

SPECIFICAȚII TEHNICE (F 4.1)

Numărul procedurii de achiziție : 21002442	Data: 20.12.2018	Alternativa nr.-
Denumirea licitației: Servicii de alimentație cu prânzuri pentru persoanele social vulnerabile din mun.Chișinău, pentru anul 2019	Lot: - nr.5	Pagina ____ din ____

Codul I CPV	Denumirea bunurilor și/sau a serviciilor	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant
	Denumirea serviciilor		
555 000 00-5	Servicii de alimentare cu prânzuri pentru 300 de persoane social vulnerabile aflate în evidența DAS Rîșcani Lotul 5: Servicii de alimentație cu prânzuri pentru 300 de persoane social vulnerabile aflate în evidența DAS Rîșcani	Prânzul va constitui minim 1500 calorii și va cuprinde: 1.Salată; 2.Felul întâi; 3.Bucate din carne, pește; 4.Garnir; 5.Suc, compot din fructe uscate, chefir; 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 prestate zilnic, între orele 12:00 –15:00, 5 zile pe săptămână, exceptând zilele de sărbătoare (249 zile lucrătoare în 2019)	Prânzul va constitui minim 1500 calorii și va cuprinde: 1.Salată; 2.Felul întâi; 3.Bucate din carne, pește; 4.Garnir; 5.Suc, compot din fructe uscate, chefir; 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 prestate zilnic, între orele 12:00 –15:00, 5 zile pe săptămână, exceptând zilele de sărbătoare (249 zile lucrătoare în 2019) CONFORM MENIULUI –MODEL pentru 10 zile (se anexează)

	Prînzurile vor fi prestate zilnic, între orele 12.00-15.00,5 zile pe săptămînă,exceptând zilele de sărbătoare (249 zile lucratoare in a. 2019)	Graficul de prestare a prînzurilor va fi organizat conform cerințelor între orele 12.00 – 15.00, in doua runde (o runda 150 persoane)
	Capacitatea sălii cantinei să acopere numărul de 300 persoane;	Capacitatea sălii cantinei. Se anexează Autorizația Sanitara de Functionare (pc.6 volumul/ capacitatea S-267 m.p. 150 locuri la mese, zona libera) Alimentatia este posibila in 2 runde a cite 150 persoane
	Încăperile cantinei trebuie să corespundă Regulilor și normativelor sanitaro-epidemiologice de stat pentru unitățile de alimentație publică și să dețină autorizație sanitară de funcționare,eliberată de organele serviciului sanitaro-epidemiologic de stat;	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 autorizației sanitare nr. 11725 din 16.11.2015 și autorizația sanitar-veterinară de funcționare AP 1508 din 01.11.2016 eliberat de ANSA - se anexează
	Sediile cantinelor să fie amplasate în apropierea stațiilor de transport public în locuri ușor accesibile din toate periferiile sectorului dat;	Cantina este amplasată la o distanță de 50 m de la stația de troleibus și microbuse conform hărții Chișinăului – se anexează . Anexa nr.1
	Sediile cantinelor să corespundă normativelor și cerințelor antiincendiu	Corespunde normativelor și cerințelor antiincendiu conform instrucțiunii din 17.11.2017 a DSP Rîșcani a măsurilor contra incendiilor - se anexează
	Încăpere trebuie să dispună de depozite auxiliare corespunzătoare Regulilor și normativelor sanitaro-epidemiologice de stat pentru unitățile de alimentație publică, încăperi separate pentru depozitare,frigider pentru depozitarea produselor alimentare folosite ulterior la prepararea bucatelor,încăperi pentru pregătirea și păstrarea cărnii ,peștelui,legumelor,loc special amenajat pentru spălarea veselei,etc. a	Depozitele corespund Regulilor și normativelor sanitaro-epidemiologică de stat pentru unitățile de alimentație publică,încăperi separate pentru depozitare,frigider pentru păstrarea produselor conform autorizației sanitar-veterinară de funcționare nr.CR 552 din 19.02.2014 si autorizație sanitară de funcționare nr.11724 din 16.11.2015
	Să dispună,pe lîngă încăperile nominalizate,de sală de așteptare,sală pentru desrvirea hranei și alimentarea	Dispune,pe lîngă încăperile nominalizate,de sală de așteptare,sală pentru desrvirea hranei și alimentarea

	nemijlocită a beneficiarilor serviciilor de alimentare ;	nemijlocită a beneficiarilor serviciilor de alimentare conform planului cantinei „Rîșcani” -se anexează. Anexa nr.2
	Încăperea să fie dotată cu rețele electrice, apă , canalizare, canalizare, agent termic;	Încăperile sint dotate cu rețele electrice, apă , canalizare și agent termic - conform autorizației sanitare valabilă nr. 11725 din 16.11.2015 ,autorizației sanitar-veterinară de funcționare valabilă nr.AP 1508 din 01.11.2016 eliberat de ANSA - se anexează
	Să dispună de sală de așteptare, sala de servire a hranei și alimentația beneficiarilor	Dispune de sala de așteptare , dotată cu bănci de așteptare
	Să dispună de veselă pentru numărul de locuri in sală și de veselă de unica folosință	Dispunem de cantități suficiente de veselă ,precum și vesela de unica folosință
	Calificarea , experienta personalului. Capacitatea localului	Certificat de confirmare a capacitatii executarii: experienta acumulata, volumul de producere, numarul angajatilor, dotarea tehnica, capacitatea localului
	Să dispună de personal care va deservi bucatele beneficiarilor	Dispune de personal calificat necesar conform solicitarilor care va deservi bucatele beneficiarilor , conform statelor de personal - se anexează

Semnăt  Numele ,prenumele:SANDLER INA, în calitate de director - director

Ofertantul: ÎSAP „RÎȘCANI-ȘC” .Adresa: mun.Chîșinău, str.T.Vladimirescu,16