

COORDONAT:

ANSA oficiu Ștefan Vodă
or. Ștefan Vodă, r-nul Ștefan Vodă
Șef oficiu Ștefan Vodă:
Ana Caraman _____

Data: 17 octombrie 2025

APROBAT:

Instituția Publică Liceul Teoretic „Ștefan Vodă”,
filiala Gimnaziul Marianca de Jos
Director interimar:
Cornițel Elena _____

Data: 17 octombrie 2025

CAIET DE SARCINI**Servicii**

Obiectul: Servicii de catering (Servicii de preparare și distribuire a dejunului) pentru elevii claselor I-IX , din cadrul Instituției Publice Liceul Teoretic „Ștefan Vodă”, filiala Gimnaziul Marianca de Jos, r-nul Ștefan Vodă s. Marianca de Jos, pentru perioada de prestare 01.11.2025 – 31.12.2025

(denumirea, adresa)

Autoritatea contractantă: Instituția Publică Liceul Teoretic „Ștefan Vodă”, or. Ștefan Vodă str. Libertății 8

(denumirea, adresa)

1. Informații generale.

1.1 Obiectul achiziției: Servicii de catering (Servicii de preparare și distribuire a dejunului) pentru elevii claselor I-IX

1.2 Perioada de prestare: 01.11.2025 - 31.12.2025

1.3 Zile de prestare: 38 zile (5 zile pe săptămână, de luni pînă vineri, fără zilele de vacanță școlară și sărbători legale în vigoare, care vor fi comunicate prestatorului în prealabil cu 5 zile)

1.4 Număr de beneficiari: 41 elevi.

1.5 Preț unitar pe zi: 17,20 lei inclusiv TVA.

1.6 Valoarea totală estimată: 17.20 x 41 elevi x 38 zile = 26797,60 lei inclusiv TVA.

2. Condițiile de organizare a alimentației elevilor prin oferirea micului dejun prin servii de catering

Organizarea alimentației elevilor prin oferirea micului dejun prin sistem catering se v-a desfășura în conformitate cu prevederile HG nr. 722 din 18.07.2018 cu privire la organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățămînt general, Regulamentului sanitar pentru instituțiile de învățămînt primar și secundar, ciclul I și II și profesional tehnic aprobat prin HG nr. 492 din 10.07.2024, cu respectarea următoarelor condiții:

1. Compania de catering și unitatea de alimentație care prestează servicii de alimentație trebuie să dețină următoarele documente:

a) Autorizație sanitar-veterinară de funcționare, sau certificat de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor pentru activitatea de catering (în conformitate cu prevederile legislative în domeniu)

b) Autorizație sanitar-veterinară sau certificat de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor pentru mijlocul de transport concret (în conformitate cu prevederile legislative în domeniu)

2. Meniul zilnic de repartiție și conținutul se elaborează și se semnează de către lucrătorul medical al instituției de învățământ pe baza meniului – model pentru 10 zile, (conform Ordinului comun nr. 488/834 din 03.06.2025 al Ministerului Sănătății și Ministerului Educației și Cercetării, cu privire la organizarea și asigurarea sănătății nutriționale a copiilor și elevilor din instituțiile de învățământ general), coordonat cu conducătorul instituției de învățământ și în colaborare cu un specialist în nutriție din cadrul companiei de catering și aprobat de subdiviziunile teritoriale ale ANSP.

3. Produsele alimentare gata preparate vor fi transportate în recipiente permise de legislație, cu asigurarea temperaturii corespunzătoare pentru produsele alimentare finite.

4. Personalul va utiliza echipament special: halat, mănuși de unică folosință și bonetă.

Acesta trebuie să dețină dovada examenelor medicale, cu mențiuni ce atestă că a fost supus controlului medical și instruirii igienice.

5. Păstrarea de probe zilnice, în recipiente sterile, în cantități de cel puțin 150 g per produs din toate produsele alimentare, la o temperatură cuprinsă între 1 °C și 4 °C, timp de 72 de ore, însoțite de meniul zilnic de distribuție în instituția de învățământ și în cadrul companiei de catering.

3. Ambalarea și condiții de igienă:

1. Porționarea și ambalarea produselor se va efectua în condiții de igienă într-un spațiu rezervat: curat, igienizat, bine ventilat de către personal instruit și echipat corespunzător.

2. Produsele finite livrate instituției de învățământ vor fi ambalate individual în ziua livrării în pachete curate de unică folosință, ecologice, care nu modifică gustul sau proprietățile alimentelor în strictă conformitate cu Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

3. Se interzice refolosirea ambalajelor și reutilizarea alimentelor rămase neconsumate.

4. Utilizarea, păstrarea, protecția, calitatea produselor/serviciilor

Prepararea și distribuirea

1. Prepararea și distribuirea hranei se va face zilnic 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.

2. Zilnic, o probă din hrana preparată și distribuită, 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.

3. Bucatele se prepară nu mai devreme de 2 ore înainte de a fi consumate, inclusiv și timpul de transportare.

4. Prestatorul se obligă să asigure prepararea hranei din produse de calitate, autohtone, însoțite obligatoriu de certificate (Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar veterinară, LP nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor):

- **Certificat sanitar-veterinar** - pentru produsele de origine animală, precum carne, pește, miere, produse lactate, ouă;

- **Certificate de calitate** – eliberate de către producător

-inclusiv să se conformeze prevederilor actelor normative (Legea nr. 10 din 03.02.2009, privind supravegherea de stat a sănătății publice)

5. În procesul de preparare se va ține cont de:

- Conținut crescut de grăsimi, zahăr și sare;

- Condiții igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respective pentru distribuirea hranei.

5. Transportarea/livrarea

1. Transportarea produselor alimentare se va efectua în conformitate, cu prevederile legii nr.306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor, în mijloace de transport speciale, care să asigure condițiile de igienă și de temperatură prevăzute la art. 12 din Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, și va fi însoțit de **autorizație sanitar-veterinară** obținută în modul stabilit la art. 18 din Legea nr. 221 din 19.10.2007, privind activitatea sanitar-veterinară.

2 . Livrarea se va efectua direct în cantina Gimnaziului Marianca de Jos, r-nul Ștefan Vodă, s. Marianca de Jos.

3. La livrare obligatoriu 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.

6. Cerințe privind calculul costului/prețului

Oferta financiară v-a fi pregătită luându-se în calcul meniul-model anexat pentru 38 zile, 41 elevi și norma financiară pentru un elev/zi de 17,20 lei inclusiv TVA (Ordinul comun al MEC nr.8/2025 și al MF nr.2/2025 cu privire la normele financiare pentru alimentarea copiilor/elevilor din instituțiilor de învățământ, cu modificările ulterioare).

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.

Documentele obligatorii la depunerea ofertei și Documentele de calificare se regăsesc în Anunțul de participare publicat în SIA RSAP.

Autoritatea contractantă Instituția Publică Liceul Teoretic Ștefan Vodă

Conducătorul grupului de lucru : Cornișel Elena

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 bunurilor/serviciilor. Autoritatea contractantă este obligată să respecte legislația.*

