

CAIET DE SARCINI

Bunuri/Servicii

Obiectul: Achiziționarea serviciilor catering

Autoritatea contractantă: ATAS Centru-Est Orhei, str. Ion Creangă 1

(denumirea, adresa)

1. Descriere generală. Informații

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora prestatorul trebuie să țină seama în vederea elaborării ofertei și implicit a executării contractului de servicii, având ca obiect prestarea serviciilor de cantină și servicii de catering pentru următoarele centre:

1. Centrul de prestare a serviciilor sociale "Generația Pro" (beneficiari la zi și plasament) sat. Peresecina or. Orhei;

2. Centrul de prestare a serviciilor sociale "Universul" (beneficiari la zi și plasament) sat. Piatra or. Orhei;

3. Casa Comunitară Mitoc r-nul Orhei,

4. Centrul de plasament pentru persoane vârstnice și persoane cu dizabilități "Casa Noastră" Susleni or. Orhei;

5. Centrul de plasament pentru copii s. Pripiceni or. Rezina;

6. Centrul de plasament pentru persoane vârstnice și persoane cu dizabilități or. Rezina str. 27 August 60 ;

7. Centrul de plasament pentru persoane vârstnice și persoane cu dizabilități or. Șoldănești str. Păcii 13.;

8. Centrul de plasament pentru copii separați de părinți „Aproape de tine” or. Telenești, str. Ioan Vodă 16;

9. Centrul de plasament pentru persoane vârstnice și persoane cu dizabilități s. Sărătenii Vechi or. Telenești;

10. Serviciu social Respiro Verejeni r-nul Telenești.

2. Reglementări și standarde utilizate în asigurarea calității:

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 22000:2025, 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.

Standarde de protecție a mediului: în procesul de prestare/livrare:

-prezentarea unor certificate, emise de organisme independente, prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă anumite standarde de protecție a mediului, aceasta trebuie să se raporteze: fie la Sistemul Comunitar de Management de Mediu și Audit (EMAS), fie la standarde de gestiune ecologică bazate pe seriile de standarde europene sau internaționale în domeniu, certificate de organism conforme cu legislația comunitară ori cu standardele europene sau internaționale privind certificarea.

3. Furnizarea, păstrarea, protecția produselor:

Prestatorul trebuie să asigure zilnic serviciul de preparare și livrare a hranei pentru beneficiarii centrelor în cadrul autorității contractante, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare.

Prin hrană se înțelege, felurile de mâncare rece/caldă servite zilnic beneficiarilor din centrele de plasament, acestea fiind măsurabile în porții și structurate pe 3 mese și o gustare zilnic, după cum urmează:

Micul dejun, respectiv masa de dimineață, prânzul, respectiv masa de prânz, cina, respectiv masa de seară și gustarea între orele 15.00-16.00

O porție cuprinde toate cele trei mese și o gustare pe o singură zi.

Transportarea se va efectua cu mijloace de transport specializate ce corespunde normelor de igiena și temperatura însoțite de autorizație sanitar- veterinară și echipament sanitar de protecție.

Produsele vor fi transportate în recipiente inoxidabile, închise etanș, individuale pentru fiecare fel de mâncare, respectiv în recipiente separate.

4. Alimentarea beneficiarilor: prepararea/distribuirea

Prepararea și distribuirea hranei se va face 7 zile pe săptămână, de luni până duminică.

O porție cuprinde toate cele trei mese și o gustare pe o singură zi.

1. *Micul dejun*

Reprezintă un procent de 20% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compus din pâine, terci, pe lapte sau fărâ, produse care se pot consuma nepreparate sau preparate, la care se adaugă ceai îndulcit sau neîndulcit.

Ex: brânză proaspătă, gem, ouă, unt etc.

2. *Masa de prînz*

Reprezintă un procent de 60% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din pîine și 3 (trei) feluri de mîncare:

Felul I – supe, ciorbe, borșuri, salată.

Felul II – carne, pește, garnituri, etc...

Felul III- compot, suc.

3. *Cina*

Reprezintă un procent de 20% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din pîine, terci, produse ce se pot consuma nepreparate sau preparate, la care se adaugă ceai îndulcit sau neîndulcit.

Ex: brînză proaspătă, smântînă, iaurt, salată, paste, garnituri etc....

4. *Gustare*

Va fi compusă spre exemplu din: biscuiți, fructe, chifle, iaurt, ceai, suc, sau produse lactate.

