

Specificații tehnice

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 4, 6, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 5.]

Numărul procedurii de achiziției : Informația se poate găsi în SIA RSAP						
Obiectul achiziției: Servicii de chirie locație și restaurant pentru desfășurarea unui eveniment de tip „Cina de încheiere” din cadrul Congresului International OIV/RM/2025						
Denumirea bunurilor/serviciilor	Denumirea modelului bunului/serviciului	Țara de origine	Produsul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standard de referință
1	2	3	4	5	6	7
Bunuri/servicii						
Servicii chirie locație	n/a			Date generale despre servicii: • Obiectul achiziției: Servicii de chirie locație și catering pentru desfășurarea unui eveniment de tip „Cina de încheiere” din cadrul Congresului Internațional OIV. • Număr estimat de participanți: circa 600 persoane. Numărul de participanți poate fi modificat. • Data evenimentului: 19 iunie 2025. • Durata/ora servirii cinei: 19:00 – 23:00 (agenda este preliminară).	• Locația dispune de chirie locației și catering pentru desfășurarea unui eveniment de tip „Cina de încheiere” din cadrul Congresului Internațional OIV. • Număr estimat de participanți: circa 600 persoane. Numărul de participanți poate fi modificat. • Data evenimentului: 19 iunie 2025. • Durata/ora servirii cinei: 19:00 – 23:00 (agenda este preliminară).	

			Serviciile ce urmează a fi contractate vor întruni cerințele minime descrise mai jos, după cum urmează: 1. Cerințe de locație: Reieșind din contextul și specificul evenimentului internațional/mondial organizat, cu tematică dedicată industriei sectorului vitivinicol, reflectat pe plan internațional, se solicită ca locația să dispună de caracteristici arhitecturale și de un patrimoniu istoric și cultural asociat. Locația trebuie să aibă un design arhitectural specific unui complex vitivinicol tradițional, cu elemente de patrimoniu ce reflectă istoria și tradițiile vitivinicole ale Republicii Moldova. Locația trebuie să dispună de spații exterioare, terase amenajate pentru primirea invitaților și organizarea unor recepții în aer liber, dacă condițiile meteo vor permite. Locația trebuie să fie situată într-o rază de maximum 40 km de Chișinău, din punct de vedere al infrastructurii și transportului, pentru a asigura accesibilitatea ușoară din/în capitală (Chișinău). <i>Capacitate de parcare:</i> Locația trebuie să asigure locuri de parcare suficiente, inclusiv locuri pentru autocare (estimativ 10–12 autocare). <i>Accesibilitate:</i> Locația trebuie să fie accesibilă pentru persoane cu dizabilități și să dispună de facilități de acces. OBLIGATORIU: Locația trebuie să fie disponibilă la data specificată pentru eveniment, fără alte evenimente paralele care ar putea afecta desfășurarea. 2. Cerințe pentru facilități/spațiu pentru eveniment: Evenimentul se va desfășura în aer liber (spațiu exterior deschis), pe un teren plat, bine amenajat, cu infrastructura potrivită/necesară/existentă, suficient pentru a acomoda în	Locația dispune de un design arhitectural specific unui complex vitivinicol tradițional, cu elemente de patrimoniu ce reflectă istoria și tradițiile vitivinicole ale Republicii Moldova. Locația dispune de spații exterioare, terase amenajate pentru primirea invitaților și organizarea unor recepții în aer liber, dacă condițiile meteo vor permite. Locația este situată într-o rază de maximum 40 km de Chișinău, din punct de vedere al infrastructurii și transportului, pentru a asigura accesibilitatea ușoară din/în capitală (Chișinău). <i>Capacitate de parcare:</i> Locația dispune de locuri de parcare suficiente, inclusiv locuri pentru autocare (estimativ 10–12 autocare). <i>Accesibilitate:</i> Locația este accesibilă pentru persoane cu dizabilități și dispune de facilități de acces. Locația este disponibilă la data specificată pentru eveniment, fără alte evenimente paralele care ar putea afecta desfășurarea. Evenimentul se va desfășura în aer liber (spațiu exterior deschis), pe un teren plat, bine amenajat, cu infrastructura potrivită/necesară/existentă, suficient pentru a acomoda în jur de 600 de	
--	--	--	---	---	--

