

APROBAT,
RECTOR

Prof. univ. dr. ing. Iulián Gabriel Birsan

CAIET DE SARCINI

A. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Achiziția de "Servicii de catering și servicii de închiriere sală conferințe pentru lansarea proiectului <<PERFORMANȚA SUSTENABILĂ ÎN CERCETAREA DOCTORALĂ ȘI POST DOCTORALĂ>> - PERFORM", cod proiect: POSDRU/159/1.5/S/138963

B. CERINȚE MINIME IMPUSE

1. Servicii inchiriere sală conferință

Data: 23, 24 și 25 mai 2014
Interval orar: 09:00 – 17:00
Suprafata sala: min. 180 mp/sala
Capacitate sala: min. 120 pers.
Tip aranjament: teatru
Facilitati organizatorice sala:

- garderoba; spatiu secretariat dotat cu un pupitru, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea și înregistrarea participanților , informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii; spatiu exclusiv pentru organizarea și servirea pauzelor de cafea; terasa panoramica; personal pentru amenajarea salii și a tuturor elementelor de logistica; parcare gratuita (in limita disponibilitatii)

Facilitati tehnice sala: aer conditionat; ecran de proiectie; flip-chart; videoproiector; laptop; televizoare; instalatie de sonorizare; internet wi-fi.

2. Servicii catering pentru 3 zile (23, 24 și 25 mai 2014)

1. 23 mai 2014, 50 persoane

Serviciu: cina
Tip servire: bufet suedez
Numar persoane/zi: 50
Structura meniu cina / persoana (continut și gramaj):

asortiment de aperitive, gustari calde și reci, 300 g; preparate de baza calde, din carne, peste, 250 g; garnituri, 250 g; salate, 150 g; desert, 100 g; fructe, 180 g paine, 80 g; apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml; bauturi racoritoare, 500 ml.

Meniu cina: Asortiment aperitive, gustari calde și reci:

Rulouri din piept de pui cu branza și nuci

Fasii din pui cu fulgi de porumb

Ficatei de pui la plita

Chiftelute piept pasare cu susan

Minisnitele din piept de pasare

Cascaval pane

Preparate de baza calde:

Pui marinat cu ciuperci in foietaj
Muschi de porc Minestrone
Minipiept pui gratinat
Pulpa de vita la tava in sos de vin

Garnituri:

Ciuperci la gratar
Crochete duchesse
Dovlecei la gratar

Salate:

Salata de cruditati
Salata Greceasca
Salata de rosii si castraveti verzi

Desert si fructe:

Miniprajituri asortate
Fructe asortate

Paine:

Chifle

Bauturi:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Nectaruri de fructe

2. 24 si 25 mai 2014, 120 persoane /zi

Servicii: pauza cafea si dejun
Tip servire: bufet suedez tip cocktail
Numar servicii: 1 pauza cafea + 1 dejun / zi x 2 zile
Numar persoane/zi: 120

Structura meniu pauza cafea / persoana /zi (continut si gramaj):

Cafea, 150 ml
Lapte condensat
Ceaiuri diferite cu lamaie, 150 ml
Zahar plic
Apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
Produse de patiserie dulci si sarate, fursecuri, 100 g

Structura meniu dejun / persoana /zi (continut si gramaj):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, 300 g
- preparate de baza calde, din carne, peste, 250 g
- garnituri, 250 g
- salate, 150 g
- desert, 100 g

- fructe, 180 g
- paine, 80 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, 500 ml
- cafea / lapte condensate, 100 ml

Meniu dejun:

Meniu 24.05.2014 / 120 pers.

Asortiment aperitive, gustari calde si reci:

Terina de pui
Rulouri din piept de pasare cu ficatei
Platouri cu branzeturi asortate
Muschi de porc umplut cu cabanos
Baghete din piept de pasare cu susan
Rulou din pulpa de pui cu cas

Preparate de baza calde:

Muschi porc gratinat
Piept de pui la gratar
Frigarui din piept de pui cu legume
Ficateri de pasare parizieni
File de cod parizian

Garnituri:

Ciuperci umplute
Rizotto cu legume
Cartofi crispy

Salate:

Salata Caesar
Salata de varza alba / varza rosie
Salata de castraveti la otet

Desert si fructe:

Minitarte asortate
Fructe asortate

Paine:

Chifle

Bauturi:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Nectaruri de fructe
Cafea / lapte condensat

Meniu 25.05.2014 / 120 pers.

Asortiment aperitive, gustari calde si reci:

Rulouri din piept de pui cu legume
Fasii din pui pariziene cu susan
Ficatei de pasare parizieni
Muschiulet de porc in fulgi de porumb
Pateuri cu ton si ciuperci
Cozonacel din carne

Preparate de baza calde:

Frigarui sate cu cod
Piept de pui gratinat
Ceafa de porc la gratar
Frigarui din muschi de porc cu legume
Pulpe dezosate de pui gratinate

Garnituri:

Legume Mexicane
Cartofi picanti
Dovlecei parizieni

Salate:

Salata de ardei copti
Salata de varza alba si varza rosie cu castraveti si porumb
Salata de rosii si castraveti verzi

Desert si fructe:

Placinte asortate (branza cu stafide, mere cu nuci, dovleac)
Fructe asortate

Paine:

Chifle

Bauturi:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Nectaruri de fructe
Cafea / lapte condensat

Plata se va face conform facturii fiscale emise de către prestator la care vor fi atașate procesele verbale de prestare a serviciilor. Oferta se va prezenta în lei. Oferta câștigătoare va fi stabilită pe criteriul **prețul cel mai scăzut**. Vor fi oferite toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului.

NOTĂ: Acolo unde apar specificații tehnice/fotografii 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 se va citi „sau echivalent”.

Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din departamentul autorității contractante ce procedează la întocmirea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv.

Întocmit,
Ec. Raluca Ochianu