

Caiet de sarcini

Obiectul:

Servicii de alimentare a beneficiarilor cantinei sociale a Primăriei or. Cimișlia

Autoritatea contractantă:

Primăria or. Cimișlia;

Adresă: or. Cimișlia, bd. Ștefan cel Mare, 14

Tel/ fax: __ (0241 24135; 0241 21082) ;

E-mail: achizitii@cimislia.md , viceprimar@cimislia.md

1. Descriere generală. Informații și condiții :

1.1 Serviciile vor fi prestate pentru alimentația beneficiarilor cantinei sociale

1.2 Beneficiarii vor fi alimentați în incinta cantinei , circa nr. mediu de **100 beneficiari** (inclusiv copii cu CES din cadrul centrului de creație), pentru perioada de 01.01.2026-31.12.2026

1.3 Prepararea și distribuirea hranei se va face 5 zile pe săptămână, de luni până vineri, cu excepția sărbătorilor legale în vigoare care vor fi comunicate prestatorului în prealabil cu minim 3 zile, conform meniului anexă la prezentul caiet de sarcini.

1.4 Bucatele vor fi preparate în blocul alimentar al cantinei sociale. Pentru utilizarea blocului alimentar, Primăria orașului Cimișlia va semna contract distinct de locațiune/ chirie/arendă și va calcula suma pentru arenda/locațiunea/chiria blocului alimentar și a utilajului conform legii Bugetului de stat, aplicând coeficienții din legea sus menționată.

1.5 Prestatorul are obligația de a asigura funcționarea și întreținerea blocului alimentar în corespundere cu prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 1209 din 8 noiembrie 2007 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică” și Hotărârii Guvernului nr. 412 din 25 mai 2010 „Pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare”.

1.6 Prestatorul va prelua prin act de primire predare blocurile alimentare și utilajul acestora, fără drept de modificare a utilajului de la o instituție la alta și va achita plata pentru locațiune /arendă/chirie și serviciile comunale (energie electrică, apă, gaz, canalizare, agent termic) conform indicațiilor contoarelor și facturilor eliberate de Primăria or. Cimișlia.

1.7 Prestatorul va pregăti blocul alimentar pentru efectuarea controlului pentru obținerea autorizației sanitar-veterinare de funcționare până la 25 august, pentru a obține autorizația de funcționare nu mai târziu de 1 septembrie a anului în curs. Obținerea autorizației este responsabilitatea exclusivă a prestatorului .

1.8 Prestatorul va efectua din cont propriu mentenanța utilajului, reparații cosmetice ale încăperilor notificând în scris Primăria or. Cimișlia despre necesitatea efectuării reparațiilor capitale.

2. Reglementări și standarde utilizate în asigurarea calității:

Standarde de asigurare a calității:

- Certificatele emise de organisme independente, prin care se atestă 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, certificatele de

organisme conforme cu seriile de standard europene privind certificarea, sau alte standarde internaționale pertinente, emise de organisme acreditate,

- deținerea certificatului ISO 22000:2005, sistemul de management al Siguranței Alimentului;
- deținerea certificatului HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point);
- Certificate de inofensivitate pentru produsele de origine non-animală;
- Certificate sanitar-veterinar pentru produsele de origine animală;
- Certificate de calitate eliberat de către producător/Certificate de conformitate.

3. Alimentarea copiilor:

3.1 Prepararea și distribuirea hranei se va efectua în strictă conformitate cu prevederile Hotărârea Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007 privind organizarea și funcționarea serviciilor de alimentație publică

3.2 Distribuirea hranei pentru beneficiari se va face, după cum urmează:

- prânz – ora 11:30 -13:30;
- prânzul la pachet – ora 13:00-14:00

3.3 Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va primi zilnic până la ora 8:30

3.4 Prestatorul se obligă să asigure prepararea hranei din produse de calitate (în conformitate cu legislația sanitară (Legea 10-XVI privind supravegherea de stat a sănătății publice din 03.02.2008), însoțite obligatoriu de certificatele:

- certificat sanitar-veterinar F2 pentru produsele de origine animaliere, pește, miere, produse lactate și ouă, etc.
- certificat de inofensivitate (pentru produsele non-animale: legume, fructe, băcănie, cofetărie, etc.)
- certificate de calitate și conformitate (pentru toate tipurile de produse).

