

Servicii de restaurant, masă oficială pentru data de 20.05.2023

I.D.: 82139915

Documente participare:

- Servicii de restaurant.PDF

Data publicarii	17.05.23	Coduri CPV	55300000-3
Termenul limita pentru depunere:	18.05.23	Pretul estimativ:	6.054,95 RON - 6.054,95 RON

Descriere: Se anexeaza Scrisoarea de intentie nr.19800/17.05.2023 si proiectul contract de servicii. Cerințe pentru servicii de restaurant – prânz (masă oficială) - pentru aproximativ 55 persoane, interval orar pentru servire 13.00 – 15.00, data 20 mai 2023: - Restaurant situat într-o locație elegantă, amplasat în zona centrală, cu priveliște panoramică; -Capacitate de parcare de minim 50 de locuri; - Capacitate de locare a celor 55 de invitați într-o zonă necompartimentată, frumos amenajată; - Prânzul va fi organizat în regim de servire tip bufet cu preparate reci și calde; - Furnizorul va asigura personal specializat pentru servire și servicii complete și calitative, raportat la cele 55 persoane participante; -Ținuta personalului va fi unitară, adecvată prestației evenimentului; - Furnizorul trebuie să aibă capacitatea de a realiza și servi 55 de porții simultan, prezentate estetic, conform meniului agreeat ; - Mese pentru 6-8 persoane, cu aranjamente din flori naturale pe fiecare masă; -Scaune robuste, confortabile, tapițate; -Fețe de masă și eventual huse de scaun cu accesorii în culori asortate; - Materialele folosite pentru fețele de masă, pentru husele scaunelor și accesoriiile trebuie să fie de calitate; - Pentru mesele pe care se va amplasa bufetul, mese existente la locație, vor fi asigurate decorațiuni adecvate (sfeșnice și / sau aranjamente florale în nuanțe delicate, potrivite cu prestația locației); - Vesela (pahare, cești de cafea, farfurii, tacâmuri, etc) utilizată pentru eveniment va fi din porțelan/sticlă (exclus produse de unică folosință) și va fi accesibilă invitaților pentru autoservire; - Prestatorul va desemna personal care să întâmpine, să îndrume și să însoțească invitații la mese; -Meniurile vor cuprinde gustare rece/caldă, fel principal și desert ; - Gustarea rece/caldă, felul principal și desertul vor fi așezate pe platouri sau în vase termice și vor fi compuse din preparate diverse, inclusiv doar din legume sau fructe; - Meniul va cuprinde preparate dispuse în porții mici, în așa fel încât invitații să se servească cu ușurință, urmând ca aceștia să utilizeze mesele pregătite adecvat; - Preparatele vor fi de calitate superioară, proaspete și aspectuoase, iar platourile vor fi ornate estetic. Ofertele trebuie să cuprindă specialități de pâine, apă minerală, apă plată, soft drinks, coffee&alcoholic și vor fi servite fiecărui invitat în parte, la solicitare. Produsele și preparatele vor fi servite într-un spațiu dedicat și va fi pus la dispoziția participanților pe durata specificată. Numărul final de participanți va fi comunicat prestatorului de către autoritatea contractantă în scris (e-mail, fax sau adresă predată direct cu semnătură de primire). Recepția acestui serviciu se va efectua în concordanță cu cerințele expuse și cu numărul de participanți transmis de către autoritatea contractantă, fapt ce va fi consemnat în procesul verbal de recepție. Cerințele prezentate sunt cele minim acceptate.