

**Capitolul IV**  
**CAIET DE SARCINI. SPECIFICAȚII TEHNICE ȘI DE PREȚ**

**Secțiunea 1**  
**Caiet de sarcini**

Obiectul **Servicii de organizare a alimentației gratuite a elevilor din instituțiile de învățământ pe perioada ianuarie - decembrie 2021**

(denumirea, adresa)  
Autorități contractante **DÎTS a Primăriei mun. Bălți**  
**IP LT "M.Eminescu" din mun.Bălți**  
**IP LT "N.Gogol" din mun.Bălți**  
(denumirea, adresa)

### **1. Descriere generală. Informații**

Direcția Învățământ, Tineret și Sport mun. Bălți organizează alimentarea elevilor din 24 de instituții preuniversitare (inclusiv IP LT M. Eminescu și IP LT N. Gogol) (conform anexei). Dintre care:

6 151 elevi – primesc dejun la preț de 10-80 lei.

830 elevi – primesc prînz cald la preț de 14-00 lei.

Serviciile de alimentație gratuită se vor presta la adresele instituțiilor de învățământ.

Direcția Învățământ, Tineret și Sport mun. Bălți va pune la dispoziția furnizorului:

- încăperile necesare pentru activitate (sufragerie mobilată, sălile de pregătire și păstrare a produselor alimentare cu utilajul tehnologic și frigorific conform cerințelor sanitare);
- resurse termoeenergetice conform limitelor.

Furnizorul trebuie să dispună de:

1. Un număr suficient (130) de lucrători pentru prestarea serviciilor de alimentație.
2. Depozite autorizate.
3. Transport special cu marcajul "Produse alimentare".
4. Lucrătorii să dețină: control medical cu permisiunea de a activa în cantinele școlărești și minimul sanitar.
5. Transportul să dețină revizia tehnică și pașaport sanitar.
6. Să dispună de o rezervă nu mai mică de: 6151 pahare, 1660 farfurii felul I, 6981 farfurii felul 2, 2000 farfurii pentru servit, 6151 linguri, 1660 furculițe .

### **2. Reglementări și standarde utilizate în asigurarea calității**

**Furnizorul va:**

- respecta toate cerințele sanitaro-igienice la pregătirea, păstrarea, realizarea produselor;
- duce responsabilitatea privitor la îndeplinirea obligațiilor funcționale ale angajaților blocurilor alimentare și respectarea de către ei a regulilor de protecție a muncii;
- asigură cu cantitățile necesare de detergenți, dezinfectanți și inventar sanitar (*conform HG nr.564 din 10.09.2009*);
- poartă răspundere pentru deteriorarea intenționată a utilajului tehnologic, frigorific, mobilierul pus la dispoziție de către DÎTS mun. Bălți.
- Prezintă setul necesar de documente pentru funcționarea obiectivelor de alimentație publică în cauză (*HG nr.722 din 18-07-2018*)
- Regimul de lucru conform (*HG nr.722 din 18-07-2018*).
- să dispună de transport specializat, atestat tehnic, asigurați cu pașaport sanitar, conducătorii auto asigurați cu carnet medical. Transportarea produselor alimentare, calitatea produselor, originea produselor, va fi însoțită de acte ce vor demonstra proveniența și calitatea lor. Vor fi asigurate toate condițiile de transportare a produselor alimentare. Evidența produselor alimentare se ține în conformitate cu legislația în vigoare. Operatorul economic răspunde în totalitate de calitatea produselor livrate (*HG nr.722 din 18-07-2018*)

- Personalul angajat să dețină: control medical și minimul sanitar conform HG nr.722 din 18-07-2018.
- Operatorul economic va întreține ordinea în blocul alimentar, sala de servire, dezinfectarea și curățarea veselei.

• **Asigurarea cu detergenți, dezinfectanți și materiale necesare cu respectarea tendințelor actuale ale organizării alimentației a instituțiilor din subordinea DÎTS mun. Bălți cât și a normelor sanitare prevăzute de acte legislative în vigoare și asigurarea condițiilor necesare în conformitatea cu Instrucțiunile și Raportul de autoevaluare, aprobate prin Hotărârea Comisiei Naționale Extraordinare de Sănătate Publică nr.21 din 24.07.2020 îi revine operatorului economic.**

#### 4. Meniu

- Meniul de repartiție se perfectează de către lucrătorul medical și tehnologul angajat (HG nr.722 din 18-07-2018.)

	Denumirea	Numărul de dejunuri și prânzuri	Costul unui dejun,prânz pe zi (lei)	Conținutul dejunului, prânzului	Nr. minim de calorii
1	Dejun	6 151 elevi pentru 168,461 zile 1 036 203,61 dejunuri	10-80	-Tartină cu (unt, cașcaval, magiun) -bătută tocată (din carne de bovină, găină, pește) -Coptură, clătite, papanasi, terciuri. -Ceai cu zahăr, cacao cu lapte, compot.	600
2	Prânz	830 elevi pentru 171 zile 141 930 prânzuri	14-00	-Ciorbe din legume, -pârjoale, pește, carne de pasăre. -garnitură -compot, suc și pâine.	900

#### Furnizorul va:

- asigura alimentarea elevilor conform unui meniu unic aprobat de conducător, tehnolog coordonat cu CMMP și directorul instituției (zilnic);
- asigura organizarea realizării prin bufetul instituției produselor alimentare acceptate de CMMP în alimentația școlară de origine autohtonă;

5. Operatorul economic va dota cantinele instituțiilor de învățământ cu utilaj și echipament necesar bunei funcționări, precum și va asigura reparația și întreținerea utilajului destinat cantinelor instituțiilor de învățământ în conformitate cu următoarele necesități:

- 6151 pahare, 1660 farfurii felul I, 6981 farfurii felul 2, 2000 farfurii pentru servit, 6151 linguri, 1660 furculițe .
- lucrări de întreținere și reparații curente a utilajului tehnologic
- achiziționarea echipamentelor necesare pentru efectuarea serviciilor de alimentație
- achiziționarea detergenților și dezinfectanților necesare pentru prestare serviciilor de alimentație conform normelor sanitare în vigoare.

Valoarea totală a investițiilor în dotarea tehnică nu poate să fie mai mică decât 1% din valoarea totală a ofertei.

Autoritatea contractantă \_\_\_\_\_ Data " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_

Operator economic \_\_\_\_\_ Data " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_