3.5 Prestatorul (după caz agenții economici) transportă și livrează produse în autovehicule specializate ce corespund normelor de igienă și temperatură, având autorizație sanitar-veterinară pentru mijlocul de transport concret, eliberată de subdiviziunile teritoriale pentru siguranța alimentelor, și echipament sanitar de protecție. Persoanele care transportă/însoțesc produsele alimentare (șoferul și însoțitorul său) și realizează încărcarea/descărcarea acestora folosesc echipament special: halat, mănuși de unică folosință, bonetă. Acestea dețin carnet medical, cu mențiunile ce atestă că au fost supuse controlului medical și instruirii igienice, pe care îl prezintă, la fiecare solicitare/livrare, managerului instituției sau persoanei responsabile împuternicită de către acesta.

3.6 Prestatorul va întocmi meniul zilnic de repartiție , în baza meniului-model pentru 10 zile, cu respectarea normelor fiziologice de consum, din produsele de consum disponibile la depozitul de produse alimentare , ținând seama de numărul de beneficiari prezenți în ziua precedentă. Meniul zilnic de repartiție este semnat de către reprezentantul prestatorului, și aprobat de managerul cantinei, prin aplicarea semnăturii și a ștampilei umede pe ambele exemplare în partea de sus a foi, la perfectarea deplină a acestuia.

3.7. În procesul de preparare / distribuire / triere se va ține cont de:

3.7.1. meniul model pentru 10 zile; Lege privind siguranța alimentelor Legea nr. 306/2018
Lege despre informarea consumatorului Legea nr. 279/2017 ; Igienă alimentară Legea nr.
296/2017 ; Sanitar-veterinar Legea nr. 221/2007 ; Legea nr. 50/2013 ; Protecția
consumatorilor Legea nr. 105/2003 ; Hotărâri de Guvern privind alimentația publică HG
nr. 1209/2007 Regulamente sanitare

3.7.2. condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea
și păstrarea produselor agroalimentare, respective pentru distribuția hranei.

3.7.3 Servirea / distribuirea bucatelor finite și a produselor alimentare pregătite în condiții
industriale se realizează de către prestator prin persoana desemnată (de regulă de către
bucătarul-șef / bucătar) cu respectarea următoarelor condiții :

- Produsele alimentare pregătite în condiții industriale se servesc în propriul ambalaj.
- Bucatele finite se servesc din vase de inox sau emailate cu capac, marcate cu denumirea
felului de bucate și cu indicarea numărului grupei.
- Fiecare fel de bucate se repartizează în vase cu tacîmul corespunzător.
- Bucătarul-șef/bucătarul distribuie bucatele finite la beneficiar, cu cântărirea cantității.
- Bucătarul-șef/bucătarul servește bucatele finite la temperatura de:
 - 1) bucatele fierbinți (supe/ciorbe, sosuri, băuturi) – nu mai mică de 75°C;
 - 2) ceai, cacao cu lapte – 50-55°C;
 - 3) felul doi, garnituri – nu mai mică de 65°C;
 - 4) băuturile răcoritoare, chefirul, iaurtul, sucul – nu mai mică de 14°C.
- Bucatele se prepară nu mai devreme de 2 ore înainte de a fi consumate.

3.7.4 Bucătarul-șef/bucătarul (reprezentant al prestatorului) este obligat:

- 1) să elibereze bucatele finite sau produsele alimentare pregătite în condiții industriale numai
în mănuși de unică folosință;
 - 2) să cunoască meniul de repartitie pe ziua respectivă (componența bucatelor preparate,
porțiile per beneficiar, particularitățile tehnologice de preparare a bucatelor);
 - 3) să respecte curățenia și ordinea la locul de muncă;
 - 4) să fie receptiv la sugestiile și recomandările managerului cantinei și/sau ale responsabilului
de organizarea alimentației din cadrul primăriei, inclusiv la recomandările organului de
control;
 - 5) să respecte temperatura bucatelor finite și a produselor alimentare pregătite în condiții
industriale la eliberarea acestora din blocul alimentar;
 - 6) să respecte corectitudinea porționării bucatelor finite la servirea acestora beneficiarilor
- 3.7.5. Bucatele se eliberează de reprezentantul prestatorului (de regulă de bucătarul-șef /
bucătar) la blocul alimentar conform unui grafic de distribuire a bucatelor, aprobat de către
manager.

3.7.6. Prestatorul va delega în scris un reprezentat în Comisia de triere (de regulă bucătarul
sau bucătarul șef) care se constituie la începutul fiecărui an calendaristic, prin ordinul
managerului.

