



MINISTERUL EDUCAȚIEI
Universitatea POLITEHNICA din București

Splaiul Independenței nr. 313, București - 77206, ROMÂNIA
Telefon: 021.402.92.05; Fax: 021.402.93.72

CAIET DE SARCINI

ACHIZIȚIE SERVICII DE CATERING



MINISTERUL EDUCAȚIEI
Universitatea POLITEHNICA din București

Splaiul Independenței nr. 313, București - 77206, ROMÂNIA
Telefon: 021.402.92.05; Fax: 021.402.93.72

CUPRINS

CAP. I – CONTEXTUL ACHIZIȚIEI DE SERVICII

CAP. II – CERINȚE MINIME PRIVIND SERVICIILE SOLICITATE

II.1. – Cerințe generale

II.2. – Cerințe (specificații) tehnice specifice

II.3. – Obligații care revin prestatorului de servicii

CAP. III – PRECIZĂRI PRIVIND MODUL DE ELABORARE A PROPUNERII TEHNICE

CAP. IV – RAPORTAREA ACTIVITĂȚILOR. CONDIȚII DE RECEPȚIE ȘI PLATĂ A SERVICIILOR PRESTATE



CAP. I. CONTEXTUL ACHIZIȚIEI DE SERVICII

Universitatea POLITEHNICA din București (U.P.B.) își asumă misiunea de a pregăti specialiști în diferite domenii tehnice, capabili de a utiliza cunoștințe științifice, tehnice și cultural-umaniste valoroase, de a contribui la progresul tehnologic, economic și social-cultural al societății românești și al lumii contemporane.

În acest context general, achiziția privind serviciile de catering sunt necesare pentru buna desfășurare a proiectelor din cadrul U.P.B.

CAP. II – CERINȚE MINIME PRIVIND SERVICIILE SOLICITATE

II.1. Cerințe generale

Prezentul capitol reglementează regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante, pentru asigurarea serviciilor.

Ofertarea de servicii cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în prezentul Caiet de sarcini sau de servicii care nu satisfac, în totalitate, cerințele Caietului de sarcini, va determina declararea neconformității ofertei respective și, în consecință, respingerea acesteia.

Serviciile care fac obiectul prezentului Caiet de sarcini vor fi prestate cu respectarea condițiilor minime din prezentul caiet de sarcini.

NOTĂ: 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 echipament pe baza căruia s-a efectuat estimarea și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor echipamente. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea de "sau echivalent". Vor fi acceptate ofertele care oferă performanțe egale sau superioare celor specificate.

Clauză de revizuire: în funcție de numărul de confirmări, Autoritatea Contractantă va putea suplimenta cantitatea de servicii cu până la 30%, prin încheierea unui act adițional la contract. Prețul unitar pentru fiecare tip de serviciu va fi cel din contract.

II.2. Cerințe (specificații) tehnice specifice

Locație: Campus – Universitatea POLITEHNICA din București, Complex Studențesc Regie, Campus U.P.B. – Polizu, Campus U.P.B. – Leu.

Evenimentele se vor desfășura pe parcursul a 12 luni. Prestatorul are obligația de a asigura servicii de catering pentru minimum 20 de participanți/eveniment până la maximum 1.000 participanți/eveniment, porții individuale pentru un număr de până la 1.000 participanți, bufet pentru un număr de peste 1.000 participanți/eveniment.

Pentru asigurarea serviciilor de servire la locația achizitorului, prestatorul are obligația de a asigura prezența a minimum o persoană pentru un grup de 20 participanți la eveniment.

Meniul și numărul de participanți vor fi discutate și aprobate de către reprezentanții achizitorului cu 72 ore înainte de desfășurarea evenimentului, de comun acord cu prestatorul.



MINISTERUL EDUCAȚIEI
Universitatea POLITEHNICA din București

Splaiul Independenței nr. 313, București - 77206, ROMÂNIA
Telefon: 021.402.92.05; Fax: 021.402.93.72

Toate variantele de meniu vor conține pâine de 2 feluri – albă și integrală (100 gr./persoană).
La cerere pot fi solicitate produse vegetariene.