			jur de 600 de participanți/invitați, într-un loc unic, fără a fi nevoie de a diviza invitații în mai multe locații/alte spații. Locația trebuie să permită amenajarea meselor într-o manieră elegantă, specifică unui dineu oficial/diplomatic, cu servire la masă. Locația trebuie să aibă suficiente facilități sanitare (toalete), cu produse igienice incluse (ex: săpun, hârtie igienică, dezinfectant etc), suficiente și corespunzătoare numărului de invitați. Asigurarea curățeniei periodice cu suplینirea produselor igienice la timp și necesar, pentru întreaga perioadă a evenimentului. Locația trebuie să aibă spațiu dedicat organizatorilor, pentru depozitarea echipamentelor, materialelor promoționale și alte necesități. NOTA 1: În cazul condițiilor meteo nefavorabile, Prestatorul va dispune și asigura un spațiu interior disponibil, în imediata apropiere, cu respectarea tuturor cerințelor minime menționate mai jos, care va acomoda numărul de invitați. <u>Cerinte minime pentru locația închisă/interior:</u> trebuie să dispună de un spațiu interior suficient pentru a acomoda 600 de persoane, în incinta aceleiași clădiri/complex/unitate (preferabil în cadrul aceleiași săli/spațiu, dar după caz, divizat maxim în 2 săli/spații în imediata apropiere), fără a fi necesară divizarea invitaților în mai multe clădiri separate sau distanțe lungi între spații. Echipamente de răcire sau încălzire, în funcție de condițiile de vreme atmosferică. Fon muzical: Asigurarea spațiului/locației (interioare/exterioare) cu echipamente tehnice necesare ce vor asigura un fond muzical generic, pentru crearea atmosferei tematice plăcute pentru invitați.	participanți/invitați, într-un loc unic, fără a fi nevoie de a diviza invitații în mai multe locații/alte spații. Locația trebuie să permită amenajarea meselor într-o manieră elegantă, specifică unui dineu oficial/diplomatic, cu servire la masă. Locația dispune de suficiente facilități sanitare (toalete), cu produse igienice incluse (ex: săpun, hârtie igienică, dezinfectant etc), suficiente și corespunzătoare numărului de invitați. Asigurarea curățeniei periodice cu suplینirea produselor igienice la timp și necesar, pentru întreaga perioadă a evenimentului. Locația dispune de spațiu dedicat organizatorilor, pentru depozitarea echipamentelor, materialelor promoționale și alte necesități. NOTA1 În cazul condițiilor meteo nefavorabile Prestatorul va asigura două sau mai multe săli în funcție de numărul final al oaspeților. În cazul că Beneficiarul nu va fi de acord cu plata pentru arenda spațiului acesta se obligă sa-și asigure benevol inventar necesar pentru acomodarea oaspeților: scaune, huse pentru scaune, mese, fețe de mese, șervețele textil, farfurii, furculițe, linguri, cuțite, pahare. Fon muzical: Asigurarea spațiului/locației (interioare/exterioare) cu echipamente tehnice necesare ce vor asigura un fond muzical generic, pentru crearea atmosferei tematice plăcute pentru invitați.	
--	--	--	--	---	--

Servicii de restaurant			Prestatorul va asigura servicii de servire individuală la masă (servire personală/porționată) pentru fiecare participant. Locația trebuie să asigure servicii complete de alimentare. Meniul trebuie să fie adaptat unui număr de 600 de persoane. Meniu tipic pentru un eveniment de asemenea amploare, cu cerințe minime, dar a nu se limita la opțiuni: Antreuri – servire individuală: Se vor servi antreuri calde și reci, incluzând preparate cu carne, brânzeturi, legume și fructe etc. Aperitive reci – cel puțin 4 sortimente, minimum 300 grame mixt/persoană; Aperitive calde constând în preparate din carne de porc/vită/pasăre/pește/preparat vegetarian – min. 150 gr/pers. (produs finit), garnituri variate (în special preparate din legume), inclusiv salate diverse – min. 200 gr/pers; Feluri principale – servire individuală: Vor fi oferite 3 feluri principale (ex. un preparat pe bază de carne, opțiune din pește etc). Minimum 400 g/persoană. Meniul va include și opțiuni vegane/vegetariene. Garnituri – servire individuală: Prestatorul va asigura servirea individuală a garniturilor, în porții echilibrate, corespunzătoare fiecărui participant, cu o cantitate estimativă de 150 g–200 g per persoană. Garniturile vor fi adaptate meniului principal și pot include, dar nu se limitează la: orez, cartofi (sub diverse forme), legume gătite sau salată de crudități sau murături – minimum 150 g/persoană. Toate preparatele vor fi livrate și servite la masă în condiții optime de	Prestatorul va asigura servicii de servire individuală la masă (servire personală/porționată) pentru fiecare participant. Locația asigură servicii complete de alimentare. Meniul este adaptat unui număr de 600 de persoane. Antreuri – servire individuală: Antreul rece Tar-Tar din somon și ton cu crema de cașcaval – 200g per persoană (regular) Salata Tabbouleh cu cous-cous și legume proaspete 225g per persoană(vegan/vegetarian) Aperitive calde Somon copt în crustă de porumb – 250g per persoană (vegetarian/regular) Risotto cu porcini – 275g per persoană (vegan) Feluri principale – servire individuală: File de vită în foi de viță cu legume rădăcinoase și sos de ciuperci (regular) – 250g per persoană(regular) Sarmale din crupe în ardei gras - din Nordul Moldovei – 350g per persoană (vegan/ vegetarian) Garnituri – servire individuală: Sunt incluse în felurile principale	
------------------------	--	--	--	---	--

			temperatură și prezentare, respectând standardele gastronomice și normele igienico-sanitare în vigoare. Deserturi – servire individuală: Se va oferi un desert unic, dar cu posibilități de variabilitate (ex. un platou cu prăjituri și fructe proaspete, înghețată; minimum 150 g/persoană). Se va asigura 1 porție de desert per participant/invitat. Băuturi: Prestatorul va asigura, pe durata servirii fiecărui fel de mâncare, vin (alb, roze și roșu), servit în pahare specializate (tipuri adecvate fiecărui sortiment de vin), în cantități corespunzătoare pentru degustare, astfel încât să însoțească în mod armonios preparatele servite. Servirea vinului se va realiza de către personal instruit, la momentul fiecărui fel de mâncare, respectând eticheta servirii și temperatura optimă de consum. Important! Meniul propus trebuie să fie unul autentic, combinat cu elemente tradiționale, select și variat, care va conține elemente ale meniului tipic pentru evenimente similare (descrie mai jos). Meniul final (în cazul în care Prestatorul dispune de opțiuni variate ce pot fi combinate) va fi coordonat cu Beneficiarul, în limita bugetului propus. NOTA 2: Numărul final de invitați/participanți va fi confirmat de către Beneficiar cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte de data evenimentului. Echipamente: Furnizarea de veselă, tacâmuri și pahare premium, potrivite unui eveniment oficial/de rang înalt.	Deserturi – servire individuală: Babă Neagră cu cremă de Vanilie și Wine Ice Cream – 220g per persoană (regular) Desertul Casei- pară și prună în vin, servit cu jeleu din vin și miere – 320g per persoană (vegan/ vegetarian) Băuturi: Prestatorul va asigura, pe durata servirii fiecărui fel de mâncare, vin (alb, roze și roșu), servit în pahare specializate (tipuri adecvate fiecărui sortiment de vin), în cantități corespunzătoare pentru degustare, astfel încât să însoțească în mod armonios preparatele servite. Servirea vinului se va realiza de către personal instruit, la momentul fiecărui fel de mâncare, respectând eticheta servirii și temperatura optimă de consum Vin alb sec Castel Mimi, Sânzienele 2024 Vin rosé sec Castel Mimi,Rară Neagră Rosé 2024 Vin roșu sec Castel Mimi, Roșu de Bulboaca 2020 Vin alb dulce Castel Mimi,Riesling Ice-Wine 2023 NOTA 2: Numărul final de invitați/participanți va fi confirmat de către Beneficiar cu cel puțin 5 zile calendaristice înainte de data evenimentului. Echipamente: Furnizarea de veselă, tacâmuri și pahare premium, potrivite unui eveniment oficial/de rang înalt.	
--	--	--	--	---	--

