

**Caiet de sarcini privind achiziționarea serviciilor de catering pentru  
Instituția Publică "Laboratorul central de testare a băuturilor alcoolice/nealcoolice și a  
produselor conservate"**

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de achiziție și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedura va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei(doar masa de amiază-prânzul), în 2 locații:

1. mun. Chișinău, or. Codru, str. Grenoble 128, lit „U”
2. mun. Chișinău, str. Uzinelor 19.

Situația personală a ofertantului:

- nu se află în proces de insolvență 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 greșeli 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

Capacitatea de exercitare a activității profesionale a ofertantului:

- obligatoriu se prezintă forma de înregistrare ca persoană fizică sau juridică autorizația privind activitatea de: prestări servicii de "preparare și distribuire a hranei (catering)

Capacitatea economică și financiară a ofertantului:

- raportul financiar

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

Cerințe tehnice:

- asigurarea, pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru angajații instituției, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare și meniul aprobat în modul stabilit (anexa la prezentul contract)
- comanda pentru numărul de porții (pentru angajați) ce vor trebui preparate și servite se va primi zilnic pentru masa prânz până la ora 09:00 în ziua respectivă.

### Prepararea/distribuirea

Prepararea și distribuirea hranei se va face 5 zile pe săptămână, de luni până vineri, cu excepția sărbătorilor legale în vigoare și a perioadelor de vacanță, care vor fi comunicate prestatorului în prealabil cu 5 zile.

**Distribuirea hranei la Instituția Publică "Laboratorul central de testare a băuturilor alcoolice/nealcoolice și a produselor conservate"**, se va face, după cum urmează:

- pentru masa "prânz" de la **orele 12.00** hrana va fi distribuită până cel târziu la **orele 12.15**;

Zilnic, o probă din hrana preparată și distribuită, de la meniul servit, ce va constitui cantitatea unei porții persoana 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 pentru produsele de origine animaliere, pește, miere, produse lactate și ouă);
- certificat de inofensivitate (pentru produsele non-animale: legume, fructe, băcănie, cofetărie etc.),
- certificate de calitate și conformitate (pentru toate tipurile de produse) conform legislației sanitare (Legea 10-XVI privind supravegherea de stat a sănătății publice din 03.02.2008);

în procesul de preparare se va tine 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;

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 de unică folosință pe porție, în conformitate cu normele de igiena în vigoare;

Livrarea se va efectua direct la **Instituția Publică "Laboratorul central de testare a băuturilor alcoolice/nealcoolice și a produselor conservate"**, în două locații:

1. mun. Chișinău, or. Codru, str. Grenoble 128, lit „U”;
2. mun. Chișinău, str. Uzinelor 19.

La livrare se va prezenta fișa de însoțire a alimentelor care va fi semnată de către reprezentanții prestatorului și/sau de altă persoană calificată împuternicită prin ordin;