

Servicii de catering

I.D.: 63157835

Documente participare:

- 20171117160042_audit_81e467fff3c14015b451ea8cf70e96cb.yaml
- 1_20171117160042_audit_81e467fff3c14015b451ea8cf70e96cb.yaml

Data publicarii	01.11.17	Coduri CPV	55500000-5
Termenul limita pentru depunere:	16.11.17	Pretul estimativ:	2.400.000,00 MDL

Descriere: -Asigurarea preparării hranei în asortiment și deservirea lucrătorilor întreprinderii în cadrul proprietății arendate de Prestator (cantina, bucătăria, încăperi adiacente, depozit), timp de 3 schimburi, inclusiv sîmbătă și duminică): • Felul I- minim 2 tipuri+dietă • Felul II- minim 3 tipuri+dietă • Salate 3-4 tipuri • Băuturi- compot, ceai, chefir, suc, chiseli - Conform comenzilor în forma scrisă de a aproviziona cu hrana manifestațiile, ce se organizează în întreprindere -Pentru prepararea hranei de a folosi propria materie primă. Este interzis folosirea semifabricatelor, potențiatori de aromă, concentrați artificiali, produse omogenizate -Pentru toate produsele și serviciile acordate Beneficiarului este necesar de a avea certificate de calitate, conformitate, igienă și autorizații în domeniu. -Organizarea recepționării, depozitării și aprovizionării angajaților cu alimentație specială (lapte) pentru angajații companiei în schimburile 1, 2, 3. -Organizarea prînzurilor reduse pentru angajații ce au un grafic de mai multe ore de lucru (pînă la 30 persoane per zi). Prețul prînzului redus constituie 50% din prețul prînzului -Pentru deservirea angajaților, de a organiza minim 55 locuri în cantină -Pentru alimentație, vesela trebuie să fie executată din porțelan (de culoare albă), și să nu conțină coloranți, tacâmurile confecționate din oțel inoxidabil, și pe fiecare masă din sala de cantină să fie plasate suporturi pentru condiment și șervețele. -De a amenaja și de a întreține loc special pentru depozitarea materiei prime, a alimentației speciale (lapte), și a altor produse alimentare. -Personalul ce deservește trebuie să corespundă tuturor standardelor ce sunt preconizate pentru specificul serviciilor în domeniu. -De a organiza din propriile mijloace reparațiile inventarului din cantină, ce a fost dat în exploatare de Angajator. -Din propriile mijloace, Prestatorul trebuie să efectueze reparațiile necesare în încăperile ce au fost luate în arendă, conform contractului pe arenda încăperii. -Din propriile mijloace să efectueze evacuarea deșeurilor cauzate în urma preparării alimentației, din cadrul întreprinderii. -Prestatorul trebuie să dețină toate licențele, drepturile și autorizațiile necesare pentru specificul dat de servicii. -Cheltuielile pentru energie electrică, termică și apă se determină conform datelor de contor, și se achită de către Prestator prin facturi aparte. . - Experienta in domeniul serviciilor de catering cu companii mari