



Fundația pentru
Dezvoltarea
Societății
Civile



Proiect finanțat prin granturile SEE 2009-2014, în cadrul Fondului ONG în România

NR.2249/10.07.2015

APROB,
PREȘEDINTELE ASOCIAȚIEI C.A.R.P. OMENIA
Inginer

GHEORGHE CHIOARU



SPECIFICAȚIA TEHNICĂ

Pentru serviciul « organizare evenimente-2 » - servicii hoteliere – cod CPV 55100000-1

Manager Proiect

Victor CARCALE

Responsabil Financiar

Alina PERJOIU

Expert achiziții

Aurel GÂNGU

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ

1. INTRODUCERE

Prezenta specificație conține informațiile necesare pentru formularea unei oferte de preț în vederea achiziției serviciului « organizare evenimente »- servicii hoteliere cod CPV 55100000-1, necesare în cadrul proiectului „ **Vârsta a treia-prioritate pe agenda publică**” – Proiect finanțat prin granturile SEE 2009-2014, **contract de finanțare RO 2014_C5.1_49**.

2. CERINȚE TEHNICE

Serviciile ce urmează a fi achiziționate trebuie să asigure :

1. Cazare în Municipiul București, în camere single, astfel:

- 14 persoane*2 nopți în perioada **23/24.09.2015 – 24/25.09.2015**
- Camerele din unitatea de cazare să aibă clasificarea de min. 2 stele sau similar, acordată de autoritățile în drept.
- Locația propusă trebuie să asigure legături simple pentru transportul în comun de la Gara de Nord și posibilități de utilizare a facilităților de către persoane cu handicap locomotor, să dispună de parcare gratuită pentru minim 10 autoturisme și un minicar, precum și facilități de conectare la internet, wireless, gratuit;

2. Pranz : pentru zilele de **23, 24 și 25.09.2015**, pentru 30 persoane/zi.

Masa de prânz va include minim 3 feluri de mâncare : felul unu, felul doi și desert, băuturi răcoritoare nealcoolice și cafea. Meniul se poate repeta cu o frecvență de minim 2 zile.

3. Cina: 14 persoane în zilele de **23 și 24.09.2015**.

Cina să fie consistentă, cu minim doua feluri de mâncare, produse de patiserie, cafea, apă minerală și băuturi răcoritoare nealcoolice;

4. Mic dejun : 14 persoane în zilele de **24.09.2015 și 25.09.2015**, total 28 porții

5. Pauza de cafea:

Pe timpul pauzelor de cafea se vor servi : cafea, ceai, apă plată, apă minerală, băuturi răcoritoare, mini prăjituri, mini pateuri, alune și saleuri, pentru minim 30 persoane, în zilele de **23, 24 și 25.09.2015**, total 90 de porții;

6. Sala de curs pentru zilele de 23, 24 și 25.09.2015, care să asigure:

- capacitate minimă pentru 30 persoane așezate la mese, în format U plus masă pentru trainerii;
- lumină naturală și aer condiționat;
- dotată cu: video proiector mobil, ecran proiecție, acces la internet.

Sala de curs și restaurantul să fie în incinta unității de cazare sau la o distanță de max 100 m de aceasta.

3. REGLEMENTĂRI APLICABILE

Ordinul nr. 65/2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism, Publicat în MOF nr. 353 - 14/06/2013

ÎNTOCMIT
RESPONSABIL ORGANIZARE / PLANIFICARE EVENIMENTE

GIORGICĂ BĂDĂRĂU

