

CAIET DE SARCINI

privind achiziționarea serviciilor de catering pentru IP Liceul Teoretic „Onisifor Ghibu” din municipiul Orhei

Situația personală a ofertantului:

- nu se află în proces de insolabilitate ca urmare a hotărârii judecătorești;
- și-a îndeplinit obligațiile de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale în conformitate cu prevederile legale;
- nu a fost condamnat, în ultimii 3 ani, prin hotărâre definitivă, pentru fapte ce aduc atingere eticii profesionale;
- nu a prezentat informații false pentru demonstrarea criteriilor de calificare;
- nu este inclus în Lista de interdicție a operatorilor economici;
- nu practică sau nu a practicat pseudoactivitate de întreprinzător;
- nu i-a fost interzis dreptul de a practica activitatea.

Capacitatea de exercitare a activității profesionale:

- se va prezenta forma de înregistrare (persoană fizică sau juridică);
- autorizația de prestări servicii catering pentru copii.

Capacitatea economică și financiară:

- prezentarea unui raport financiar relevant.

Capacitatea tehnică și profesională:

- declarație privind echipamentele tehnice și măsurile de asigurare a calității;
- informații despre personalul calificat pentru controlul calității;
- informații privind utilajele și instalațiile de care dispune operatorul economic.

Standarde de asigurare a calității:

- certificate emise de organisme independente privind calitatea;
- certificat ISO 22000:2005 sau versiunea actuală;
- certificat HACCP;
- certificate de inofensivitate a produselor sau asumare sub răspundere proprie.

Cerințe tehnice privind alimentația:

- Asigurarea, pregătirea și livrarea hranei pentru 490 de elevi, în conformitate cu meniul aprobat, cu respectarea cantităților și valorii calorice stabilite de legislație.
- Meniul săptămânal va include obligatoriu: ou, carne, pește, lapte sau produse lactate (iaurt, brânză, cașcaval).
- Hrana va fi variată, echilibrată, cu conținut redus de sare, zahăr și grăsimi, incluzând zilnic legume și/sau fructe.

Comanda și livrarea:

- Comanda pentru masa de a doua zi se transmite până la ora 17:00;
- Masa de dejun se va livra până la ora 08:30.

Prepararea și distribuirea hranei:

- Hrana se va pregăti și distribui 5 zile/săptămână, de luni până vineri, cu excepția sărbătorilor legale și a vacanțelor comunicate prestatorului cu cel puțin 5 zile înainte;
- Hrana se va livra porționată sau în containere sigilate, cu tacâmuri și accesorii igienice.

Verificarea calității și siguranței alimentelor:

- Se va preleva zilnic o probă din hrana distribuită, echivalentul unei porții, care va fi păstrată în frigider conform normelor;
- Toate produsele utilizate vor fi însoțite de:
 - certificat sanitar-veterinar F2 pentru carne, pește, ouă, produse lactate;
 - certificat de inofensivitate pentru legume, fructe, produse de băcănie;
 - certificate de calitate și conformitate;
- Se va respecta legislația sanitară privind condițiile de depozitare și transport.

Observații speciale:

- În caz de neconformitate cu risc pentru sănătatea elevilor, hrana va fi înlocuită în decurs de 30 de minute fără plată suplimentară.

Prin depunerea ofertei, ofertantul confirmă că a citit, înțeles și acceptat

integral prezentul caiet de sarcini.

Director,
IP Liceul Teoretic „Onisifor Ghibu”

Ceban Ana