

APROB:
Administrator interimar
ÎS "CVC Mileștii Mici"
Catan Alexandru



CAIET DE SARCINI
privind achiziționarea lucrărilor de proiectare și elaborarea planului pentru
construcția restaurantului

1. *Denumirea beneficiarului:* ÎS "CVC Mileștii Mici"
2. *Organizatorul procedurii de achiziție:* Grupul de lucru pentru achiziții a ÎS "CVC Mileștii Mici"
3. *Obiectul achizițiilor:* Elaborarea documentației de proiect pentru
"Amenajarea restaurantului "Mileștii Mici" în galeriile subterane ale ÎS "CVC Mileștii Mici" .

Parametrii solicitați conform cărora este necesar să corespundă obiectul achiziției

Nr. de ord.	Denumirea criteriilor de baza	Cuprinsul criteriilor	Notă
1.	DATE GENERALE A PROIECTULUI		
1.1.	<i>Beneficiar</i>	ÎS "CVC Mileștii Mici"	
1.2.	<i>Proiectant</i>	Determinat prin cererea ofertelor de preț	
1.3.	<i>Adresa</i>	s. Mileștii Mici, r-nul Ialoveni	
1.4.	<i>Denumirea proiectului</i>	"Amenajarea restaurantului "Sala Mare" în galeriile subterane ale ÎS "CVC Mileștii Mici"	
1.5.	<i>Categoria de siguranță la incendiu</i>	Categoria II - CO	
1.6.	<i>Temperatura de calcul a aerului exterior pe timp de iarnă</i>	-17°C	
2.	DATE GENERALE		
2.1.	<i>Zonarea funcțională pe nivele:</i>	Conform listei încăperilor anexate	
2.2.	<i>Indicatorii tehnico-economici a obiectului</i>	Supraf. totală (utilă) - 1 000m ² ; Supraf. construită - 1 000m ² ; Volumul constructiv - 3 400m ³ .	
2.3.	<i>Termenii perioadei de construire a obiectului</i>	Începutul perioade: Februarie 2024. Sfârșitul perioadei: Mai 2024.	
2.4.	<i>Faza proiectului</i>	Proiect de execuție	
2.5.	<i>Companența proiectului</i>	Proiectantul execută următoarele compartimente a proiectului dat: 1. Plan releveu 2. Rețele interioare de alimentare cu apă și canalizare. 3. Încalzirea, ventilarea și condiționarea aerului 4. Rețele electrice interioare 5. Sistema antiincendiară si paza 6. Deviz de cheltuieli	De prevazut racordarea la sitema de ventilare si conditionare si restaurantul existent

3.	CERINȚELE DE BAZĂ PRIVIND SOLUȚIILE PROIECTULUI		
3.1.	<i>Soluția arhitectural-planimetrică (Relevu), principii de bază planimetriei, gradul de confortabilitate, timp(ora) necesitate persoanelor cu dezabilitați, finisările interioare și exterioare.</i>	De propus o soluție calitativă arhitecturală cu principii caracteristice de vizualizare a obiectului și a situației. De oferit confortul încăperilor, cu condiția soluționării proceselor tehnologice. De elaborate soluțiile necesare corespunzătoare pentru persoane cu dezabilitați, conform normativelor în vigoare. Toate tipurile de finisări interioare să fie, cu exclusivitate ecologice, care corespund nivelului înalt cerințelor sanitaro-egienice, antiincendiar, tehnice și estetice certificate în RM.	Conform planului de design existent în baza contractului de supraveghere
3.2.	<i>Lista materialelor de construcție de bază</i>	În proiect vor fi utilizate următoarele materiale de finisare: Țimplăria, ușile și ferestrele – PVC cu termopan. Finisările interioare în toate încăperile, conform normativelor în vigoare, vor fi din materiale ecologice, care corespund nivelului de calitate înalt, și cerințelor sanitaro-egienice, antiincendiar, tehnice și estetice certificate în RM. Pardoselile: - din plăci ceramo-granit; - Pereți despărțitori: din plăci gips-carton hidrofob 12mm cu grosimea peretelui b=120mm.	
3.3.	<i>Sistemele inginerești</i>	În clădire este necesar de aproviziona cu: încălzire, ventilare, iluminare artificială interioară, apeduct, canalizare, utilaje electrice, semnalizare în caz de incendiu, rețele de tensiune joasă.	
3.4.	<i>Protecția mediului înconjurător</i>	<ul style="list-style-type: none"> – în cazul pregătirii șantierului pentru construcție; – în cazul protecției suplimentare a rețelelor de comunicație subterane (protecție suplimentară a cablurilor subterane prin bucsă); 	
3.5.	<i>Eficiența energetică</i>	De oferit soluții moderne pentru eficiența energetică, conform tehnologiilor noi.	
3.6.	<i>Cerințe de bază la compartimentul Încălzire și Ventilare</i>	Ventilarea tuturor spațiilor – tip forțată. Condiționarea- de instalat suplimentar aparate de	

