

## Specificații tehnice (F4.1)

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

Numărul procedurii de achiziție: <u>ocds-b3wdp1-MD-1551346798156</u>				
<b>Denumirea licitației:</b> Servicii pentru organizarea Forumului Investițional al municipiului Chișinău				
Cod CPV	Denumirea serviciilor	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant  (col. va fi completat de către ofertant)	Standarde de referință
1	2	3	4	5
<b>79952000-2 Lotul 5:</b> Servicii cazare, Standard Room (single use, mic dejun inclus), 29-31 mai 2019				
5.1	Chirie sală de conferință	Capacitatea minimă 10 persoane/ sală ; Dotată cu echipament tehnic de sonorizare, iluminare, proiectarea prezentărilor, conexiune internet ;	Locația - Radisson Blu Leograd Hotel – 2 Executive Board Room – 33m2 fiecare	
5.2	Servicii alimentație, prânz	30 mai 2019 – 1 prânz	<p>Locația - Radisson Blu Leograd Hotel – Prânz sub formă de bufet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 tipuri de gustări reci și salate din diferite părți a lumii</li> <li>• Asortiment de murături</li> <li>• Brânzeturi locale în assortiment</li> <li>• Sandwich din bagheta proaspătă cu mozzarella, roșii și busuioc</li> <li>• Canape cu somon și cremă de brânză cu verdeață</li> <li>• Verdețuri și legume (salată verde, roșii,castraveți, varză, ardei grași,mărar, pătrunjel etc: )</li> <li>• Dressing-uri pentru salată (suc proaspăt de lămâie, ulei de măsline, vinegretă franceză, oțet balsamic, muștar, tobasco, măsline etc.)</li> <li>• Aperitive vegetariene (legume grill, legume prăjite, sosuri)</li> </ul>	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asortiment de pâine</li> <li>• Felurile principale : Pui curry in stil asiatic și ruladă de carne cu cașcaval și șunca</li> <li>• Garnituri : Cartofi copti cu verdeța, couscous cu legume, legume la abur</li> <li>• Asortiment de paste</li> <li>• Supa zilei</li> <li>• Prăjitura + 2 tipuri de fructe</li> <li>• 2 băuturi incluse în preț</li> </ul>	
5.3	Chirie sală de conferință	Capacitatea minimă 500/sală ; Dotată cu echipament tehnic de sonorizare, iluminare, proiectarea prezentărilor, conexiune internet	Locația - Radisson Blu Leogrand Hotel – 2 Ball Rooms Peste 400 m2	
5.4	Servicii alimentație, coffee break	30 mai 2019 – 2 coffee break-uri pentru 400 persoane;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cafea proaspăt măcinată</li> <li>• O largă selecție de ceai</li> <li>• Apă plată și minerală</li> <li>• Biscuiți dulci</li> <li>• Sncks-uri sărate</li> </ul>	
5.5	Chirie sală de conferință	Capacitatea minimă 200 persoane/sală ; Dotată cu echipament tehnic de sonorizare, iluminare, proiectarea prezentărilor, conexiune internet; 1 prezidiu pentru 6 persoane și fotolii pentru fiecare speaker la conferință; Tribuna brandată, pointer; telecomandă pentru schimbarea slide-urilor la distanță; flori, etc	Locația - Radisson Blu Leogrand Hotel – 2 Ball Rooms amenajate separat	
5.6	Servicii alimentație, Recepție - cină	30 mai 2019 – 1 cină festivă pentru 250 persoane, meniu în stil tradițional și european, inclusiv băuturi	Locația – Radisson Blu Leogrand Hotel <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gustări reci/ Canape : Carne de vită cu sos muștar și castraveți marinați Piept de pui umplut cu piersici Pește glazurat cu sos asiatic și avocado Mousse din cașcaval cu mușgai și nuci Clătite cu somon afumat, smântână și mărar</li> <li>• Gustări calde/ Canape : Samosa cu carne de rață Pește cu sos de miere-muștar și semințe de susan Legume cu sos de cașcaval</li> </ul>	

			<p>Curry de pui</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deserturi : Tartă de lămâie Mini chec cu fructe Mousse de mango</li> <li>• Băuturi : Vin Bostavan alb și roșu Vin spumant Cricova demi dulce Băuturi răcoritoare Apă plată/minerală 4 tipuri de Ceai Cafea naturală</li> </ul>	
--	--	--	---	--

**Denumirea intreprinderii: IM Tatra-Bis SRL**

**Numele, prenumele directorului: Scorțescu Eugeniu**

**Semnatura:** \_\_\_\_\_