				NOTA 3: Suplimentar, se vor include în ofertă: toate taxele: deservire, servicii personal, curățenie etc.; mese, tacâmuri, aparataj pentru servire etc. Autoritatea Contractantă (AC) nu este responsabilă pentru niciun fel de cheltuieli suplimentare generate de preluarea unor instrucțiuni ale participanților la eveniment, suplimentare față de serviciile incluse în contract, direct de către personalul de deservire. Acestea sunt exclusiv în sarcina persoanelor care au solicitat servicii suplimentare. În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a participanților, AC are dreptul să oprească prestarea serviciilor, iar Prestatorul va fi obligat să remedieze abaterile constatate, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maximum 2 (două) ore de la primirea notificării. Toate încălcările și/sau nerespectările prevederilor de mai sus de către Prestator, care direct sau indirect provoacă prejudicii de orice natură Autorității Contractante, vor fi suportate în exclusivitate de Prestator. Totodată, după caz, toate costurile neplanificate (ex. amenzi, taxe, penalități etc.) ce pot deriva/rezulta din/în timpul sau/și după desfășurarea evenimentului, vor fi suportate de către Prestator. <i>Mențiune: Oferta financiară trebuie detaliată pentru fiecare poziție/tip de serviciu solicitat în parte. Achitarea se va efectua conform serviciilor prestate de facto.</i>	NOTA 3: Suplimentar, se vor include în ofertă: toate taxele: deservire, servicii personal, curățenie etc.; mese, tacâmuri, aparataj pentru servire etc. Autoritatea Contractantă (AC) nu este responsabilă pentru niciun fel de cheltuieli suplimentare generate de preluarea unor instrucțiuni ale participanților la eveniment, suplimentare față de serviciile incluse în contract, direct de către personalul de deservire. Acestea sunt exclusiv în sarcina persoanelor care au solicitat servicii suplimentare. În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a participanților, AC are dreptul să oprească prestarea serviciilor, iar Prestatorul va fi obligat să remedieze abaterile constatate, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maximum 2 (două) ore de la primirea notificării. Toate încălcările și/sau nerespectările prevederilor de mai sus de către Prestator, care direct sau indirect provoacă prejudicii de orice natură Autorității Contractante, vor fi suportate în exclusivitate de Prestator. Totodată, după caz, toate costurile neplanificate (ex. amenzi, taxe, penalități etc.) ce pot deriva/rezulta din/în timpul sau/și după desfășurarea evenimentului, vor fi suportate de către Prestator. <i>Mențiune: Oferta financiară trebuie detaliată pentru fiecare poziție/tip de serviciu solicitat în parte. Achitarea se va efectua conform serviciilor prestate de facto</i>	
--	--	--	--	--	---	--

Punct de deservire cafea/ceai și apă plată			Prestatorul va asigura amenajarea unui spațiu dedicat si deservirea cu cafea și apă plată, accesibil pe toată durata evenimentului. Acest punct va include: • aparate de cafea funcționale (espresso, filtru,apa etc.), • consumabile necesare (pahare/băuturi calde de unică folosință biodegradabile/ori utilizarea de tacimuri, zahăr, lapte, cafea, ceai amestecătoare/biodegradabile ori tacimuri), • mobilier de prezentare și autoservire (masă/stand), amplasat într-un loc vizibil și ușor accesibil, • realimentare periodică pe parcursul evenimentului, în funcție de consum. Spațiul va fi întreținut de catre personalul prestatorului, pentru a asigura ordine, curățenie și disponibilitate continuă a produselor. Deservirea cafelei va fi estimata pentru un numar de 300 invitati.	Prestatorul va asigura amenajarea unui spațiu dedicat si deservirea cu cafea și apă plată, accesibil pe toată durata evenimentului. Acest punct va include: • aparate de cafea funcționale (espresso, filtru,apa etc.), • consumabile necesare (pahare/băuturi calde de unică folosință biodegradabile/ori utilizarea de tacimuri, zahăr, lapte, cafea, ceai amestecătoare/biodegradabile ori tacimuri), • mobilier de prezentare și autoservire (masă/stand), amplasat într-un loc vizibil și ușor accesibil, • realimentare periodică pe parcursul evenimentului, în funcție de consum. Spațiul va fi întreținut de catre personalul prestatorului, pentru a asigura ordine, curățenie și disponibilitate continuă a produselor.	
Servicii de deservire			Cerințe față de personal pentru servirea cinei: Locația trebuie să asigure personalul necesar pentru servirea mesei și pentru coordonarea evenimentului, inclusiv ospătari, șefi, barmani, personal auxiliar personal tehnic (ex. Ingineri cazangerie, lumini etc) si personal pentru paza/securitate. Formatul evenimentului va include servire la masă cu ospătari instruiți în protocol diplomatic. Personalul locației trebuie să fie capabil să comunice în limba română și rusă (cunoasterea limbii engleze v-a reprezenta un avantaj), pentru a asigura o comunicare eficientă cu toți participanții internaționali.	Locația asigură personalul necesar pentru servirea mesei și pentru coordonarea evenimentului, inclusiv ospătari, șefi, barmani, personal auxiliar personal tehnic (ex. Ingineri cazangerie, lumini etc) si personal pentru paza/securitate. Formatul evenimentului va include servire la masă cu ospătari instruiți în protocol diplomatic. Personalul locației este capabil să comunice în limba română și rusă (cunoasterea limbii engleze v-a reprezenta un avantaj), pentru a asigura o comunicare eficientă cu toți participanții internaționali.	

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Olga Ovchinnikova În calitate de: Administrator

Prestatorul: Castel Mimi Wine Resort SRL Adresa: r. Anenii Noi, s. Bulboaca, str. Dacia, 1
