

CAIET DE SARCINI (LOT 2)

Obiectul achiziției: **Servicii de cazare și alimentare pentru „Programul DOR”**

1. Date generale ale autorității

Procedura de achiziție: Licitație deschisă

Autoritatea contractantă: Cancelaria de Stat

Adresa: MD-2012, mun. Chișinău, Piața Marii Adunări Naționale, nr. 1

Acces la documentația de atribuire: Documentația de atribuire este disponibilă în cadrul procedurii publicate în SIA RSAP „Mtender”.

2. Obiectul achiziției: Servicii de cazare și alimentare pentru „Programul DOR” în perioada 04 – 12 august 2026, 14 – 22 august 2026

2.1. Durata serviciilor:

- a) 2 serii câte 8 nopți și 9 zile fiecare;
- b) Termen de prestare a serviciilor:
 Seria 1: De la 04 august începând cu ora 11.00 până la 12 august 2026, ora 10.00;
 Seria 2: De la 14 august începând cu ora 11.00 până la 22 august 2026, ora 10.00.

2.2. Numărul participanților:

Total – 245 persoane, dintre care 120 copii și tineri și 25 adulți per serie (mentori și personal de coordonare, personal de suport).

2.3. Cerințe privind locația:

Complexul de cazare trebuie să fie amplasat în afara municipiului Chișinău, la o distanță de maximum 50 km de oraș;

Oferta va include denumirea completă și adresa exactă a locației propuse.

3. Specificațiile tehnice solicitate:

Nr. ord.	Denumirea serviciului	Descrierea specificației tehnice
1.	Servicii de cazare	<ul style="list-style-type: none"> • Cazarea se va asigura în blocuri tip hotel, reprezentând construcții solide, aflate în stare bună de funcționare; • Camerele vor fi dotate cu mobilier adecvat, inclusiv frigider, masă de lucru și scaune, și vor dispune de grup sanitar propriu (lavoar, duș și WC); • În cazul clădirilor cu mai multe etaje, trebuie asigurat acces intern facil, prin scări adecvate și/sau lift; • Se vor asigura condiții corespunzătoare de igienă personală, inclusiv: lenjerie de pat, prosoape, apă caldă permanentă, hârtie igienică, săpun, etc.; • Curățenia în camere va fi efectuată zilnic, iar lenjerie de pat va fi schimbată de două ori pe durata întregului sejur; • Locația trebuie să permită cazarea a 145 de persoane per serie (120 copii și tineri, 25 adulți) în cel mult două imobile, situate la o distanță de maximum 50 de metri de restaurant și/sau sala de conferințe; • Cazarea se va face în regim de maximum 3 persoane per camera, cu paturi separate;

