

CAIET DE SARCINI

Nr. d/o	Cod CPV	Denumire: servicii solicitate	Unitate de măsură	Cant	Specificare tehnică deplină solicitată, standard de referință
1	55520000-1	Servicii alimentare pentru deservirea delegațiilor – pauză de cafea (coffee break)	buc	300	<p>Pauza de cafea conform plafoanelor HG Nr. 101 din 30.01.2018</p> <p>1. Serviciile se vor presta la sediul MAEIE, str. 31 august 1989, 80 pe tot parcursul anului 2018 (pentru 100 persoane în sensul mai multor evenimente pe parcursul anului 2019);</p> <p>2. Asigurarea totală a necesarului de către operatorul economic pentru deservire: pahare (sticlă), cești cafea/ceai (porțelan), platouri, farfurii (porțelan), șervețele, lingurițe (porțelan sau inox), tăcâmuri (inox), mese de cocktail împreună cu husă de tip strech special concepută cu dimensiuni aproximative: înălțime 110 cm, diametru 90 cm;</p> <p>3. Pauza de cafea (coffee break) va conține (ca meniu): cafea naturală (filtru) – Lavazza sau similar; ceai: verde și negru în proporție de 50/50, Greenfield sau similar; apă minerală, plată/minerală, Dorna sau similară în recipiente de 0,5 l pentru o persoana; zahăr pentru cafea/ceai în recipiente (abalaj) la 5 g; lapte pentru cafea/ceai în recipiente de 7g – 10g, cu grăsimea de 10%; asortiment de produse de patisserie dulci/sărate; suc natural în asortiment 3-5 tipuri (150ml/pers);</p> <p>4. Mâncarea va fi acoperită igienic;</p> <p>5. Transportul și aranjarea bufetului – incluse în preț;</p> <p>6. Standul de cafea va fi disponibil pe toată durata evenimentului;</p> <p>7. Accesoriiile pentru service: pahare, cești de cafea, platouri, farfurii, șervețele, lingurițe, tăcâmuri;</p>
2	55310000-6	Servicii alimentare pentru deservirea delegațiilor – prânz	buc	300	<p>Prânz conform plafoanelor HG Nr. 101 din 30.01.2018.</p> <p>1. Serviciile se vor presta la localul (restaurantul sau sala nu mai puțin de 3 stele) sau la localul solicitat de beneficiar (deservire fourchette) pe tot parcursul anului 2019 (pentru 100 persoane în sensul mai multor evenimente);</p> <p>2. Pentru servirea prânzului vor fi asigurați cu număr suficient de ospătari și se va utiliza veselă de porțelan, tăcâmuri inox, pahare de sticlă;</p> <p>3. Prânzul să fie organizat pentru numărul de participanți la eveniment cu deservire în regim</p>

					<p>de restaurant cu ospătari;</p> <p>4. Prânzul va fi compus dintr-un mediu variat, cu minim două variante de meniu obișnuit, precum și minim un meniu vegetarian;</p> <p>5. Meniurile vor conține: aperitive minim 3 feluri, mâncare caldă minim 2 feluri, salate, desert, apă minerală plată și gazată Dorna sau similar, cafea naturală la filtru Lavazza, ceai verde/negru Althaus, suc natural pentru fiecare participant.</p> <p>6. Mâncarea va fi pregătită de calitate înaltă.</p> <p>7. Pe toată perioada desfășurării evenimentului, operatorul economic va asigura prezența permanentă a personalului propriu care vor sprijini participanții pe perioada evenimentului.</p>
3	55310000-6	Servicii alimentare pentru deservirea delegaților- cină	buc	300	<p>Cină conform plafoanelor HG Nr. 101 din 30.01.2018.</p> <p>1.Serviciile se vor presta la localul operatorului sau la localul solicitat de beneficiar (deservire fourchette) – restaurantului sau sala nu mai puțin de 3 stele, pe tot parcursul anului 2019 pentru 100 persoane în sensul mai multor evenimente</p> <p>2.Pentru servirea cinei vor fi asigurați cu număr suficient de ospătari și se va utiliza veselă de porțelan, tăcâmuri inox, pahare de sticlă.</p> <p>3.Cină o să fie organizată pentru numărul de participanți la eveniment cu deservire în regim de restaurant cu ospătari.</p> <p>4. Cina va fi compusă dintr-un meniu variat, cu minim o variantă de meniu normal, precum și minim un meniu vegetarian.</p> <p>5.Meniu-rile vor conține: aperitive minim 3 feluri, mâncare caldă minim 2 feluri, salate, desert, apă plată și gazată Dorna sau similar, cafea naturală la filtru Lavazza sau similar, ceai verde/negru Greenfield sau similar, suc natural pentru fiecare participant</p> <p>6.Mâncarea va fi pregătită de calitate înaltă.</p> <p>7.Pe toată perioada desfășurării evenimentului, operatorul economic va asigura prezența permanentă a personalului propriu care vor sprijini participanții pe perioada evenimentului.</p>

Conducătorul grupului de lucru: _____

L.Ş.