

Caiet de sarcini

privind achiziționarea serviciilor de catering în anul 2024

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de achiziție și constituie ansamblul cerințelor pe bază cărora ofertantul participant la procedura va elabora oferta de preț, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect *prestarea serviciilor de catering* care includ: pregătirea, ambalarea pe porție individuală și livrarea zilnică a hranei (masa de prânz) la adresa: mun. Chișinău, Sf. Țării 26

Cantitate solicitată: 32850 pachete alimentare.

1. Situația personală a ofertantului:

- nu se află în proces de insolabilitate ca urmare a hotărârii judecătorești;
- lipsa datoriilor la plata a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale în conformitate cu prevederile legale și în vigoare în Republica Moldova sau în țara în care este stabilit;
- nu a fost condamnat, în ultimii 2 ani, prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingerea eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională;
- are o experiență similară minim de 2 ani de activitate;
- 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.

2. Capacitatea de exercitare a activității profesionale a ofertantului:

- obligatoriu va prezenta forma de înregistrare ca persoana juridică;
- autorizația privind activitatea de: prestări servicii de preparare, distribuire a hranei (catering).

3. 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;
- prezintă certificate de inofensivitate a produselor sau asigură sub răspundere proprie inofensivitatea produselor livrate.

4. Cerințe tehnice:

- să se asigure condițiile sanitaro-igienice pentru păstrarea, prepararea și transportarea produselor alimentare;
- sa fie efectuată prepararea și prelucrarea culinară a produselor alimentare în corespundere cu cerințele tehnologice de pregătire a bucatelor în blocul alimentar;
- sa dispună de personalul calificat în domeniul serviciilor de alimentație publică, instruire igienică, control medical, echipament special, etc;

5. Prepararea/distribuirea:

- a) Bucatele se prepară nu mai devreme de 2 ore înainte de a fi livrate. Prepararea bucatelor se va efectua cu utilizarea produselor autohtone și a legumelor de sezon;
 - b) Temperatura bucatelor livrate va fi de :
 - *bucatele fierbinți (supe/ciorbe, sosuri) - nu mai mica de 75°C;*
 - *felul doi, garnitură - nu mai mica de 65°C;*
 - c) meniul sa fie diversificat săptămânal și să conțină:
 - salata (gustare rece) – 100 grame;
 - preparat lichid (felul întâi) – 350 grame;
 - preparat de bază (felul doi) – 100/50 grame;
 - garnitura – 150 grame;
 - pâinea – 100 grame;
 - produsele vor fi preparate și distribuite zilnic, cu o valoare nutritivă și energetică, care constituie - 800-1000 Kcal;
 - fiecare pachet alimentar va conține preparat lichid, preparat de bază, garnitura, pâine, tacâmuri de unică folosință și șervețele.
 - comanda pentru numărul de porții solicitate se va recepționa până la ora 16:15 zilei premergătoare zilei de distribuire;
 - numărul mediu de beneficiari pe zi - 90 persoane, care poate varia în dependență de prezența efectivă;
 - distribuirea hranei se va efectua în intervalul de timp: de la ora 11.30 - 12:00;
 - zilnic prestatorul va preleva o proba de control din hrana oferită, care va fi păstrată în frigider în corespundere cu cadrul legal;
 - aleatoriu beneficiarul va verifica gramajul complexului de prânz.
- d) În procesul de preparare se va tine cont de:
- conținutul de grăsimi, zahar, sare;
 - condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea, păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru prepararea și distribuirea acestora în

conformitate cu legislația și normele sanitare în vigoare.

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

- certificat sanitar-veterinar F2 pentru produsele de origine animala (carne, pește, miere, produse lactate, ouă, etc.);
- certificat de inofensivitate pentru produsele non-animale (legume, fructe, băcănie, cofetărie etc.);
- certificate de calitate/ conformitate (pentru toate tipurile de produse);
- inclusiv sa se conformeze prevederilor actelor normative (Legea nr.10 din 03.02.2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice).

6. Transportarea/livrarea:

- Transportarea se va efectua cu mijloace de transport specializate ale prestatorului, care corespund normelor de igienă și de 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-veterinara).
- Produsele vor fi transportate în recipiente de unică folosință, în conformitate cu normele de igienă în vigoare.
- 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.