

Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE)

Schema de Granturi Necompetitive

Beneficiar: Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava

Titlul subproiectului: Matematică și Științe pentru Viitorii Profesori din Învățământul Primar și Preșcolar (MAST PROF)

Acord de grant nr. AG 243/SGU/NC/II din 25.11.2019

FORMULAR DE SPECIFICAȚII TEHNICE
Achiziția de bunuri/ servicii, altele decât consultanța/ instruire

Denumirea achiziției: Servicii de masa - „Cocktail party & artistic moments” și Final Cocktail Party” pentru anul III de implementare

LOT 1

	Specificații tehnice solicitate
	Denumire serviciu: Servicii de masa - „Cocktail party & artistic moments” pentru anul III de implementare
	Descriere generală: Servicii de masa - „Cocktail party & artistic moments” (147 persoane) pentru anul III de implementare în perioada Septembrie - Octombrie 2022.
	Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar: Servicii de masă pentru vizite de studiu, respectiv: <ol style="list-style-type: none">Servicii de catering tip bufet suedez pentru 147 participanți pentru evenimentul Cocktail party & artistic moments Ofertanții au obligația să prezinte două variante de meniu, câte o variantă de meniu pentru fiecare eveniment. Ofertele de meniu prezentate vor respecta următoarele cerințe minime: Servicii de masa - „Cocktail party & artistic moments” vor cuprinde următoarele specificații: <ol style="list-style-type: none">Snacks-uri (exemplu: saleuri, minipateuri cu brânză / covrigei etc.) – min 100 grame/persoanăBăuturi (exemplu: cafea, apă minerală/plată, ceai etc.): cafea /ceai – min 50 ml / pers, apă minerală/plată – min 0.5 l/pers., sucuri (acidulate/neacidulate) – min 0.5 l/pers.Aperitive min 350 grame/persoană (exemplu: platouri cu gustări reci cu mușchi file, ceafă afumată, salam uscat, ruladă de brânză, cașcaval afumat, ruladă carne, chifteluțe, pui shanghai, mix legume etc.) sau Pizza – min 350 grame/persoană Ofertanții au obligația să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar. Ofertanții au obligația să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția hranei. Ofertanții vor asigura serviciile conexe: veselă, fețe de masă, personal pentru servire și debarasare. Datele exacte ale desfășurării vizitelor și nr. de participanți vor fi comunicate prestatorului cu minimum 5 zile anterior datei la care se va desfășura fiecare eveniment. Este posibil ca nr. de participanți la fiecare eveniment să difere față de nr. estimat beneficiarul urmând a efectua plata pentru nr. de participanți la fiecare vizita, comunicat cu 5 zile anterior vizitei, cu încadrarea în nr. total de 307 participanți la cele doua vizite.

LOT 2

Specificații tehnice solicitate	
	Denumire serviciu: Servicii de masa - Final Cocktail Party” pentru anul III de implementare
	Descriere generală: Servicii de masa - Final Cocktail Party” (160 persoane) pentru anul III de implementare în perioada Septembrie - Octombrie 2022.
	<p>Detalii specifice și standarde tehnice minim acceptate de către Beneficiar:</p> <p>Servicii de masă pentru vizite de studiu, respectiv:</p> <ol style="list-style-type: none"> Servicii de masa pentru 160 participanți pentru evenimentul Final Cocktail Party <p>Ofertanții au obligația să prezinte două variante de meniu, câte o variantă de meniu pentru fiecare eveniment. Ofertele de meniu prezentate vor respecta următoarele cerințe minime:</p> <p>Servicii de masa – „Final Cocktail Party” vor cuprinde următoarele:</p> <ol style="list-style-type: none"> Snacks-uri (exemplu: saurei, minipateuri cu brânză / covrigei etc.) – min 100 grame/persoană Băuturi (exemplu: cafea, apă minerală/plată, ceai etc.): cafea /ceai – min 50 ml / pers, apă minerală/plată – min 0.5 l/pers., sucuri (acidulate/neacidulate) – min 0.5 l/pers. Aperitive min 350 grame/persoană (exemplu: platouri cu gustări reci cu mușchi file, ceafă afumată, salam uscat, ruladă de brânză, cașcaval afumat, ruladă carne, chifteluțe, pui shanghai, mix legume etc.) sau Pizza – min 350 grame/persoană <p>Ofertanții au obligația să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.</p> <p>Ofertanții au obligația să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția hranei.</p> <p>Ofertanții vor asigura serviciile conexe: veselă, fețe de masă, personal pentru servire și debarasare.</p> <p>Datele exacte ale desfășurării vizitelor și nr. de participanți vor fi comunicate prestatorului cu minimum 5 zile anterior datei la care se va desfășura fiecare eveniment. Este posibil ca nr. de participanți la fiecare eveniment să difere față de nr. estimat beneficiarul urmând a efectua plata pentru nr. de participanți la fiecare vizita, comunicat cu 5 zile anterior vizitei, cu încadrarea în nr. total de 307 participanți la cele doua vizite.</p>

Nume, prenume: Domunco, Constantin Florin

Semnătură 

Data: 05.09.2022

IMPORTANT!

Nu este permisă indicarea de către Beneficiar a unor Specificații Tehnice care desemnează produse de o anumită origine/fabricație sau procedee speciale, în cazul în care introducerea acestor specificații tehnice are ca efect favorizarea, respectiv eliminarea unuia sau mai multor ofertanți.

Nu este permisă indicarea unei mărci de fabrică sau de comerț, a unui brevet de invenție, a unei licențe de fabricație sau a unei anumite origini /producții. O astfel de indicație este admisă numai însoțită de mențiunea „sau echivalent” și numai în situația în care Beneficiarul nu are posibilitatea de a stabili altfel specificații tehnice suficient de precise și inteligibile pentru ofertanți.