Produsele vor fi ambalate, transportate și servite cu respectarea prevederilor și standardelor legislației naționale și europene privind folosirea de materiale și ambalaje biodegradabile.

Produsele / Serviciile solicitate pentru încheierea unui Acord Cadru:

Denumire produse / servicii	Cantitate minimă acord-cadru / U.M.	Cantitate maximă acord cadru / U.M.	Specificații tehnice
Salam de Sibiu	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Cașcaval	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Bacon	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Telemea de vacă	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Mușchi file	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Macrou afumat	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Brânză de burduf	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Ceafă afumată	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Somon fumé	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Castraveți	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Roșii	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Ou fiert	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Chifteluțe de porc	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Bulete de cașcaval	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Șuncă presată	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Măslina	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Mozzarella	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Ardei gras	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Cremă de brânză	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană
Ciuperci umplute cu brânză	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană Ciuperci 60%, brânză de vacă 40%
Pui shanghai	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană 90 gr. pui, ou, făină, sare, ulei, condimente
Cedar cu struguri	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană Cedar 80 gr., struguri 20 gr.
Ficăței în bacon	100 porții	1000 porții	Gramaj: 100 gr./persoană Ficăței 80 gr., bacon 20 gr., ulei, sare, condimente
Pulpă de porc la cuptor	100 porții	1500 porții	Gramaj: 400 gr./persoană Pulpă de porc 380 gr., ulei, sare, condimente



MINISTERUL EDUCAȚIEI
Universitatea POLITEHNICA din București

Splaiul Independenței nr. 313, București - 77206, ROMÂNIA
Telefon: 021.402.92.05; Fax: 021.402.93.72

Ciocănele de pui la cuptor	100 porții	1500 porții	Gramaj: 400 gr./persoană Ciocănele de pui 380 gr., ulei, sare, condimente
Piept de pui la grătar	100 porții	1500 porții	Gramaj: 400 gr./persoană Piept de pui 380 gr., sare, condimente
Pulpă de pui la grătar	100 porții	1500 porții	Gramaj: 400 gr./persoană Pulpă de pui 380 gr., sare, condimente
File de păstrăv la cuptor	100 porții	1500 porții	Gramaj: 400 gr./persoană Păstrăv file 380 gr., ulei, sare, condimente
Ficăței de pui la cuptor	100 porții	1500 porții	Gramaj: 400 gr./persoană Ficăței de pui 380 gr., ulei, sare, condimente
Mazăre cu pui	100 porții	1500 porții	Gramaj: 400 gr./persoană Mazăre 300 gr., pulpă de pui 80 gr., ulei, sare, condimente, roșii cuburi, pătrunjel, ceapă, morcovi
Gulaș de vită	100 porții	1500 porții	Gramaj: 400 gr./persoană Pulpă de vită 200 gr., ulei, sare, condimente, roșii cuburi, pătrunjel, ceapă, morcovi, cartofi, ardei iute, ardei gras
Tigaie picantă din porc	100 porții	1500 porții	Gramaj: 400 gr./persoană Pulpă de porc 250 gr., ulei, sare, condimente, ceapă, ardei gras, ardei iute, morcov
Tochitură moldovenească	100 porții	1500 porții	Gramaj: 400 gr./persoană Fleică de porc 250 gr., ulei, usturoi, sare, piper, roșii cuburi
Piure de cartofi	100 porții	1500 porții	Gramaj: 250 gr./persoană Cartofi 200 gr., unt, lapte, sare, apă
Orez cu legume	100 porții	1500 porții	Gramaj: 250 gr./persoană Orez 200 gr., mix legume 50 gr., sare
Cartofi țărănești	100 porții	1500 porții	Gramaj: 250 gr./persoană Cartofi 200 gr., ulei, sare, ceapă, condimente, bacon 20 gr.
Legume la cuptor	100 porții	1500 porții	Gramaj: 250 gr./persoană Legume: dovlecei, morcovi, ardei gras, cartofi, vinete, sare, ulei, condimente
Cartofi țărănești cu usturoi	100 porții	1500 porții	Gramaj: 250 gr./persoană Cartofi 200 gr., ulei, sare, ceapă, condimente, usturoi
Mămăligă	100 porții	1500 porții	Gramaj: 250 gr./persoană Mălai 100 gr., apă, sare, unt
Salată de sfeclă cu hrean	100 porții	1500 porții	Gramaj: 200 gr./persoană Sfeclă murată 180 gr., hrean murat 20 gr.
Salată de varză	100 porții	1500 porții	Gramaj: 200 gr./persoană