		<ul style="list-style-type: none"> • Se va asigura acces la internet Wi-Fi atât în camere, cât și în sălile destinate activităților, conexiune de internet de înaltă viteză, cu bandă de 1 Gbps atât pe linia externă, cât și prin conexiunea MD-IX, asigurând stabilitate și performanță superioară. Infrastructura susținută de echipamente profesionale Mikrotik și tehnologie Wi-Fi 6+, care să ofere acoperire extinsă, viteză optimă și latență redusă. Rețeaua să fie capabilă să susțină simultan cel puțin 100 de utilizatori care pot naviga fără întreruperi, pentru medii cu cerințe ridicate de conectivitate; • Complexul va dispune de pază permanentă și de un teritoriu securizat, adecvat pentru siguranța participanților; • punct medical; • condiții pentru desfășurarea activităților cu caracter cognitiv și distractiv, teren sportiv; • Se va asigura parcare proprie.
2.	Servicii de alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentația destinată copiilor trebuie să corespundă integral normelor fiziologice zilnice stabilite pentru vârsta acestora; • Meniul va fi diversificat și echilibrat, respectând strict normele calorice și nutriționale corespunzătoare, iar produsele alimentare utilizate trebuie să fie variat selecționate și de calitate superioară; • Organizarea alimentației va include cel puțin patru mese principale pe zi, servite zilnic, la ore fixe, menținându-se un interval de timp de cel mult 4 ore între mese, după următorul program orientativ: <ul style="list-style-type: none"> - Mic dejun: 08:00 – 09:00 - Pauză de ceai: 11:00 – 11:30 - Prânz: 13:00 – 14:30 - Pauză de ceai: 16:00 – 16:30 - Cină: 19:00 – 20:00 • Se va asigura acces permanent la apă potabilă, prin punerea la dispoziție a recipientelor cu apă îmbuteliată sau prin coolere amplasate pe holuri și în sala de mese; • Furnizorul va asigura posibilitatea adaptării meniului pentru participanții care necesită diete speciale (de exemplu: alergii alimentare, regim vegetarian sau vegan), precum și flexibilitate în modificarea meniului în conformitate cu eventualele modificări în agenda programului.
3.	Servicii privind asigurarea condițiilor de siguranță, igienă și desfășurare a activităților	<p>Cerințe generale privind siguranța, igiena și dotările pentru activități:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prestatorul va asigura respectarea normelor sanitaro-igienice și a tuturor măsurilor de securitate a copiilor, în conformitate cu legislația în vigoare; • Se va garanta asigurarea unei alimentații echilibrate, în baza meniului aprobat, care să conțină toți nutrienții necesari pentru acoperirea pierderilor de energie și susținerea dezvoltării normale a organismului copiilor; • Prestatorul va crea condițiile necesare pentru respectarea igienei personale a copiilor, inclusiv prin asigurarea lenjeriei de pat și a altor articole igienico-sanitare; • Se va asigura efectuarea deratizării, dezinfectării și dezinsecției încăperilor, atât înainte de începerea sejurului, cât și pe parcursul prestării serviciilor, conform normelor sanitare aplicabile; • Prestatorul are obligația de a asigura prelucrarea și întreținerea corespunzătoare a terenurilor destinate activităților în aer liber, prin: <ul style="list-style-type: none"> – cosirea periodică a vegetației și menținerea acesteia la un nivel adecvat; – identificarea și eliminarea plantelor cu potențial alergen, în special ambrozia; – aplicarea, după caz, a măsurilor de dezinsecție și combatere a insectelor (țânțari, căpușe etc.), cu respectarea normelor sanitar-epidemiologice în vigoare; – menținerea terenului într-o stare care să nu prezinte riscuri pentru sănătatea și siguranța participanților.

		<ul style="list-style-type: none"> • Furnizorul va fi responsabil de procurarea detergenților, substanțelor dezinfectante și a vestimentației de serviciu pentru personalul implicat; • Complexul va dispune de un număr suficient de personal tehnic calificat, cu studii și atestări corespunzătoare pentru activitatea în domeniul alimentației publice: <ul style="list-style-type: none"> – Personalul trebuie să dețină atestarea minimului sanitar, precum și cartele medicale actualizate. – Prestatorul va asigura respectarea atribuțiilor funcționale ale angajaților din blocurile alimentare. <p><i>Prestatorul își asumă responsabilitatea directă pentru:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Calitatea produselor alimentare preparate și servite; • Respectarea termenelor de valabilitate pentru depozitarea, prepararea și servirea alimentelor; • Aplicarea strictă a condițiilor sanitaro – igienice în toate etapele procesului (achiziționare, depozitare, preparare, servire), conform cerințelor specifice alimentării copiilor și tinerilor; • Respectarea normelor de securitate antiincendiară; • Asigurarea inventarului special necesar, inclusiv mobilier, veselă, tacâmuri, echipamente, detergenți și dezinfectanți; • Crearea condițiilor adecvate pentru activități cognitive și recreative, prin amenajarea de spații corespunzătoare (în încăperi și în aer liber), dotate cu echipamente și materiale necesare (ex: bean baguri, baloți de paie); • Punerea la dispoziție a echipamentelor de sonorizare, inclusiv microfoane, boxe și pupitru de control; • Dotarea sălilor destinate activităților cu televizor, ecran de proiecție, proiector și flipchart; • Conlucrarea cu echipa de organizare și prestare a serviciilor educaționale (Cancelaria de Stat, echipa de traineri), în vederea asigurării bunei desfășurări a programului.
--	--	---

**Președintele Grupului de
lucru pentru achiziții publice**

/semnat electronic/

Alexandru IACUB

Coordonat:

Violina DONU, Șef al Biroului relații cu diaspora _____