

**Institute Publica Liceul Teoretic „Constantin Spătaru ” or.Leova,**

**str. Ștefan cel Mare 56, c.f. 1012620010575**

## **CAIET DE SARCINI**

**Obiectul achizitiei:** servicii de cantină și servicii de catering (prepararea și distribuirea hranei) pentru elevii din IP Liceul Teoretic „Constantin Spătaru” or.Leova, pentru anul 2025.

**Autoritatea contractanta:** Instituție Publică Liceul Teoretic „Constantin Spătaru” or.Leova

### **1. Descriere generala. Informatii**

Serviciile vor fi prestate pentru Liceul Teoretic „Constantin Spătaru” or.Leova, str. Ștefan cel Mare 56. Elevii vor fi alimentati in incinta cantinei din liceu, in medie 301 elevi, preț alimentație per copil/zi – 17,20 lei, pentru elevii claselor I-a / IV-a și 17,20 lei pentru elevii claselor a V-a / XII -a.

### **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, sail la standarde internationale pertinente, emise de organisme acreditate;
- Detinerea certificatului ISO 22000:2005, sistemul de management al Sigurantei 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 protecție 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 8:45
- Dejun tur II -ora 9:40
- Dejun tur III - ora 11:45

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

Calendarul pentru prestarea serviciilor: 09.01.2025 - 24.12.2025.

#### **4. Furnizarea, pastrarea, protectia produselor:**

1 Prepararea si distribuirea hranei se va face 5 zile pe saptamâna , 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 ferbinti nu mai mica de 75<sup>0</sup> C
- Ceai , cacao – 50-55<sup>0</sup> C
- Garnituri (felul doi ) - nu mai mica de 65<sup>0</sup>C
- Bauturi racoritoare chefir , suc - nu mai mica de 14<sup>0</sup>C.

#### **5. Alimentarea elevilor claselor primare din Liceul Teoretic „ Constantin Spătaru” or.Leova prepararea/distibuirea:**

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

- Pentru masa de "dejun" tur I va fi livrata pana la orele 9:15 – 95 elevi
- Pentru masa de "dejun" tur II va fi livrata pana la orele 9:45 - 98 elevi
- Pentru masa de "dejuir" tur III va fi livrata pana la orele 10:25 – 108 elevi

Zilnic, o proba 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 și păstrată la frigider corespunzător timpului necesar.

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

- Certificat sanitar-veterinar F2 pentru produsele de origine animaliere, peste, produse lactate si oua;
- Certificat de inofensivitate pentru produsele non-animale: legume, fructe, bacanie, cofetarie,etc.;
- Conform legislatiei sanitare (legea nr. 10-XVI privind supravegherea de stat a sanatatii publice din 03.02.2008);
- Certificate de calitate si conformitate pentru toate tipurile de produse.

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

- Identic 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 și temperatura, insotite de autorizatie sanitar-veterinara si echipament sanitar de protectie (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 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 Instituția Publică Liceul Teoretic „Constatin Spătaru” or.Leova.

La livrare se va prezenta fișa de însoțire a alimentelor care va fi semnata de către reprezentanții prestatorului și de catre Directorul institutiei sau de catre asistentul medical al institutiei/sau de aita persoana calificata imputernicita 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 financiara va fi pregatita luandu-se in calcul meniul anexat pentru 171 zile și pentru 301 elevi .

***Nota:** 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.*

- **Conducatorul grupului de lucru:**

**Marina Arabadji**