții
- Salată asortată 150 g - 20 porții
- Sos brun piperat/Sos piper verde – 2 kg
- Baghete făcute în casă - 40 bucăți
- Clatită cu brânză și sos vanilie - 40 bucăți
- Apă minerală, plată 500 ml – 40 sticle

- Necesarul aferent (șervețele, farfurii, pahare, tacâmuri, pahare, fețe de masă etc.) – pentru 40 persoane

Serviciile vor fi prestate de ofertant la locația și ora precizată pentru eveniment de către achizitor. Evenimentul va avea loc în Timișoara, în Zona Bulevardului Vasile Pârvan.

Prestatorul se angajează să furnizeze servicii de catering care respectă standardele de calitate și siguranță alimentară, conform legislației în vigoare.

6. Perioada de valabilitate a ofertei

Se solicită o perioadă de valabilitate a ofertei de 30 de zile.

7. Rezultatele așteptate ale contractului

Autoritatea Contractantă se așteaptă ca ofertantul câștigător să presteze servicii de calitate, care să ducă la implementarea cu succes a proiectului.

8. Modalități de plată

Plata serviciului se va efectua de către achizitor numai la momentul existenței fondurilor în bugetul achizitorului, pe baza facturii fiscale emise de furnizor și a procesului verbal de predare-primire semnat de ambele părți.

9. Precizări finale

Respectarea instrucțiunilor din caietul de sarcini este obligatorie pentru toți operatorii economici care vor depune oferta.

Manager proiect,
Conf. univ. dr. ing. Cornelia Muntean