



MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA OVIDIUS DIN CONSTANȚA

Bd. Mamaia nr. 124, 900527 Constanța, România - Tel./Fax: +4 0241 606.407, +4 0241 606.467
E-mail: rectorat@univ-ovidius.ro - Web page: www.univ-ovidius.ro

SPECIFICAȚII TEHNICE

1. DESCRIEREA ȘI PREZENTAREA PROGRAMULUI EVENIMENTULUI

Serviciile solicitate sunt necesare pentru implementarea proiectului "Înființarea și dezvoltarea CENTRULUI REGIONAL SUD-EST PENTRU ORIENTAREA ÎN CARIERA DE CERCETĂTOR – AD. AUGUSTA" – cod 2/16.11.2022, finanțat prin Planul Național de Redresare și Reziliență; Apel nr. PNRR-III-C9-2022-I10.

2. CERINTE OBLIGATORII

Pentru activitățile din cadrul proiectului în funcție de necesități se vor asigura:

Item	Descriere item	Nr itemi
cazare	camere duble	25
cazare	camere single	25
cina	cina a la carte	75
pranz de tip kraft	pranz de tip kraft	150
Coffee-break	coffee break	300
Materiale	set materiale (dosar, print, blocknotes, etc)	150

a. Camere duble- hotel de minimum 3 stele cu respectarea următoarelor cerințe:

- camera dubla - în funcție de necesar
- recepționar 24/24 de ore;
- mobilier uniform ca stil, de bună calitate;
- televizor cu recepție canale TV;
- minibar frigorific cu produse de bar;
- Facilități Spa (sală fitness, piscină);
- să fie situat în Constanța, Galați, Timșoara și/sau București (în funcție de locația evenimentului) ușor accesibil

b. Camere single

hotel de minimum 3 stele cu respectarea următoarelor cerințe:

- camera single - în funcție de necesar
- recepționar 24/24 de ore;
- mobilier uniform ca stil, de bună calitate;
- televizor cu recepție canale TV;
- minibar frigorific cu produse de bar;
- Facilități Spa (sală fitness, piscină);
- să fie situat în Constanța, Galați, Timșoara și/sau București (în funcție de locația evenimentului) ușor accesibil

c. Cina

Meniul pentru cina va fi a la carte si va include o gamă variată de produse.

- La stabilirea meniului se va ține cont și de existența unor restricții culinare impuse de sărbătorile religioase și alergii;
- Spațiul de servire va fi amenajat corespunzător și va respecta normele de igienă în vigoare;
- Prestatorul are obligația de a oferi produse proaspete, în termen de garanție și să asigure prepararea și transportul lor în conformitate cu toate prevederile legale în vigoare.

d. Pranz de tip kraft

Meniul pentru masa de prânz va include:

- sistem bufet suedez
- va include cold buffet (sandwich-uri) cu minim 2 tipuri: carne de pui și/sau vită și/sau porc) în cantitate de aproximativ 150 gr/persoană, pâine (minim 2 tipuri: albă, neagră) în cantitate de aproximativ 50 gr/persoană, desert (minim 2 tipuri) în cantitate de aproximativ 150 gr/persoană, cafea, Apă carbogazoasă/necarbogazoasă minim 0,5 l/persoană

e. Coffee-break-uri

În pauza de cafea se vor servi:

- cafea cu cofeină/fără cofeină și ceai;
- lapte pentru cafea, zahăr alb și brun, îndulcitor;
- apă minerală plată (1 sticlă de 0,5l pentru fiecare persoană) și carbogazoasă (1 sticlă de 0,5l pentru fiecare persoană);
- sucuri carbogazoase și necarbogazoase;
- mix de produse de patiserie și cofetărie dulci și sărate;

- fructe
- Pentru organizarea pauzelor de cafea, vor fi asigurate mese tip cocktail și 1 punct de lucru pentru servirea produselor.
- Prestatorul va asigura personal pentru servirea și pentru debarasarea meselor, precum și pentru a răspunde eventualelor necesități/cerințe pe durata desfășurării evenimentului.
- În fiecare zi vor fi distribuite în sala de conferință pentru fiecare participant, câte o sticlă de apă plată.

f. Materiale

Setul de materiale pentru participanti va include:

- dosar,
- print,
- foi albe
- pix

Materialele se vor distribui participanților/ vor fi amplasate la locațiile de desfășurare a evenimentelor.

