

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloană, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 2, 3, 5]

Numărul procedurii de achiziție: **ocds-b3wdp1-MD-1611045307839** din 09 februarie 2021

Denumirea licitației: Licitație deschisă privind achiziționarea serviciilor de alimentatie cu prânzuri pentru persoanele social vulnerabile din municipiul Chișinău, pentru anul 2021

Cod CPV	Denumirea serviciilor	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5
55510000-8	Servicii de alimentație cu prânzuri pentru 300 de persoane social vulnerabile aflate în evidența DAS Botanica (lot.1)	Prânzul va constitui minim 1000 calorii și va cuprinde: 1. Salată; 2. Felul întâi; 3. Bucate din carne, pește; 4. Garnir; 5. Suc, compot din fructe uscate, chefir sau fructi uscate, ceai (infuzie sau plicuri), etc.; 6. Copturi, chifle; 7. Bucate din legume sau fructe; 8. Pâine. La elaborarea meniului se va ține cont de reducerea glucidelor simple și a grăsimilor polinesaturate de origine animală și vegetală, prezența constantă a legumelor și fructelor în stare proaspătă și a produselor bogate în calciu. Prânzurile vor fi prestare zilnic, între orele 12:00 –15:00, 5 zile pe săptămână, exceptând zilele de sărbătoare (234 zile lucrătoare în perioada februarie-decembrie 2021). La elaborarea meniului se va indica obligatoriu cantitatea și nr. de calorii per porție în parte din meniu, precum și cantitatea și nr. de calorii per prânz.	Prânzurile propuse sunt complexe, corespund solicitării de a fi minim de 1000 K calorii pentru o porție. Conform meniului, un prânz variază între 1340-1770 Kcalorii. Meniul propus este divers, alimentând beneficiarul diferit de la o zi la alta. O dată pe săptămână este oferit pește, iar în celelalte zile carne sau produse preparate din carne. Un prânz conține obligatoriu: 1. Salată sau garnituri din legume și sau brânză sau cașcaval, ouă, maioneză, etc; 2. Felul întâi – supă/boș; 3. Felul doi - bucate din carne, pește (tifele, pișioale, cotlet, carne sau pește preparate corespunzător) cu sos. 4. Garnir (terciuri, legume fierte sau coapte, inclusiv boboase, etc); 5. Suc, compot din fructe uscate, ale băuturi calde (ceai- infuzie sau plicuri, chiseli), chefir, iaurt, lapte covășit, etc; 6. Copturi, chifle, plăcinte, brânzoaice, etc.; 7. Bucate din legume sau fructe; 8. Pâine. La elaborarea meniului s-a ținut cont și se va urmări în continuare ca produsele alimentare propuse să fie cu procent redus de glucide simple și a grăsimi polinesaturate de origine animală și vegetală, prezența constantă a legumelor și fructelor în stare proaspătă și a produselor bogate în calciu. Prânzurile vor fi prestate zilnic, la sediul cantinei sau eliberate în vase de unică folosință pentru fi transportate la domiciliu în programul solicitat: 12:00 –15:00, 5 zile pe săptămână, exceptând zilele de sărbătoare (234 zile lucrătoare în perioada februarie-decembrie 2021). Meniul – model anexat conține informația despre cantitatea și nr. de calorii per porție în parte din meniu, precum și cantitatea și nr. de calorii per prânz. Așadar, specificarea tehnică deplină propusă de către SPB Constructorul corespunde meniului-model pentru 5 zile, care se atașează la documentația pentru licitație.	Standardelor în vigoare
Total - 300 de porții zilnic, ceea ce corespunde 70200 prânzuri pentru 234 de zile.				

Semnăt: _____ Numele, Prenumele: **Alexei ZLATOVCEAN**, în calitate de director

L.Ș.