

**INSTITUȚIA PUBLICĂ LICEUL TEORETIC
„GINTA LATINĂ”**

CAIET DE SARCINI
privind achiziționarea serviciilor de catering
pentru alimentarea elevilor claselor V–IX din cadrul IPLT „Ginta Latină”

CHIȘINĂU 2025

1. Informații generale

Denumirea instituției: IPLT „Ginta Latină”

Adresa: Chișinău, str. Ginta Latină 9

Perioada de prestare a serviciului: 01.09.2025 – 24.12.2025 (77 zile)

Scop: alimentarea elevilor claselor V–IX

Forme de prestare a serviciilor de alimentare: catering, cu utilizarea mijloacelor proprii.

Numărul de elevi din clasele V-IX: 662

Prețul unui dejun: 20,20 lei

2. Obiectul achiziției

Prestarea serviciilor de alimentație zilnică a elevilor, conform reglementărilor și standardelor nutriționale. Operatorii economici care prestează servicii de catering, vor utiliza spații și utilaje proprii, cu respectarea strictă a normelor legale și a standardelor sanitare.

3. Baza legală

Activitatea se va desfășura în conformitate cu următoarele acte normative ale Republicii Moldova:

1. Ordinul comun nr. MEC și MS nr. 834 și 488 din 03.06.2025 privind organizarea și asigurarea sănătății nutriționale a copiilor și elevilor;
2. Hotărârea Guvernului nr. 722 din 18.07.2018 privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ general;
3. Hotărârea Guvernului nr. 492 din 10.07.2024, privind aprobarea Regulamentului sanitar pentru instituțiile de învățământ primar, secundar și profesional ethnic;
4. Legea nr. 78 din 18.03.2014 privind produsele alimentare;
5. Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinara;
6. Legea nr. 10 din 03.02.2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice.

4. Reglementări și standarde utilizate în asigurarea calității:

4.1. Asigurarea calității:

- a) operatorul economic urmează să respecte standardele de asigurare a calitatii produselor alimentare, conform legislației naționale în vigoare și a directivelor UE la care Republica Moldova este parte;
- b) deținerea certificatului ISO 22000:2005 cu privire la sistemul de management al Siguranței Alimentului;
- c) deținerea certificatului HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) - sistem de management al siguranței alimentare utilizat pentru a identifica, evalua și controla pericolele care pot afecta produsele alimentare;
- d) declarația pe propria răspundere privind asigurarea inofensivității bucatelor livrate.

4.2. Protecție a mediului în procesul de prestare a serviciilor de catering

Operatorul economic urmează să dețină Certificat ISO 14001 - calitate al sistemului de management EMAS sau un alt act similar.

5. Cerințe specifice pentru operatorul economic desemnat câștigător

5.1. Cerințe generale privind alimentația:

- ✓ Asigurarea unei alimentări echilibrate, bazate pe meniuri (cicluri de 10 zile).
- ✓ Meniurile vor fi coordonate la începutul anului școlar cu subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale pentru Sănătate Publică (ANSP).
- ✓ Se va ține cont de nevoile nutriționale specifice vârstei (11–16 ani), precum și de eventuale restricții alimentare individuale (intoleranțe, alergii).

5.2. Condiții obligatorii pentru operatorii economici:

- ✓ Prepararea și livrarea bucatelor zilnice în condiții sigure și igienice.
- ✓ Bucatele preparate vor fi transportate cu mijloacele de transport specializate ce corespund normelor de igienă și temperatură, însoțite de autorizație sanitar-veterinară și echipament sanitar de protecție, conform prevederilor Legii nr. 78 din 18.03.2014 privind produsele alimentare și Legii nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară.
- ✓ Bucatele preparate vor fi transportate ambalate, conform normelor sanitare, în recipiente inoxidabile și închise.
- ✓ La livrarea bucatelor preparate se va prezenta fișa de însoțire a alimentelor care va fi semnată de către reprezentanții prestatorului și de reprezentantul împuternicit al IPLT „Ginta Latină”.
- ✓ Respectarea standardelor de calitate și a normelor de temperatură în timpul livrării.
- ✓ Dispunerea de personal instruit și autorizat sanitar.
- ✓ Va dispune de spații, utilaje, recepte și transport, destinate alimentării publice cu respectarea strictă a normelor igienice și sanitare.
- ✓ Operatorul economic este obligat să dispună de personal, care dețin:
 - a) studii în domeniul alimentării publice;
 - b) instruire igienică;
 - c) control medical.
- ✓ Operatorul economic este obligat să asigure personalul său cu echipament pentru exercitarea corespunzătoare a obligațiilor de serviciu.
- ✓ Prepararea bucatelor se va efectua în corespundere cu cerințele tehnologice.
- ✓ Autoritatea contractantă își rezervă dreptul, fără restricții și impedimente din partea operatorului economic, până la emiterea deciziei de atribuire, să inspecteze condițiile care vor fi utilizate pentru prestarea serviciilor de catering.
- ✓ Autoritatea contractantă își rezervă dreptul, fără restricții și impedimente din partea operatorului economic, după semnarea contractului de prestări servicii de catering, să efectueze inspecții inopinate în scop de a verifica condițiile de preparare și ambalare a bucatelor.