		<p>aer condiționat; rețelele sistemului de ventilare și condiționare de prevăzut din plastic rezistent la temperaturi și cu protecție împotriva la umezeala</p> <p>– toate ventilatoarele trebuie să corespundă cerințelor și normelor în vigoare, și vor fi procurate de către beneficiar la alegere;</p>	
3.7.	<i>Cerințe de bază la compartimentul Alimentare cu apă și Canalizare</i>	<p>Proiectul prevede:</p> <p>– <u>alimentația cu apă</u> - de la rețelele existente;</p> <p>– <u>alimentarea cu apă caldă</u> – de la boiler electric/cazan electric</p> <p>– <u>drenajele apelor uzate menajere</u> – în colectoare sau fântâni de canalizare;</p> <p>– <u>aprovizionarea cu apă potabilă</u> – se va elabora prin conducte din polipropilen, inclusiv sistemul de filtrare a apei</p> <p><u>canalizarea</u> – se va proiecta din PVC.</p>	
3.8.	<i>Cerințe de bază la compartimentul Iluminare artificială</i>	De prevăzut racordarea rețelilor electrice conform cerințelor tehnice de la cele existente conform punctului de racordare din panoul de distribuție al beneficiarului.	
4.	CERINȚE SUPLIMENTARE		
4.1.	<i>Elaborarea variantelor de amplasare</i>	- De elaborat variante de amplasare a mobilierului și a sălii de ceremonii și de prezentat grupului de lucru pentru coordonare, la prima etapă de proiectare (etapa de inițiere).	
4.2.	<i>Pregătirea materialelor pentru expunere (prezentare)</i>	Elaborarea setului necesar pentru prezentare pe formatul A3.	Pentru fiecare compartiment
4.3.	<i>Necesitatea de a obține vizele (coordonare) de la instanțele cointeresate</i>	Obținerea avizelor: <ul style="list-style-type: none"> – Centrul de sănătate publică localității respective; – Secția situații excepționale localității date; și alte instanțe după necesitate.	

4. Scopul achiziției: Efectuarea lucrărilor de proiectare ” Amenajarea restaurantului ”Milestii Mici” în galeriile subterane ale ÎS “CVC Milestii Mic”

5. Termenul de efectuare a lucrărilor – 60 zile lucrătoare.

6. Termenul și condițiile de achitare: 50% avans și în termen de 10 zile bancare după recepția lucrărilor executate.

7. Modul de prezentare a ofertelor:

- a) ofertele se prezintă în limba de stat cu specificarea clară a parametrilor;
- b) prețul se indică în MDL fără TVA;
- c) oferta trebuie să conțină răspunsuri la toate întrebările expuse în solicitare;

- d) prețul trebuie să includă toate cheltuielile și trebuie să fie fix pe toată perioada de executare a contractului;
- e) oferta se prezintă până la data de “ 17 ” noiembrie 2023, orele 17:00 pe adresa com. Mileștii Mici, r-nul Ialoveni, sediul ÎS CVC “Mileștii Mici”;
- f) oferta este valabilă 90 zile de la data limită de depunere a ofertei, prevăzută în lit. e);
- g) evaluarea ofertelor va avea loc la data de “ 20 ” noiembrie 2023 orele 11-00,
- h) ofertele se primesc în plic sigilat.

8. Ofertanții vor face cunoștință cu locul amplasării obiectului – com. Mileștii Mici, r-nul Ialoveni, sediul ÎS CVC “Mileștii Mici” cu o programare prealabilă la nr. 067540240

9. Modul de întocmire a ofertelor:

- a) fiecare pagină a ofertei trebuie să fie ștampilată și semnată de conducătorul ofertantului;
- b) ofertele se prezintă în plicuri sigilate

10. Cerințele suplimentare, care vor fi luate în considerație la evaluare:

- a) asigurarea cu personal de specialitate;

11. Condițiile de contractare:

- contractul se încheie între beneficiarul și ofertantul câștigător în termen de 30 zile de la data determinării ofertei câștigătoare.

Notă: *Ofertele care nu corespund cerințelor prezentului document nu vor fi admise spre examinare fără înștiințarea participantului.*

Lista încăperilor

Nr. d/o	Denumirea încăperilor sau a spațiilor	Suprafața, m ² (orientativ)
	Depozit	
1	Pentru vin	13,50m ²
2	Camera frigorifica materie prima	32,00m ²
3	Camera frigorifica produse gata	7,00m ²
4	Depozit produse chimice	4,00m ²
5	Vesela curata	5,00m ²
6		
7		
8		
9		
	Total:	61,50m²
	Producerea	
10	Sectia calda	33,00m ²
11	Sectia rece	13,00m ²
12	Spalatorie vesela	5,00m ²
13	Spalatorie inventar	4,00m ²
14	Sectia aluat	8,50m ²
15	Sectia carne si peste	8,50m ²
16	Sectia legume	7,00m ²
17	Sectia oua	4,00m ²
18	WC pentru personal	4,00m ²
19	Dus	2,00m ²
20	Vestiar	10,00m ²
21		
22		
23		
24		
25		
26		
	Total:	99,00m²
	Sala restaurantului	
27	Teren de joaca	25,00m ²
28	WC pentru oaspeti	20,00m ²
29	Zona pentru chelneri	15,00m ²
30	Sala restaurantului	780,00m ²
31		
32		
33		
34		
35		
36		
37		
	Total:	840,00m²
	TOTAL:	1 000,50m²