MINISTERUL EDUCAȚIEI
Universitatea POLITEHNICA din București

Splaiul Independenței nr. 313, București - 77206, ROMÂNIA
Telefon: 021.402.92.05; Fax: 021.402.93.72

			180 gr. varză, sare, ulei, piper, mărar, oțet
Salată de murături	100 porții	1500 porții	Gramaj: 200 gr./persoană Castraveți murați 80 gr., gogoșari murați 70 gr., gogonele murate 30 gr.
Salată de roșii	100 porții	1500 porții	Gramaj: 200 gr./persoană Roșii 180 gr., ulei, sare
Salată de castraveți verzi	100 porții	1500 porții	Gramaj: 200 gr./persoană Castraveți 180 gr., ulei, sare, mărar
Salată de vară	100 porții	1500 porții	Gramaj: 200 gr./persoană Roșii 80 gr., castraveți 80 gr., ulei, sare, mărar
Plăcintă cu brânză	100 porții	1500 porții	Gramaj: 200 gr./persoană Foietaj plăcintă 40 gr., brânză proaspătă de vacă 100 gr., stafide 10 gr., esență de vanilie, sare, ou, unt
Plăcintă cu mere	100 porții	1500 porții	Gramaj: 200 gr./persoană Foietaj plăcintă 40 gr., mere coapte 100 gr., sare, ou, unt
Pandișpan cu vișine	100 porții	1500 porții	Gramaj: 200 gr./persoană Vișine 20 gr., făină, ouă, ulei, zahăr, praf de copt, esență de vanilie, sare
Salam de biscuiți	100 porții	1500 porții	Gramaj: 200 gr./persoană Făină, biscuiți, lapte, unt, zahăr, nucă de cocos, cacao, esență de rom
Băuturi carbogazoase non-alcoolice	100 porții	10000 porții	Gramaj: 330 ml./persoană Doză 330 ml.
Apă plată/minerală	100 porții	10000 porții	Gramaj: 500 ml./persoană Sticlă 0,5 l
Cafea	100 porții	10000 porții	Gramaj: 100 ml./persoană Apă, cafea, zahăr, lapte condensat
Ceai	100 porții	10000 porții	Gramaj: 200 ml./persoană Apă, ceai pliculeț, zahăr, miere
Produse de patiserie (dulci)	100 porții	10000 porții	Gramaj: 150 gr./persoană Foietaj, umplutură dulce
Produse de patiserie (sărate)	100 porții	10000 porții	Gramaj: 150 gr./persoană Foietaj, umplutură sărată

CANTITATILE MINIME SI MAXIME ESTIMATE AFERENTE UNUI CONTRACT SUBSECVENT

Denumire	Cant. Min. Acord Cadru	Cant. Max. Acord Cadru	Cant. Min. Contract Subsecvent	Cant. Max. Contract Subsecvent
Salam de Sibiu	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții



MINISTERUL EDUCAȚIEI
Universitatea POLITEHNICA din București

Splaiul Independenței nr. 313, București - 77206, ROMÂNIA
Telefon: 021.402.92.05; Fax: 021.402.93.72

