

## **CAIET DE SARCINI Bunuri/Servicii**

**Obiectul :Achiziționarea produselor de panificație și serviciilor de pregătire ,livrare a prânzului pe perioada semestrului I -2022**

Autoritatea contractantă IP Școala Profesională or.Rezina  
(denumirea, adresa)

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

Mîncarea preparată va fi pregătită zilnic în perioada 01.09.2022-24.12.2022 prezentată la ora 10-45. Recepționarea se va efectua de către autoritatea contractantă IP Școala Profesională or.Rezina str.Matrosov,6.

Livrarea se efectuează cu transportul operatorului economic pînă la AC. Asigurarea, pregătirea , prepararea și livrarea zilnică a hranei/produselor de panificație către Autoritatea contractantă în cantitățile și calitatea prevăzute de legislația în vigoare și meniul aprobat în modul stabilit și descifrarea cheltuielilor la alimentația beneficiarilor pentru anul 2022 conform programului de deservire a meselor care este anunțat o singură dată la începutul activității sau de cîte ori va suferi modificari:

- masa pentru prinz - ora 11.10;
- comanda pentru numarul de porții ce vor trebui preparate și servite se va primi zilnic;
- pentru masa de prinz - pînă la orele 17:00 din ziua de ajun.

### **2. Utilizarea, păstrarea,protecția, calitatea produselor/serviciilor**

Ordinului Ministerului Sănătății al R.M nr. 638 din 12.08.2016 și nr.622 din 21.05.2018 cu privire la implementarea recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățămînt din Republica Moldova

Conform cerințelor din invitația de participare.

#### **Prepararea/distribuirea:**

Prepararea și distribuirea hranei se va face 3 zile pe săptămână pentru hrana caldă, 5 zile pe săptămână pentru produse de panificație, de luni pînă vineri, excluzind zilele de sâmbătă și duminică și zilele de sărbătoare.

- Bucatele fierbinți (supe,ciorbe,sosuri) - nu mai mica de 75 C;
- felul doi, garnituri - nu mai mica de 65C;
- produsele de panificație ambalate și proporționate conform gramajului.

Distribuirea hranei se realizează la Școala profesionala or.Rezina la sediul ei : or. Rezina str.Matrosov 6, tel. de contact :0 25422279

- pentru masa de prinz de la orele 11:10, hrana va fi livrată pînă la cel tîrziu la orele 11:55.

Zilnic o proba din hrana preparată și distribuită de la meniul servit , ce va constitui cantitatea unei porții va fi pusă la dispoziția personalului desemnat de directorul instituției, pentru a fi verificată și pastrată în frigider corespunzător timpului necesar.

Prestatorul se obliga sa asigure prepararea hranei din produse de calitate, însoțite obligatoriu de certificate:

- certificat sanitar veterinar F2 pentru produsele de origine animaliera;

- cetrificat de inofensivitate;
- conform legislației sanitare;
- certificate de calitate și conformitate( pentru toate tipurile de produse).

**In procesul de preparare se va tine cont de:**

- anexa nr.10 nr.11 din Regulamentul sanitar pentru instituții;
- continutul crescut de grasimi, zahar și sare;
- conditiile igieno-sanitare prevazute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și pastrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distributia hranei.

**Observatii:**

In cazul în care se constată abateri, ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiiiilor distribuirea hranei va fi stopată și va fi înlocuita în decurs de 30 minute cu alta fără să se perceapă plata suplimentară.

Oferta financiara va fi pregatita luindu-se în calcul meniul anexat pentru perioada I semestru 2022 pentru elevii Școlii Profesionale or.Rezina.

**3. Materiale, compatibilități, reglementări tehnice și standardeutilizate pentru meniu**

<b>Denumirea bucatelor</b>	<b>Ieșirea ,gr</b>
<b>1zi</b>	
Chiflă	100
<b>2zi</b>	
Terci în asortiment	200/50
Perișoare din carne de pui	50
Pâine	100
<b>3zi</b>	
Supă în asortiment	250
Pâine	100
Ou fiert	1 buc.
<b>4zi</b>	
Pireu cartofi cu sos	200/50
Fileu de pui/bucată	50
Pâine	100
<b>5zi</b>	
Chiflă	100
<b>6zi</b>	
Chiflă	100
<b>7zi</b>	
Pireu cartofi cu sos	200/50
Pârjoală din carne de pui	50
Pâine	100
<b>8zi</b>	
Supă în asortiment	250
Pâine	100
<b>9zi</b>	

Terci în asortiment	200/50
Fileu de pui/bucată	50
4.Pâine	100
<b>10zi</b>	
Chiflă	100

## **1. Echipamentele, instalațiile, utilajele, sculele, instrumentele, dispozitivele și alte obiecte necesare pentru prestarea serviciilor**

### **Transportarea și livrarea**

Transportarea se va efectua cu mijloace de transport specializate și autorizat, ce corespund normelor de igiena și temperatura însoțite de autorizație sanitară-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)

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

Livrarea se va efectua direct la sediu Școlii Profesionale or.Rezina pe adresa : or.Rezina , str.Matrosov6.

La livrare se va prezenta fișa de însoțire a alimentelor, care va fi semnată de către reprezentanții prestatorului și de către directorul institutiei sau de către asistentul medical al institutiei.

### **6. Articole, produse și piese necesare instalațiilor**

Se precizează furnizorul articolelor, produselor și pieselor necesare instalațiilor, tipurile și cantitatea.

### **7. Definiții**

Se precizează termenii și definițiile utilizate în caietul de sarcini și unele caracteristici.

### **8. Documente obligatorii la depunerea ofertei**

La punctul dat autoritatea contractantă indică care documente sunt obligatorii de a fi prezentate la depunerea ofertei prin intermediul SIA RSAP. La fel, tot aici se indică documentele ce conțin date cu caracter personal, care nu se depun prin intermediul SIA RSAP și nu sunt publice pentru toți.

### **9. Documente obligatorii la evaluarea ofertelor**

La punctul dat autoritatea contractantă indică care documente sunt obligatorii de a fi prezentate în SIA RSAP la evaluarea ofertei. La fel, tot aici se indică documentele ce conțin date cu caracter personal, care nu se depun prin intermediul SIA RSAP și nu sunt publice pentru toți, ele se prezintă la etapa de evaluare direct autorității contractante.

Autoritatea contractantă \_\_\_\_\_

Data „\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_

**Notă:** Prezentul model al caietului de sarcini este orientativ și poate fi completat, modificat, precizat de către autoritatea contractantă, în funcție de tipul și specificul bunurilor/serviciilor. Autoritatea contractantă este obligată să respecte legislația.

