

CAIET DE SARCINI

Obiectul: achiziționarea serviciilor de catering, prepararea și distribuirea hranei pentru Tabăra de odihnă a copiilor Miorița, s. Ivancea, rl. Orhei

Autoritatea contractantă: Direcția Generală Educație a Consiliului Raional Orhei, str. M. Eminescu, nr.2

1. Descriere generală. Informații

Serviciile vor fi prestate pentru Tabăra de odihnă a copiilor Miorița, s. Ivancea, rl. Orhei, copii vor fi alimentați în incinta cantinei de la Tabăra Miorița, în patru tururi, în medie pentru 250 de copii per tur.

2. 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;

-deținerea certificatului ISO 22000:2005, sistemul de management al Siguranței Alimentului;

-deținerea certificatului HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point);

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

Standarde de protecție a mediului: în procesul de prestare/livrare

-prezentarea unor certificate, emise de organisme independente, prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă anumite standarde de protecție a mediului, aceasta trebuie să se raporteze: fie la Sistemul Comunitar de Management de Mediu și Audit (EMAS), fie la standarde de gestiune ecologică bazate pe seriile de standarde europene sau internaționale în domeniu, certificate de organism conforme cu legislația comunitară ori cu standardele europene sau internaționale privind certificarea.

3. Meniu orientativ prezentat pentru patru mese zilnic:

-masa pentru dejun -ora 9:00;

-masa pentru prinz-ora 13:00;

-gustarea – ora 16:00;

-masa pentru cina -ora 19:00

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va primi zilnic:

-pentru masa dejun a zilei următoare până la ora 18:00 din ziua din ajun;

Calendarul pentru prestarea serviciilor: iunie-august anul 2019.

Numărul maximal per tur – 250 porții

4. Furnizarea, păstrarea, protecția produselor:

Transportarea se va efectua cu mijloace de transport specializate ce corespund normelor de igiena și temperatura însoțite de autorizație sanitar –veterinară și echipament sanitar de protecție. Produsele vor fi transportate în recipiente inoxidabile, închise etanș, individuale pentru fiecare fel de mâncare, respectiv în recipiente separate.

5. Alimentarea copiilor la Tabăra de odihnă Miorița: prepararea/distribuirea

Prepararea și distribuirea hranei se va face pentru 10 zile;

Distribuirea hranei la Tabăra Miorița din s. Ivancea, rl. Orhei, se va face, după cum urmează:

-pentru masa ”dejun” de la orele 9:00 hrana va fi livrată până la orele 8:30;

-pentru masa ”prânz” de la orele 13:00 hrana va fi livrată până la orele 12:30;

-pentru gustare de la orele 16:00 până cel la orele 15:30;

-pentru masa ”cină” de la orele 19:00 hrana va fi livrată până cel târziu la orele 18:30;

Zilnic, o probă din hrana preparată și distribuită, de la meniul servit, ce va constitui cantitatea unei porții per copii va fi pusă la dispoziția personalului desemnat de directorul Instituției, pentru a fi verificată și păstrată în frigider corespunzător timpului necesar.

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

-certificat sanitar-veterinar F2 pentru produsele de origine animaliere, pește, miere, produse lactate și ouă);

-certificat de inofensivitate (pentru produsele non-animale: legume, fructe, băcănie, cofetărie etc.),

-conform legislației sanitare (Legea 10-XVI privind supravegherea de stat a sănătății publice din 03.02.2008);

-certificate de calitate și conformitate (pentru toate tipurile de produse).

În procesul de preparare se va ține cont de:

-conținut crescut de grăsimi, zahăr, sare;

-condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția hranei;

6. Transportarea/livrarea:

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

-Produsele vor fi transportate în recipiente inoxidabile, închise etanș, individuale pentru fiecare fel de mâncare, respectiv în recipiente separate pentru masa de dejun, prânz și cină, în conformitate cu normele de igiena în vigoare;

-Livrarea se va efectua direct la Tabăra de odihnă pentru copii Miorița din s. Ivancea, rl.Orhei;

-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 și/sau de altă persoană calificată împuternicită prin ordin;

7. Observații:

-În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor distribuirea hranei va fi stopată și va fi înlocuită în decurs de 30 minute cu alta, fără să se perceapă plată suplimentară;

-Oferta financiară va fi pregătită luându-se în calcul meniul anexat pentru 40 zile și pentru 1000 copii.

Notă: Prezentul model al caietului de sarcini este orientativ și poate fi completat, modificat, precizat de către autoritatea contractantă, în funcție de tipul și specificul serviciilor.

Conducătorul grupului de lucru: Mustovic Silvia _____

L.Ș