

CAIET DE SARCINI

Obiectul achiziției: Servicii de alimentarea copiilor din clasele I-IV și claselor V-IX

Autoritatea contractantă: IP GM Ștefan cel Mare s. Mihailovca

1. Descriere generală. Informatii

Serviciile vor fi prestate pentru IP GM Ștefan cel Mare s. Mihailovca, elevii vor fi alimentați în incinta cantinei din gimnaziu, în medie de 138 de elevi, preț alimentație per copil/zi-18,00 lei. Anul 2026.

2. Situația personală a ofertantului

- ✓ nu se află în proces de insolabilitate ca urmare a hotărârii judecătorești;
- ✓ și-a îndeplinit obligațiile de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale în conformitate cu prevederile legale în vigoare în Republica Moldova sau în țara în care este stabilit;
- ✓ nu a fost condamnat, în ultimii 3 ani, prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingere eticii profesionale sau pentru comiterea unei greseli în materie profesională;
- ✓ nu a prezentat informații false în scopul demonstrării îndeplinirii criteriilor de calificare și selecție;
- ✓ nu este inclus în Lista de interdicție a operatorilor economici;
- ✓ nu practică sau nu a practicat pseudoactivitate de întreprinzător;
- ✓ întreprinderea, fondatorii și/sau administratorul nu a fost privat de dreptul de a practica o anumită activitate.
- ✓ personalul angajat de către operatorul economic în mod obligatoriu să dispună de instruirea igienică, control medical, iar pentru specialiști minimul necesar de studii pentru activitate în domeniul serviciilor de alimentație a copiilor. Personalul angajat să fie asigurat cu echipament personal necesar pentru lucru.

3. Reglementări și standarde utilizate în asigurarea calității:

Standarde de asigurare a calității:

- Certificatele, emise de organisme independente, prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă anumite standarde de asigurare a calității, acestea trebuie să se raporteze la sistemele de asigurare a calității, bazate pe seriile de standarde europene relevante, certificate de organisme conforme cu seriile de standarde europene privind certificarea, sau la standarde internaționale pertinente, emise de organisme acreditate;
- Detinerea certificatului ISO 22000:2005, sistemul de management al Sigurantei Alimentului;
- Detinerea certificatului HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point);

- Prezintă certificate de inofensivitate a produselor sau asigură sub răspundere proprie inofensivitatea produselor livrate.

4. Furnizarea, păstrarea, protecția produselor alimentare:

Asigurarea cu produse alimentare va fi efectuată de către oferant personalului cu care urmează să presteze serviciul de alimentație (catering). Produsele alimentare vor fi livrate în stare proaspătăcu respectarea termenelor de valabilitate și a normelor sanitar-veterinare în vigoare. Prepararea hranei se va face în ospătăria gimnaziului, 5 zile pe săptămână, de luni până vineri cu excepția sărbătorilor legale în vigoare și a perioadei de vacanță care vor fi comunicate prestatorului în prealabil cu 5 zile. Asigurarea condițiilor sanitaro-igienice necesare, păstrarea, prepararea și repartizarea produsului finit în conformitate cu specificul și particularitățile înaintate către alimentarea copiilor. Asigurarea calității produselor alimentare achiziționate.

5. Alimentarea elevilor claselor I-IX din Gimnaziul „Ștefan cel Mare ” din s. Mihailovca prepararea/distribuirea

Prepararea hranei se va efectua în incinta gimnaziului cu utilizarea utilajelor și inventarul instituției, care vor fi transmise spre folosință printr-un act de predare-primire ofertantului în momentul încheirii contractului de antrepriză. Bucatele vor fi servite de copiii:

- claselor 1 – 4 între ora 10:10 – 10:25 – 64 copii
- claselor 5 – 9 între ora 11:10 – 11:25 – 74 copii

Zilnic, o probă din hrana preparată, de la meniul servit, ce va constitui cantitatea unei porții per elev va fi pusă la dispoziția personalului desemnat de directorul instituției, pentru a fi verificată și păstrată la frigider corespunzător timpului necesar. Distribuția bucatelor se permite numai după ce lucrătorul medical a apreciat calitatea organoleptică a fiecărui fel de bucate, cum ar fi: aspectul, culoarea, consistența, mirosul și gustul. Porția pentru aprecierea calității se ia nemijlocit din vasele de pregătire a produselor alimentare. Rezultatele aprecierii se înregistrează într-un registru de rebutare a bucatelor.

Prestatorul se obligă să asigure prepararea hranei din produse de calitate, însoțite obligatoriu de certificate:

- Certificat sanitar-veterinar F2 pentru produsele de origine animaliere, peste, produse lactate și oua;
- Certificat de inofensivitate pentru produsele non-animale: legume, fructe, bacanie, cofetarie, etc.;
- Conform legislației 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. În procesul de preparare se va ține cont de:

Prepararea și prelucrarea culinară a produselor alimentare se efectuează în corespundere cu cerințele tehnologice de pregătire a bucatelor în blocul alimentar. Se interzice prepararea altor tipuri de bucate, decât cele prevăzute în meniu.

- Normele financiare stabilite pentru alimentația unui copil/zi din instituțiile de învățământ preșcolar, au fost stabilite în temeiul Legii nr. 10 din 03.02.2009, privind

supravegherea de stat a sănătății publice, HG nr. 722 din 18.07.2018 pentru aprobarea Instrucțiunii privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ general privind normele financiare prognozate pentru alimentația unui copil/elevi/zi din instituțiile de învățământ preșcolar, special și secundar general pe anul 2026.

- Conținutul crescut de grăsimi, zahar,sare;
- Condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare.

7. Transportarea/livrarea:

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

La livrare se va prezenta fișa de însoțire a alimentelor care va fi semnată de către reprezentanții prestatorului și de către Directorul instituției sau de către asistentul medical al instituției/sau de altă persoana calificată împuternicită prin ordin.

8. Observații:

Oferta financiară va fi pregătită luându-se în calcul meniul anexat pentru 91 zile și pentru 138 elevi. Operatorul economic va asigura spălarea veselei, curățenia în cantină și în sala de alimentație utilizând produsele de curățire (pentru degresarea veselei, dezinfectanți, etc.) din contul operatorului economic. Asigurarea cu detergenți și dezinfectanți îi revine operatorului economic desemnat câștigător.

Autoritatea contractantă își asumă obligația să transmită prin comodat utilajul, ustensilele aflate în blocul alimentar, care vor fi utilizate pentru producerea bucatelor, precum și să achite serviciile comunale pe perioada desfășurării contractului.

Autoritatea contractantă nu duce responsabilitatea de deteriorarea veselei sau a altor bunuri investite în sistemul alimentar. În caz de insuficiența bunurilor necesare procesului alimentar, operatorul economic asigură suplینirea lor.

La expirarea termenului de executare a contractului Operatorul economic în baza actului de predare-primire transmite instituției într-o stare funcțională normală blocul alimentar, depozitele (încăperile, utilajul și inventarul din blocul alimentar și depozite funcționabile).

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.

**Director,
IP GM Ștefan cel Mare**

Arhirii Larisa