

Institute Publica Liceul Teoretic „A.Donici ” Peresecina, str. M.Eminescu 25

c.f. 1012620010977

CAIET DE SARCINI

Obiectul achizitiei: Servicii de catering (prepararea si distribuirea hranei)

pentru elevii din IP Liceul Teoretic A.Donici, semestrul II anul 2024

(02.09.2024-31.12.2024)

Autoritatea contractanta: Instituția Publică Liceul Teoretic „A.Donici ” s.Peresecina

1. Descriere generala. Informatii

Serviciile vor fi prestate pentru Liceul Teoretic „ A.Donici” Peresecina, str. Mihai Eminescu 25. Elevii vor fi alimentati in incinta cantinei din liceu, in medie **de 315 de elevi**, pret alimentatie per copil/zi – **17,50 lei + 1,00 lei** transportul.

2. Reglementari si standarde utilizate in asigurarea calitatii:

Standarde de asigurare a calitatii:

- Certificatele, emise de organisme independente, prin care se atesta faptul ca operatorul economic respecta anumite standarde de asigurare a calitatii, acestea trebuie sa se raporteze la sistemele de asigurare a calitatii, bazate pe seriile de standarde europene relevante, certificate de organisme conforme cu seriile de standarde europene privind certificarea, saii la standarde internationale pertinente, emise de organisme acreditate;
- Detinerea certificatului ISO 22000:2005, sistemul de management al Siguran|ei Alimentului;
- Detinerea certificatului HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point);
- Prezinta certificate de inofensivitate a produselor sau asigura sub raspundere proprie inofensivitatea produselor livrate.

Standarde de protectie a mediului: in procesul de prestare/livrare

- Prezentarea unor certificate, emise de organisme independente, prin care se atesta faptul ca operatorul economic respecta anumite standarde de protectie a mediului, acestea trebuie sa se raporteze fie la Sistemul Comunitar de Management de Mediu si Audit (F.MAS). fie la standarde de gestiune ecologica bazate pe seriile de standarde europene sau internationale in domeniu, certificate de organism conforme cu legislatia comunitara ori cu standardele europene sau internationale privind certificarea.

3. Meniu orientativ prezentat pentru masa „ dejun” zilnic:

- Dejun tur I - ora 10:10
- Dejun tur II -ora 11:10

Comanda pentru numarul de portii ce vor trebui preparate si servite se va transmite zilnic pana la orele 18:00.

Calendarul pentru prestarea serviciilor: **02.09.2024-24.12.2024**

4. Furnizarea, pastrarea, protectia produselor:

1 Prepararea si distribuirea hranei se va face 5 zile pe saptamana , de luni până vineri cu exceptia sărbătorilor legale în vigoare și a perioadei de vacanță care vor fi comunicate prestatorului în prealabil cu 5 zile

2 Temperatura bucatelor intrate în instituție conform HG nr.722 din 18.07.2018 art.83:

- Bucate ferbinți nu mai mică de 75⁰ C

- Ceai , cacao – 50-55⁰ C

- Garnituri (felul doi) - nu mai mică de 65⁰C

Băuturi răcoritoare chefir , suc - nu mai mică de 14⁰C.

5. Alimentarea elevilor claselor primare din Liceul Teoretic „ A.Donici” Peresecina: prepararea/distibuirea

Distribuirea hranei la liceu se va face, dupa cum urmeaza:

- Pentru masa de "dejun" tur I va fi livrata până la orele 9:45 – **155 elevi**

- Pentru masa de "dejun" tur II va fi livrata până la orele 10:45 - **160 elevi**

Zilnic, o probă din hrana preparata si distribuita, de la meniul servit, ce va constitui cantitatea unei portii per elev va fi pusa la dispozitia personalului desemnat de directorul institutiei, pentru a fi verificata si pastrata la frigider corespunzator timpului necesar.

Prestatorul se obliga sa asigure prepararea hranei din produse de calitate, însoțite obligatoriu de certificate:

- Certificat sanitar-veterinar F2 pentru produsele de origine animaliere, peste, produse lactate si ouă;

- Certificat de inofensivitate pentru produsele de origine non-animală: legume, fructe, băcănie, cofetărie, etc.;

- Conform legislatiei sanitare (legea nr. 10-XVI privind supravegherea de stat a sănătății publice din 03.02.2008);

- Certificate de calitate și conformitate pentru toate tipurile de produse.

6. In procesul de preparare se va tine cont de:

- Prevederile anexelor nr. 10 si 11 al Regulamentului sanitar pentru institutiile de educatie timpurie aprobat prin HG nr. 1211 din 04.11.2016, aprobate de ANSP.

- Continutul crescut de grasimi, zahar, sare;

- Conditii igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare pentru depozitarea si pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distributia hranei.

7. Transportarea/livrarea:

Transportarea se va efectua cu mijloacele de transport specializate ce corespund normelor de igiena si temperatura, insotite de autorizatie sanitar-veterinara si echipament sanitar de protectie (legea nr. 78 din 18.03.2014 privind produsele alimentare, art. 15 pet. 3, Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinara);

Produsele vor fi transportate in recipiente inoxidabile, inchise individuale pentru fiecare fel de mancare, respectiv in recipiente separate pentru masa de dejun, in conformitate cu normele de igiena in vigoare.

Livrarea se va efectua direct la Institutia Publică Liceul Teoretic „ A.Donici” s.Persecina.

La livrare se va prezenta fisa de insotire a alimentelor care va fi semnata de catre reprezentantii prestatorului si de către Directorul instituției sau de catre asistentul medical al institutiei/sau de altă persoana calificată imputernicită prin ordin.

8. Observatii:

In cazul in care se constata abateri ce pot conduce la consecinte grave pentru starea de sanatate a elevilor. distribuirea hranei va fi stopata si va fi inlocuita in decurs de 30 minute cu alta.

Autoritatea contractata va delega o persoana responsabila la necesitate pentru a monitoriza procesul de preparare si distribuire a hranei , cu asigurarea cheltuelilor de transport din partea operatorului economic.

Oferta financiară cât și meniul va fi pregatit luandu-se în calcul normativul de alimentație per elev cât și prevederile legislative din domeniul alimentației publice pentru 80 zile a câte **315** elevi .

Nota: Prezentul model al caietului de sarcini este orientativ, si poate fi completat/modificat/precizat de catre autoritatea contractanta, in functie de tipul si specificul serviciilor.

Conducatorul grupului de lucru: Ana IVANOV

L.Ș.