

## CAIET DE SARCINI

### Bunuri/Servicii

**Autoritatea contractantă:** Servicii de alimentație a elevilor din cadrul IPLT "Gaudeamus", perioada 01.09.2025-24.12.2025, mun. Chișinău, str. Petru Zadnipru,14/4, c.f. 10146200001298.

**Obiectul achiziției:** Servicii de cantină (prepararea dejunului și a prânzului) pentru o categorie de elevi ai IPLT „GAUDEAMUS”, pentru anul 2025.

#### 1. Descriere generală. Informații

Serviciile vor fi prestate în nr. de 74 412 porții pe perioada academică a anului 1.09.-24.12.2025 pentru elevii IPLT „GAUDEAMUS”. Elevii vor fi alimentați în incinta instituției. Prețul unui elev/zi =

Clase cu profil sport V-IX – 39.80 lei elev/zi.;

Clasele V- IX dejun – 20,05 lei;

Numărul de porții stabilite, vor fi preparate și servite de luni până vineri, cu excepția sărbătorilor legale în vigoare și a perioadei de vacanță.

#### 2. Reglementări și standarde utilizate în asigurarea calității:

- Certificatele, emise de organizații 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 organizații conforme cu seriile de standarde europene privind certificarea, sau la standardele internaționale emise de organizații acreditate.

- 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 organizații independente, prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă anumite standarde de protecție a mediului, acestea trebuie să se raporteze fie la Sistemul Comunitar de Management de Mediu și Audit, fie la standarde europene sau internaționale în domeniu, certificate de organizații conforme cu legislația în vigoare.

#### 3. Meniu orientativ prezentat pentru meniul zilnic:

Meniul și structura nutritivă: Se va ține cont de kaloriile stabilite conform actelor normative aprobate prin Ordinul nr. 638 din 12.08.2016 și Ordin nr. 910 din 02.10.2020 compatibilitatea produselor la formarea meniului. Meniul obligatoriu va conține elementele și produsele folosite la prepararea bucatelor pentru fiecare zi, conținutul de proteine, grăsimi, carbohidrați, valoarea energiei, cantitatea de sare, cantitatea de lichid. Raportul dintre proteine, lipide și glucide trebuie să fie de 1:1:4.

##### 1. Surse de proteine de înaltă calitate: 4 pct.

- Carne slabă: **pulpă de bovină dezosată refrigerată**, fără aditivi sau soluții injectate;
- Carne albă: **piept de pui** fără piele, refrigerat;
- Pește: **fileu de pește de mare**, congelat, **eviscerat, fără glazură de gheață**;

- Produse lactate: **lapte integral pasteurizat, chefir, iaurt natural** (minimum 2,5% grăsime, fără zahăr adăugat), **brânză de vaci, brânză cu cheag maturată** (nu produs de brânză);
  - **Ouă proaspete de găină** (acolo unde este permis)
2. **Grăsimi sănătoase: 3 pct.**
- **Unt natural**, cu un conținut minim de **72,5% grăsimi lactate**, fără adaosuri de grăsimi vegetale; -3 pct.
  - Utilizarea uleiurilor vegetale nerafinate în cantități moderate.
3. **Produse din cereale integrale: 3 pct.**
- **Paste făinoase din grâu dur**, fără coloranți artificiali;
  - **Biscuiți și covrigei** fără uleiuri hidrogenate, preparați din **făină integrală, fulgi de ovăz, semințe** (in, floarea-soarelui, susan etc.).
4. **Legume și fructe proaspete și locale: 3 pct.**
- Asigurarea unei diversități zilnice de **legume** (crude, fierte, la abur) și **fructe de sezon**, spălate și depozitate corespunzător.
5. **Patiserii și deserturi sănătoase: 2 pct.**
- Doar patiserii **coapte**, nu prăjite, fără margarină sau uleiuri hidrogenate;
  - Fără coloranți și arome artificiale;
  - Conținut moderat de zahăr (respectând limitele nutriționale legale).
- Meniul va fi **rotativ**, fără repetarea acelorași feluri de mâncare timp de cel puțin 5 zile consecutive;

#### 4. Furnizarea, păstrarea, protecția produselor:

1. Prepararea hranei se va face 5 zile pe săptămână, de luni până vineri, la ora 8:00, cu excepția sărbătorilor legale în vigoare și a perioadei de vacanță care vor fi comunicate prestatorului în prealabil.
2. Temperatura bucatelor intrate în instituție conform HG nr. 722 din 18.07.2018, art. 83:
  - Bucatele fierbinți (supe/ciorbe, sosuri, băuturi) - nu mai mică de 75°C;
  - Ceai, cacao cu lapte - 50-55°C;
  - Felul doi, garnituri - nu mai mică de 65°C
  - Băuturile răcoritoare, chefirul, iaurtul, sucul - nu mai mică de 14°C.

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

- Certificat sanitar-veterinar pentru produsele de origine animalieră, pește, miere, produse lactate și ouă);
- Certificat de inofensivitate pentru produsele non-animala: 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).

#### 5. 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 produselor:

- Transportarea se va efectua cu mijloacele de transport specializate ce corespund normelor de igienă și temperatură, 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-veterinară);
- Produsele vor fi transportate în recipiente inoxidabile, închise, individuale pentru fiecare fel de mâncare, în conformitate cu normele de igienă în vigoare;

- Livrarea produselor se va efectua direct în incinta instituției;
- 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 persoana împuternicită prin ordin.

### **7. Observații:**

În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a elevilor, pregătirea hranei va fi stopată și înlocuită în cel mai scurt timp posibil cu alta.

Autoritatea contractantă va delega la necesitate o persoană responsabilă pentru a monitoriza procesul de preparare a hranei.

Oferta financiară va fi pregătită luându-se în calcul meniul pentru 74412 porții pe perioada 01.09-24.12.2025.

Autoritatea contractantă \_\_\_\_\_ LȘ