Cașcaval	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Bacon	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Telemea de vacă	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Mușchi file	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Macrou afumat	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Brânză de burduf	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Ceafă afumată	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Somon fumé	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Castraveți	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Roșii	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Ou fiert	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Chifteluțe de porc	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Bulete de cașcaval	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Șuncă presată	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Măsline	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Mozzarella	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Ardei gras	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Cremă de brânză	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Ciuperci umplute cu brânză	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Pui shanghai	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Cedar cu struguri	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Ficăței în bacon	100 porții	1000 porții	20 porții	1000 porții
Pulpă de porc la cuptor	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Ciocănele de pui la cuptor	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Piept de pui la grătar	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Pulpă de pui la grătar	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
File de păstrăv la cuptor	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Ficăței de pui la cuptor	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Mazăre cu pui	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Gulaș de vită	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Tigaie picantă din porc	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Tochitură moldovenească	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Piure de cartofi	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Orez cu legume	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții



MINISTERUL EDUCAȚIEI
Universitatea POLITEHNICA din București

Splaiul Independenței nr. 313, București - 77206, ROMÂNIA
Telefon: 021.402.92.05; Fax: 021.402.93.72

Cartofi țărănești	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Legume la cuptor	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Cartofi țărănești cu usturoi	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Mămăligă	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Salată de sfeclă cu hrean	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Salată de varză	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Salată de murături	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Salată de roșii	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Salată de castraveți verzi	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Salată de vară	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Plăcintă cu brânză	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Plăcintă cu mere	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Pandișpan cu vișine	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Salam de biscuiți	100 porții	1500 porții	20 porții	1000 porții
Băuturi carbogazoase non-alcoolice (doză)	100 porții	10000 porții	20 porții	2000 porții
Apă plată/minerală (sticlă 0,5 l)	100 porții	10000 porții	20 porții	2000 porții
Cafea	100 porții	10000 porții	20 porții	2000 porții
Ceai	100 porții	10000 porții	20 porții	2000 porții
Produse de patiserie (dulci)	100 porții	10000 porții	20 porții	2000 porții
Produse de patiserie (sărate)	100 porții	10000 porții	20 porții	2000 porții

II.3. – Obligații care revin prestatorului de servicii

Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalism și promptitudine în conformitate cu prevederile caietului de sarcini.

Prestatorul are obligația să informeze, în mod corect și complet, autoritatea contractantă cu privire la caracteristicile esențiale ale serviciilor ce se vor presta, prin conturarea unei imagini precise a ofertei (oferțelor) sale, cu scopul de a asigura și apăra respectarea drepturilor și intereselor legitime ale consumatorilor.

Prestatorul are obligația să anunțe autoritatea contractantă/achizitorul, în scris, în cel mai scurt timp, despre orice schimbări neprevăzute ce s-ar putea ivi, înaintea sau în timpul prestării serviciilor.

Prestatorul este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor.

CAP. III – PRECIZĂRI PRIVIND MODUL DE ELABORARE A PROPUNERII TEHNICE

Prin Propunerea Tehnică depusă, ofertantul are obligația de a face dovada conformității



serviciilor care urmează a fi prestate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.

Prin Propunerea Tehnică, ofertanții vor prezenta descrierea detaliată a serviciilor oferite, precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Prin Propunerea Tehnică, în ceea ce privește descrierea tehnică a serviciilor, ofertanții vor trebui să demonstreze corespondența strictă a acestora cu specificațiile tehnice solicitate de autoritatea contractantă.

În urma evaluării tehnice, vor fi considerate admisibile numai acele oferte care îndeplinesc elementele obligatorii, conform specificațiilor din caietul de sarcini al achiziției.

CAP. IV – RAPORTAREA ACTIVITĂȚILOR. CONDIȚII DE RECEPȚIE ȘI PLATĂ A SERVICIILOR PRESTATE

Plata contravalorii serviciilor prestate se va face în lei, pe baza facturii fiscale, cu ordin de plată, după prestarea și recepția serviciilor.

Plata serviciilor prestate se va efectua în termen de maxim 30 de zile de la primirea de către Achizitor a facturii emise de Ofertant la încheierea perioadei serviciilor prestate, încheiere consemnată prin recepția calitativă și cantitativă a serviciilor.

Recepția serviciilor va fi consemnată printr-un proces verbal de recepție întocmit în două exemplare, unul pentru Achizitor și unul pentru Prestator.

Documente care vor însoți factura: procesul verbal de recepție.

Șef serviciu,

Cornel CHIRA