

SPECIFICAȚIA TEHNICĂ

Numărul procedurii de achiziție 21047505 din 15.12.2021

Obiectul achiziției: **Servicii de alimentație cu prânzuri pentru persoanele social vulnerabile din municipiul Chișinău, pentru anul 2022**

Codul CPV	Denumirea bunurilor și/sau a serviciilor	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractanta	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant
55510000-8	<p>Servicii de alimentație cu prânzuri pentru persoanele social vulnerabile din municipiul Chișinău, pentru anul 2022</p> <p>Lotul 5: Servicii de alimentație cu prânzuri pentru 300 de persoane social vulnerabile aflate în evidența DAS Râșcani</p>	<p>Prânzul va constitui minim 1000 calorii și va cuprinde:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Salată; 2. Felul întâi; 3. Bucate din carne, pește; 4. Garnitur; 5. Suc, compot din fructe uscate, chefir sau fructe uscate, ceai (infuzie sau plicuri), etc; 6. Copturi, chifle; 7. Bucate din legume sau fructe; 8. Pâine. <p>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 prestate zilnic, între orele 12:00 – 15:00, 5 zile pe săptămână, exceptând zilele de sărbătoare (253 zile lucrătoare în perioada ianuarie-decembrie 2022). <i>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.</i></p>	<p>Prânzul va constitui minim 1500-1560 calorii și va cuprinde:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Salată; 2. Felul întâi; 3. Bucate din carne, pește; 4. Garnitur; 5. Suc, compot din fructe uscate, chefir sau fructe uscate, ceai (infuzie sau plicuri), etc; 6. Copturi, chifle; 7. Bucate din legume sau fructe; 8. Pâine. <p>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 prestate zilnic, între orele 12:00 – 15:00, 5 zile pe săptămână, exceptând zilele de sărbătoare (253 zile lucrătoare în perioada ianuarie-decembrie 2022). <i>In meniu se indica obligatoriu cantitatea și nr. de calorii per porție în parte din meniu, precum și cantitatea și nr. de calorii per prânz. Conform meniului model anexat</i></p>



1		<p>Încăperile cantinei trebuie să corespundă Regulilor și normativelor sanitaro-epidemiologice de stat pentru unitățile de alimentație publică și să dețină autorizație sanitară veterinară de funcționare.</p>	<p>Declarația privind dotările specifice ,utilajul și echipamentul necesar pentru indeplinirea corespunzătoare a contractului conform anexei nr.9</p> <p>Încăperile cantinei corespund Regulilor și normativelor sanitaro-epidemiologice de stat pentru unitățile de alimentație publică și deține autorizație sanitară de funcționare,eliberată de organele serviciului sanitaro-epidemiologic de stat conform autorizația sanitaro-veterinară de funcționare ASVF nr.AS1VF 0064138 VF din 27.11.2020 eliberat de ANSA</p>
2			
3		<p>Sediile cantinelor să fie amplasate în apropierea stațiilor de transport public în locuri ușor accesibile din toate periferiile sectorului dat;</p>	<p>Cantina este amplasată la o distanță de 50 m de la stația de troleibus și microbuse conform hărții Chișinăului – se anexează . Anexa nr.1</p>
4		<p>Încăperea să fie dotată cu rețele electrice,apă ,canalizare ,canalizare,agent termic.</p>	<p>Încăperile sint dotate cu rețele electrice,apă ,canalizare și agent termic - se confirma autorizația sanitar-veterinară de funcționare ASVF nr.AS1VF 0064138 VF din 27.11.2020 eliberat de ANSA</p>
5		<p>Deținerea depozitelor auxiliare corespunzătoare Regulilor și normativelor sanitaro-epidemiologice de stat pentru unitățile de alimentație publică, încăperi separate pentru depozitare,frigider pentru păstrarea produselor alimentare folosite ulterior la prepararea bucatelor,încăperi pentru pregătirea și păstrarea cărnii ,peștelui,legumelor,loc special amenajat pentru spălarea veselei,etc. a</p>	<p>Depozitele corespund Regulilor și normativelor sanitaro-epidemiologică de stat pentru unitățile de alimentație publică,încăperi separate pentru depozitare,frigider pentru păstrarea produselor conform autorizația sanitar-veterinară de funcționare ASVF nr.AS1VF 0064137 VF din 27.11.2020 eliberat de ANSA</p>
6		<p>Să dispună de blocuri sanitare dotate la necesitățile categoriilor de persoane ce urmează a fi alimentate</p>	<p>Disponă de blocuri sanitare dotate la necesitățile categoriilor de persoane ce urmează a fi alimentate</p>
7		<p>Să dispună de sală de așteptare,de sală pentru desvirea hranei și alimentarea nemijlocită a beneficiarilor serviciilor</p>	<p>Disponde,pe lângă încăperile nominalizate de sală de așteptare, dotată cu bănci de așteptare,sală pentru</p>



(Handwritten signature)

	de alimentare	desvirea hranei și alimentarea nemijlocită a bineficiarilor serviciilor de alimentare
8	Să dispună de personal care va prepara și servi bucatele beneficiarilor	Declaratia privind personalul de specialitate propus pentru implementarea - anexa.14

Semnat  Numele ,prenumele: SANDLER INA în calitate de director

Ofertantului: ÎMAP „RÎSCANI-SC”

Adresa: mun. Chișinău, str. T. Vladimirescu, 16

