

Anexa nr 1. Model prezentare specificație tehnică

SPECIFICAȚIA TEHNICĂ

Denumirea serviciilor acordate	Unitatea de măsură și cantitatea	Specificarea tehnică solicitată de AC	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant
Lotul 1: Servicii de cazare, servicii de reuniuni și conferințe, și servicii de catering organizate la hotel			
Servicii de cazare (10-13 iulie 2024)			
<p><i>40 camere de hotel pentru șefii delegației și însoțitorii acestora</i></p>	<p>40 camere</p>	<p>Conform tabelului 1 din cap. III.</p>	<p>29 camere de categorie superioara in regim dublu cu mic dejun inclus 8 camere de categorie Premium in regim dublu cu mic dejun inclus 3 camere de categorie Junior Suite in regim dublu cu mic dejun inclus Pentru oaspeții care rezervă și achită cazarea individual, camerele vor fi alocate în funcție de disponibilitate. Un formular de rezervare special va fi elaborat pentru acești oaspeți. Numărul total de camere rezervate este de 70, inclusiv camerele destinate șefilor de delegație și însoțitorilor, precum și cele destinate oaspeților care vor rezerva și achita individual. <i>Micul dejun este inclus in pretul camerei pentru 2 persoane.Orice alt numar aditional de persoana la mic dejun se taxeaza.</i></p>
Servicii de reuniuni și conferințe organizate la hotel (10-12 iulie 2024)			

Chirie sală pentru conferință (11 iulie 2024)	1 serviciu	Conform tabelului 1 din cap. III.	Centrul de Conventie – 740 m2. Aranjmanetul in forma U-shape poate fi efectuat conform planului salii. Echipament tehnic nu este inclus.
Chirie 4-6 săli pentru ședințe bilaterale (10-12 iulie 2024)	1 serviciu	Conform tabelului 1 din cap. III.	<p>10.07.2024 2 sali Rose – 34 m2 Jasmine boardroom – 36 m2.</p> <p>11.07.2024 4 Sali 09.00-18.00. Loft Lounge – 140 m2 Rose – 34 m2 Executive Boardroom – 28 m2 Jasmine boardroom – 36 m2.</p> <p>12.07.2024 – 08.00-12.00 Loft Lounge – 140 m2 Rose – 34 m2 Executive Boardroom – 28 m2 Jasmine boardroom – 36 m2. <i>Salile includ projector/ecran. Daca e nevoie de echipament aditional, se va taxa aditional.</i></p>
Servicii de catering organizate la hotel (10-12 iulie 2024)			
Cină de bun venit pentru 75 persoane pentru 10 iulie 2024	1 cină	Conform tabelului 1 din cap. III.	<p>Condimente pentru saladă <i>Murăături, măslina, parmezan (raș), felii proaspete de lămâie, crutoane, tabasco, muștar</i> Aperitiv rece Tartar de somon Mozzarella cu sos pesto</p>

			<p>Sortiment de brinzeturi locale</p> <p>Salată</p> <p>Salată de dovlecei la grătar cu sos balsamic și ratatouille de ardei gras roșu copt</p> <p>Escalivada</p> <p>Salata cu carne de pui in sos curry si mar</p> <p>Salata Nicoise</p> <p>Stație de paste</p> <p>File de biban la grătar</p> <p>Mușch de vita la cuptor cu sos de ciuperci</p> <p>Pui întreg la grătar cu sos BBQ</p> <p>Garnituri</p> <p>Legume la grătar</p> <p>Cartof copt cu rozmarin</p> <p>Dulciuri</p> <p>Panna Cotta</p> <p>Crema caramel</p> <p>Cheese cake</p> <p>Tortul sezonului tiramisu</p> <p>Tartă cu ciocolată</p> <p>Asortiment de fructe</p> <p>Selecție de pâine și chifle</p> <p>2 băuturi răcoritoare</p> <p>Mănăstirea Rohrbach Cru, Gitana Winery vintage -15 sticle Saperavi, Gitana Winery -15 sticle Cricova Brut – 20 sticle</p>
<p><i>Pauze de cafea pentru 140 persoane, pentru 10 – 12 iulie 2024</i></p>	<p>3 pauze</p>	<p>Conform tabelului 1 din cap. III.</p>	<p>Prima Pauza</p> <p>Welcome coffee - ex. <i>cafea, selectie de ceai, apa plata/gazata, biscuite cu ciocolate, biscute cu susan, biscute cu parmesan, sandwich</i></p>

			<p><i>cu carne de pui afumat si croissant cu ciocolata</i></p> <p>A doua pauza Pauze de cafea - <i>cafea, selectie de ceai, apa plata/gazata, biscuite cu nuci, biscuite de ovaz, buscuitte cu ricotta placinta cu brinza si sandwich cu carne de vita.</i></p> <p><i>*Pauzele de cafea se servesc pe duarata a 30 minute</i></p> <p>A treia pauza de cafea Bauturi pe parcursul zilei Apă, cafea, ceai, pe parcursul conferinței și ședințelor bilaterale (la solicitare-nelimitat);</p>
<p><i>Prânz pentru 140 persoane, pentru data de 11 iulie 2024</i></p>	<p>1 prânz</p>	<p>Conform tabelului 1 din cap. III.</p>	<p>Prinz Buffet 7 tipuri de aperitive reci și salate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asortiment de murături • Mezeluri, brinzetru și peste • 4 tipuri de gustari • Condimente • Fructe uscate și nuci (stafide, caise, nucă, fistic, migdale) • Verdeață și legume (salată, iceberg, roșii, castraveți, varză, ardei gras, mărar, pătrunjel etc.) • Sosuri pentru salate și condimente (suc proaspăt de lămâie, dressing de lămâie-cu ulei de măsline, dressing francez, oțet

			balsamic, muștar, tabasco, măslina etc.) • Legume la grătar, legume prăjite, sosuri • Asortiment de pâine • Feluri principale • Garnir (cartofi, orez, fel tradițional, rulouri de primăvară) • Supa zilei • Bufet de deserturi • Deserturi - prajituri • 2 băuturi răcoritoare sunt incluse în preț.
--	--	--	--

Denumirea operatorului economic: Leogrand Hotel SRL

Numele, prenumele directorului: _____Turcan Cristina

Semnătura: _____