3.7.7. Comisia de triere are următoarele responsabilități:

- 1) să asiste la recepționarea produselor alimentare și a materiei prime la blocul alimentar;
- 2) să monitorizeze și să evalueze corespunderea sortimentului și a cantității produselor cu
meniul zilnic de repartitie;

3) să aprecieze calitatea bucatelor finite după indicatorii organoleptici: culoare, stare exterioară, precum formă, transparentă, consistență, miros și gust, cu 30 minute înainte de a fi repartizate beneficiarilor.

3.7.8. Comisia de triere apreciază indicatorilor organoleptici ai bucatelor finite după următoarele criterii:

- 1) „foarte bine” - bucatele sînt pregătite în conformitate deplină cu rețeta și igiena tehnologiei de preparare a bucatelor, iar după indicatorii organoleptici corespund actelor normative;
- 2) „bine” – bucatele sînt pregătite cu mici abateri de la normele stabilite (de exemplu, nu sînt destul de sărate la gust, culoarea se deosebește puțin de cea tipică, dar nu necesită prelucrare suplimentară);
- 3) „satisfăcător” – bucatele sînt pregătite cu abateri de la tehnologia de preparare sau cu nerespectarea condițiilor de igienă a produselor alimentare, dar pot fi repartizate copiilor după înlăturarea neajunsurilor, a prelucrării suplimentare;
- 4) „nesatisfăcător” – bucatele sînt pregătite astfel încît nu mai pot fi prelucrate suplimentar (de exemplu, au gust și miros străin ce nu caracterizează calitatea produsului, sînt sărate peste normă, cu gust acriu sau amar, semicrud sau ars, și-au pierdut forma, nu au consistență).

3.7.9. Aprecierea/degustarea bucatelor finite din meniul zilnic de repartiție pentru dejun, prînz, gustare, cină, după caz, se efectuează nemijlocit în secția caldă a bucatelor, cu stabilirea indicatorilor organoleptici și gradului de preparare. Proba se ia din fiecare vas cu bucatele preparate după cum urmează :

- Înainte de a lua proba bucatelor din felul întîi (supe și ciorbe, supe de lapte), conținutul vasului se amestecă bine și din mijlocul vasului cu polonicul se toarnă în farfurie o cantitate mică pentru apreciere. Degustarea probei se face din farfurie cu o lingură curată. După degustare farfuria și lingura se spală cu apă fierbinte.
- Pentru a degusta salatele și felul doi, în farfurie se pune garnitura și sosul/ salatele.
- Pentru aprecierea bucatelor din carne și pește, se taie o bucată mică din porție.

3.7.10 În cazul nerespectării tehnologiei de preparare a bucatelor, dar și al prelucrării insuficiente, acestea se admit spre repartiție doar în condițiile înlăturării neajunsurilor culinare depistate.

3.7.11 La determinarea unor abateri ce țin de calitatea bucatelor se indică neajunsurile concrete (de exemplu: „bine” – supa slab sărată; „satisfăcător” – cartofii sînt răsfierti, budinca nu are consistență).

3.7.12 Bucatele finite apreciate cu criteriul „nesatisfăcător” de către membrii comisiei de triere nu sînt repartizate beneficiarilor și sînt substituite cu altele, avînd valoare calorică similară.

3.7.13 Aprecierea indicatorilor organoleptici se efectuează și pentru produsele alimentare pregătite în condiții industriale, precum lapte, suc, iaurt, pîine, biscuiți, legume și fructe conservate.

3.7.14 Se interzice distribuirea bucatelor finite fără aprecierea lor de către comisia de triere și fără nota respectivă în registrul de triaj al produselor culinare finite pentru fiecare fel de bucate.

4. Colectarea probelor diurne :

4.1 Colectarea probelor diurne se face în cantități nu mai mici de 150 grame per produs și se realizează zilnic conform meniului de repartitie de către un reprezentant al instituției, de regulă managerul , în comun cu reprezentantul prestatorului, de regulă bucătarul-șef /bucătar.

4.2 Probele diurne sînt prelevate într-un recipient steril sau curat și opărit, acoperit și marcat „Probe diurne” și se păstrează într-un frigider special destinat pentru aceasta, în containere separate pentru fiecare zi, la temperatura de la 1°C pînă la +4°C, pentru o perioadă de 72 de ore, fiind însoțite de meniul zilnic de repartitie.

5. Observații

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