Distribuirea hranei în centrele de plasament pentru copii separați de părinți se va face, după cum urmează:

- Centrul de prestare a serviciilor sociale "Generația Pro" sat. Peresecina or. Orhei;
- Centru de plasament pentru copii s.Pripiceni or. Rezina;
- Centru de plasament pentru copii separați de părinți „Aproape de tine” or. Telenești;
- Masa pentru dejun – ora 7:30-8:30;
- Masa pentru prînz ora 12:30-13:30;
- Zilnic se va prepara și distribui o gustare la ora 16:00;
- Masa pentru cină – ora 18:00-19:00.

Distribuirea hranei în centrele de plasament pentru persoane vîrstnice, persoane cu dizabilități se va face, după cum urmează:

- Masa pentru dejun – ora 8:30;
- Masa pentru prînz -ora 12:30-13:30;
- Masa pentru cină – ora 19:00.

Distribuirea hranei în serviciul social "Casa Comunitară" se va face, după cum urmează:

- Masa pentru dejun – ora 8:30;
- Masa pentru prînz -ora 12:30-13:30;
- Masa pentru cină – ora 19:00.

- Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va primi zilnic:

- Pentru masa dejun a zilei următoare până la 17:00 din ziua din ajun;
- Pentru masa de prînz și cină în ziua de curs până la ora 9:30.

Zilnic, o probă din hrana preparată și distribuită, de la meniul servit, ce va constitui cantitatea unei porții per copii/beneficiari va fi pusă la dispoziția personalului desemnat de șef/șefa centrului, 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 F2 pentru produsele de origine animaliere,pește, miere, produse lactate și ouă);

- certificat de inofensivitate (pentru produsele non-animală: legume, fructe, băcănie, cofetărie etc.);

-conform legislației sanitare (Legea 10-XVI privind supravegherea de stat a sănătății publice din 03.02.2008);

-certificate de calitate și conformitate (pentru toate tipurile de produse).

GRAMAJELE APROXIMATIVE ALE PORȚIILOR / COMPONENTELOR

(gramajul se referă la produsul finit, respectiv după ce materiile prime au fost supuse tratamentului termic necesar preparării):

Micul dejun – pâine 50 gr,

unt 15 gr, terci în asortiment + o gustare (ou 46 gr sau parizer 50 gr sau crenvușcă 60 gr sau brânză diversă 40 gr etc...), ceai 250 ml.

Prânzul – pâine 75 gr,

– Felul I – supe, ciorbe 300 ml inclusiv 100 gr partea solidă(legume, zarzavat, tăței), salată la sezon 150 gr.

– Felul II – carne de pui, șold file – 100 gr, pește 100 gr, carne de vită 50 gr, carne de porc 50gr

Garnir – terciuri, paste, boboase – 200/250 gr.

Suc, compot – 200 ml.

Fructe proaspete la sezon – 100 gr.

Cină – pâine 50 gr,

terci în asortiment 200/250 gr + gustare (iaurt 125 gr sau budincă 150 gr sau omletă 115 gr sau brânzeturi în asortiment 40 gr sau biscuiți 50 gr sau chiflă 100 gr etc...), ceai 250 ml.

Calorajul per pacient pe zi va constitui 2000/2200 calorii.

În procesul de preparare se va ține cont de :

- Anexa nr.10, nr. 11 din Regulamentul sanitar pentru instituțiile de educație timpurie, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.1211 din 04.11.2016;
- 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;

5. Transportarea/livrarea:

-Transportarea se va efectua cu mijloace de transport specializate ce corespund normelor de igienă 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-veterinară).

-Produsele vor fi transportate în recipiente inoxidabile, închise etas, individuale pentru fiecare fel de mâncare, în conformitate cu normele de igienă în vigoare.

-Livrarea se va efectua direct la sediul centrelor (cantină).

-La livrare se va prezenta fișa de însoțire a alimentelor care va fi semnată de către reprezentanții prestatorului și de către șeful de serviciu centrului sau de către asistentul medical al centrului și/sau de altă persoană calificată împuternicită prin ordin.

-Oferta necesită a fi alcătuită reeșind din normele financiare pentru alimentarea beneficiarelor din centrele de plasament și cheltuielile de transportare conform anunțului de participare.

6. Observații:

-În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarelor distribuirea hranei va fi stopată și va fi înlocuită în decurs de 30 minute-1 oră cu alta, fără să se perceapă plată suplimentară.

Autoritatea contractantă

Data, „30_”decembrie2025