|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Specificaţii tehnice (F4.1) | | | | | | | | | |
|  | |  | | --- | | *[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 3, 4, 5, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 2, 6, 8]* | | | | | | | | | | |
| Numărul licitaţiei: |  | | | | | Data: „\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ | | | Alternativa nr.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | |
| Denumirea licitaţiei: |  | | | | | Lot: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | Pagina: \_\_din \_\_ | |
|  |  | | | | | |  | | | |
| **Cod CPV** | **Denumirea bunurilor şi/sau a serviciilor** | **Modelul articolului** | **Ţara de origine** | **Produ-cătorul** | **Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă** | | | **Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant** | | **Standarde de referinţă** | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | 7 | | 8 | |
|  |  |  |  |  |  | | |  | |  | |
|  | **Servicii de alimentaţie cu prânzuri pentru persoanele social vulnerabile aflate în evidenţa DAS Buiucani** |  |  |  | Prînzul va constitui minim 1500 calorii şi va cuprinde:   1. Salată; 2. Felul întâi; 3. Bucate din carne, peşte; 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 ţine cont de reducerea glucidelor simple şi a grăsimilor polinesaturate de origine animală şi vegetală , prezenţa constantă a legumelor şi fructelor în stare proaspătă şi a produselor bogate în calciu. | | |  | |  | |
| Prânzurile vor fi prestate zilnic, între orele 12:00 – 15:00, 5 zile pe săptămână, exceptând zilele de sărbătoare **(128 zile lucrătoare în sem. II 2018)**. | | |  | |  | |
| Capacitatea sălii cantinei să acopere numărul de persoane în dependenţă de sectorul pentru care se depune oferta. | | |  | |  | |
| Încăperile cantinei trebuie să corespundă Regulilor şi normativelor sanitaro-epidemiologică de stat pentru unităţile de alimentaţie publică şi să deţină autorizaţie sanitară de funcţionare, eliberată de organele serviciului sanitaro-epidemiologic de stat. | | |  | |  | |
| Sediile cantinelor să fie amplasate în apropierea staţiilor de transport public, în locuri uşor accesibile din toate periferiile sectorului dat. | | |  | |  | |
| Sediile cantinelor să corespundă normativelor şi cerinţelor antiincendiu. | | |  | |  | |
| Încăperea să fie dotată cu reţea electric, apă şi canalizare, agent termic. | | |  | |  | |
| Deţinerea depozitelor auxiliare corespunzător Regulilor şi normativelor sanitaro-epidemiologică de stat pentru unităţile de alimentaţie publică, încăperi separate pentru depozitare; frigidere pentru păstarea produselor folosite ulterior la prepararea bucatelor,  încăperi pentru pregătirea şi păstarea cărnii, peştelui, legumelor, loc special amenajat pentru spălarea veselei, etc. | | |  | |  | |
| Să dispună de de sală de aşteptare, sală pentru servirea hranei şi alimentarea nemijlocită a beneficiarilor serviciilor de alimentare. | | |  | |  | |
| Să dispună de veselă pentru numărul corespunzător de locuri din sală şi de veselă de unică folosinţă pentru persoanele care din motive de sănătate nu se pot deplasa la cantină. | | |  | |  | |
| Să dispună de personal care va servi bucatele beneficiarilor. | | |  | |  | |
| Să dispună de personal care, zilnic va duce evidenţa fiecărei deserviri de hrană, confirmată de către beneficiar prin semnătură. | | |  | |  | |
|  | Semnat:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Numele, Prenumele:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ În calitate de: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Ofertantul: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Adresa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | |