

Caiet de sarcini privind achiziționarea serviciilor de catering pentru sectorul de amenajare

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de achiziție și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering care includ: pregătirea, ambalarea și livrarea în zile lucrătoare a hranei (doar masa de amiază – prânzul) la adresa mun. Ungheni, str. Livezilor, nr. 6.

Situația personală a ofertantului

- nu se află în proces de insolvență ca urmare a hotărârii judecătorești; și-a îndeplinit obligațiile de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale în conformitate cu prevederile legale în vigoare în Republica Moldova sau în țara în care este stabilit;
- nu a fost condamnat, în ultimii 3 ani, prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingere eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională;
- nu a prezentat informații false în scopul demonstrării îndeplinirii criteriilor de calificare și selecție;
- întreprinderea, fondatorii și/sau administratorul nu a fost privat de dreptul de a practica o anumită activitate.

Capacitatea de exercitare a activității profesionale a ofertantului

- obligatoriu se prezintă forma de înregistrare ca persoană juridică, autorizația privind activitatea ei: prestări servicii de preparare și distribuire a hranei (catering).

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.

Cerințe tehnice

- să se asigure condițiile sanitaro-igienice pentru păstrarea, prepararea și transportarea produselor agroalimentare;
- să fie efectuată prepararea și prelucrarea culinară a produselor alimentare în corespundere cu cerințele tehnologice de pregătire a bucatelor în blocul alimentar;
- să se respecte obligațiunile funcționale ale angajaților blocurilor alimentare;
- să dispună, personalul angajat de către operatorul economic, de studiile necesare în domeniul serviciilor de alimentație, instruire igienică, control medical și echipament personal;
- să se asigure furnizarea neîntreruptă a produselor agroalimentare necesare pentru prepararea și livrarea zilnică a hranei pentru angajați în cantitățile solicitate.

Prepararea/distribuirea

- meniul să fie diversificat săptămânal și prezentat în prealabil pentru coordonare;
- conținutul minim de carne/pește la o porție – 130gr, modul de preparare preferențial: înăbușit sau copt;
- nu se acceptă utilizarea aditivului alimentar – glutamat de sodiu;
- prepararea bucatelor cu utilizarea legumelor de sezon;

- prepararea și distribuirea hranei se va face 5 zile pe săptămână, de luni până vineri, cu excepția sărbătorilor legale în vigoare și a perioadelor de vacanță, care vor fi comunicate prestatorului prealabil cu 5 zile;
- comanda pentru numărul de porții solicitate se va recepționa până la ora 09:00 în ziua respectivă;
- numărul mediu de beneficiari pe zi – 50 de persoane, care poate varia în dependență efectivă;
- prețul maxim al unui complex de prânz – 45 lei incl. TVA;
- distribuirea hranei se va efectua în intervalul de timp: de la ora 11:00 până cel târziu ora 12:00;
- zilnic prestatorul va verifica o probă de control din hrana oferită, care va fi prelevată direct din vasele de pregătire, ulterior aceasta va fi păstrată în frigider corespunzător timpului necesar;
- aleatoriu beneficiarul va verifica gramajul complexului de prânz.

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

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

În procesul de preparare se va ține cont de

- conținut de grăsimi, zahăr, sare;
- condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru prepararea și distribuția hranei.

Transportarea/livrarea

- transportarea se va efectua cu mijloace de transport specializate ale prestatorului, ce corespund normelor de igienă și temperatură, însoțite 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 de unică folodință, separat pe porții în dependență de felul bucatelor, în conformitate cu normele de igienă în vigoare;
- livrarea se va efectua direct la adresa mun. Ungheni, str. Livezilor, nr. 6;
- la livrare se va prezenta fișa de însoțire a alimentelor în care se va indica numărul de porții, care va fi semnată de către reprezentanții prestatorului și beneficiarului.

Conducătorul grupului de lucru Dionisie Ternovschi