5.3. Furnizarea bucatelor la pachet

- ✓ Prestarea serviciilor de catering, se va efectua zilnic, în intervalul de timp 08:00-11:00, cu excepția zilelor de odihnă (sâmbătă și duminică), zilele de sărbători prevăzute de art. 111 din Codul muncii și a perioadei de vacanță, care vor fi comunicate prestatorului cu cel puțin 5 zile înainte.
- ✓ Respectarea condițiilor de livrare a bucatelor finite prevăzute de art. 83 din Hotărârea Guvernului nr. 722 din 18.07.2018.
- ✓ Prezentarea zilnică a unui porții de bucate preparate, pentru preluarea probelor privind calitatea și cantitatea unei porții cu păstrarea acestora la IPLT „Ginta Latină” în frigider timp de 72 ore.
- ✓ Operatorul economic, se obliga să asigure prepararea bucatelor în conformitate cu prevederile Legii nr. 10 din 03.02.2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice și să dețină următoarele certificate:
 - a) Certificat sanitar-veterinar F2 pentru produsele de origine animaliere, peste, produse lactate și ouă;
 - b) Certificat de inofensivitate pentru produsele non-animală: legume, fructe, bacanie, cofetărie, etc.;
 - c) Certificate de calitate și conformitate pentru produsele alimentare din care se vor prepara bucatele.
- ✓ Operatorul economic, se obliga să respecte Regulamentul pentru instituțiile de învățământ primar, secundar, ciclul I și II, și profesional tehnic aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 492 din 10.07.2024.

✓ Operatorul economic, se obliga să respecte normele nutriționale pentru copii aprobate de ANSP.

✓ Livrarea bucatelor preparate se va permite doar după ce lucrătorul medical al IPLT „Ginta Latină” va aprecia calitatea organoleptică a fiecărui fel de bucate, cum ar fi: aspectul, culoarea, consistența, mirosul și gustul. Porția pentru aprecierea calității se va prelua aliatoriu nemijlocit din recipient, rezultatele fiind înregistrate într-un registru de rebutare a bucatelor.

6. Condiții sanitare și de control

1. Controlul respectării normelor igienico-sanitare va fi exercitat de conducerea IPLT „Ginta Latină” în colaborare cu ANSP.

2. Evaluarea modului de prestare a serviciului se va efectua periodic, în baza fișelor de monitorizare.

7. Meniuri și coordonare

1. Meniurile vor fi întocmite în baza modelului de 10 zile.

2. Meniurile vor fi coordonate la începutul anului de studii cu subdiviziunile teritoriale ale ANSP.

3. În caz de neacceptare a meniului sau modificări propuse de ANSP, se vor respecta condițiile prevăzute la Capitolul VII din Hotărârea Guvernului nr. 722 din 18.07.2018

8. Condiții de selectarea ofertanților și criterii de evaluare

1. Operatorii economici care nu vor întruni condițiile de eligibilitate vor fi descalificați.

2. Criterii de evaluare a ofertelor:

a) experiența în domeniul alimentării în instituțiile de învățământ:

✧ 5+ ani va acumula 30 puncte

✧ 3-5 ani va acumula 20 puncte

✧ < 3 ani va acumula 5 puncte

b) investiții:

❖ 3% va acumula 20 puncte

❖ 2% va acumula 15 puncte

❖ 1% va acumula 10 puncte

❖ 0% va acumula 0 puncte

c) personal specializat în alimentarea publică, cu experiență:

➤ 5+ ani va acumula 10 puncte

➤ 3-5 ani va acumula 5 puncte

➤ < 3 ani va acumula 0 puncte

d) personal specializat în alimentarea instituțiilor de învățământ, cu experiență:

✓ 5+ ani va acumula 20 puncte

✓ 3-5 ani va acumula 10 puncte

✓ < 3 ani va acumula 5 puncte

e) meniuri:

◆ 3 variante va acumula 20 puncte

◆ 2 variante va acumula 10 puncte.

9. Buget și raportare investiții

1. Operatorii vor atașa propunerea de investiție (1–3%) la oferta financiară.

2. Investițiile vor fi monitorizate și raportate către administrația IPLT „Ginta Latină” la finalul perioadei contractuale.

10. Clauze finale

1. Orice neconformitate în livrarea serviciului de alimentație va fi documentată și sancționată conform clauzelor contractuale.
2. Litigiile vor fi soluționate conform legislației în vigoare.
3. Caietul de sarcini este parte integrantă a documentației de atribuire.

Președintele grupului de lucru pentru achiziții

Zinaida POPESCU