

Declarația pentru confirmarea capacității execuției calitative a contractului de achiziție

mun.Chișinău

04.01.2023

Prin prezenta, Întreprinderea Municipală de Alimentatie Publică „Rîșcani -SC” mun. Chișinău, care activează conform ord. nr.85 din 10.10.1978 în sfera alimentației a elevilor din instituțiile de învățământ preșcolar și preuniversitare din sect. Rîșcani, reprezentată de către Elena Jidobina, administrator interimar, confirmă capacitatea de executare calitative a contractului de achiziție, și v-a îndeplini următoarele condiții:

- Normele financiare stabilite pentru alimentatia unui elev/zi din instituțiile de învățământ primar și secundar, au fost stabilit în temeiul Legii nr. 10 din 03.02.2009, privind supravegherea de stat a sănătății publice, HG nr. 722 din 18.07.2018 pentru aprobarea Instrucțiunii privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ preșcolar, special și secundar general, și a Deciziei municipiului Chișinău privind normele financiare prognozate pentru alimentația unui copil/elev/zi din instituțiile de învățământ preșcolar, special și secundar general pe perioada 02.01.23 -31.12.23, după cum urmează: **dejun – 15,85 lei; dejun + prinz, program prelungit 30,20 lei ;copii de grădiniță (alimentarea de 4 ori /zi)-34,50 lei, clasele sportive -36,30 lei; școli auxiliare 28,10 lei; școala de tip internat-50,50 lei.**
- Meniul de repartiție se perfectează de către lucrătorul medical (angajat al instituției) și tehnologul în alimentație publică (angajat și salarizat de către operatorul economic) în conformitate cu legislația în vigoare.
- Va asigura condițiile sanitaro-igienice necesare, păstrarea, prepararea și repartizarea produsului finit în conformitate cu specificul și particularitățile înaintate către alimentarea elevilor. Va asigura calitatea produselor alimentare achiziționate.
- Se va respecta obligațiunile funcționale ale angajaților blocurilor alimentare, în conformitate cu legislația în vigoare.
- Personalul angajat de către operatorul economic în mod obligatoriu va dispune de instruirea igienică, control medical, iar pentru personalul auxiliar minimul necesar de studii, iar pentru personalul de specialitate studii minime necesare pentru activitate în domeniul serviciilor de alimentație a copiilor. Personalul angajat să fie asigurat cu echipament necesar pentru lucru.
- Prepararea și prelucrarea culinară a produselor alimentare sa efectua în corespundere cu cerințele tehnologice de pregătire a bucatelor în blocul alimentar al instituției (obligatoriu).
- Distribuirea bucatelor se va permite numai după ce lucrătorii medicali au apreciat calitatea organoleptică a fiecărui fel de bucate, cum ar fi: aspectul, culoarea, consistența, mirosul și gustul. Porția pentru aprecierea calității se ia nemijlocit din vasele de pregătire a produselor alimentare. Rezultatele aprecierii se înregistrează în registru de rebutare a bucatelor.
- Asigurarea condițiile optime pentru funcționarea cantinelor în conformitate cu cerințele sanitaro – igienice în vigoare, cu păstrarea și exploatarea utilajului, mobilierului din cantine(existent) și la necesitate *agentul economic în perioada prestării serviciului va asigura blocul alimentar cu utilaj necesar pentru pregătirea bucatelor*, conform prevederilor regulamentare.
- Transportarea produselor alimentare se va organiza în modul, care va exclude poluarea lor. Produsele ușor alterabile se transportă în vase închise și marcate. La transportarea produselor ce necesită perioadă de timp - 1 ore și mai mult, se utilizează transport izotermic dotat cu aparatăj frigorific. Mijloacele de transport sunt însoțite de pașaport sanitar sau autorizația sanitar-veterinară. Pentru șofer se prezintă carnetul medical (copiile autentificate prin ștampila și semnătura operatorului economic).

- ÎMAP „Rîșcani -SC” va asigura spălarea veselei, curățenia în cantină și în blocul alimentar utilizând produsele de curățire (pentru degresarea veselei, dezinfectanți, etc.) asigurăm cu detergenți și dezinfectanți din cont operatorului economic.

- Reparațiile curente la blocul alimentar, sala de mese și depozite cât și reparația utilajului și a inventarului tehnologic se va efectua din contul operatorului economic care va presta serviciile date. Potrivit HG nr.722/2018 pct.109 – toate încăperile, utilajele, instalațiile, inclusive canalele de scurgere, ustensilele sînt întreținute permanent în stare de curățenie și bună funcționare. Încăperile sînt întreținute libere de condensate, vapori și surplus de apă, iar periodic sunt curățate și reparate; pct.110 Zilnic, imediat după încheierea activității sau în altă perioadă potrivită pavimentul, inclusive canalele de scurgere, structurile auxiliare și pereții în zonele de manipulare a produselor alimentare sînt minuțios curățate și dezinfectate.

- La expirarea termenului de executare a contractului Operatorul economic în baza actului de predare-primire transmite administrației instituției într-o stare funcțională blocul alimentar, sala de mese, depozitele (încăperile cu reparație curentă, utilajul și inventarul din blocul alimentar și depozite funcționabile).

- *Autoritatea contractantă nu duce responsabilitatea de deteriorarea veselei sau a altor bunuri investite în sistemul alimentar. În caz de insuficiența bunurilor necesare procesului alimentar, operatorul economic asigură suplینirea lor.*

- *La asigurarea cantinei cu veselă/tăcămuri se va ține cont strict de HG nr. 956 din 23.08.2004, Ținînd cont de situația pandemică din țară, operatorul economic cîștigător în temeiul Ordinului nr. 1170 din 24.08.2020 „cu privire la organizarea anului de studii 2021-2022 în învățămîntul general”, și a HMS nr. 21 din 29-12-2005 „cu privire la aprobarea și implementarea Regulilor și normativelor sanitaro-epidemiologice de stat - igiena instituțiilor de învățămînt primar, gimnazial și liceal” pentru prevenirea infecției COVID-19, va asigura blocul alimentar și sala de mese cu (dezinfectant, covorașe dezinfectante, săpun lichid, șervețele) și personalul angajat la blocul alimentar echipat cu (halate, viziere, mănuși, mască). La intrarea, în sala de mese va fi asigurat cu dezinfectant pentru mâini.*

Semnat: _____

Numele, prenumele: Jidobina Elena

În calitate de: administrator interimar

Ofertantul: ÎMAP ” Rîșcani SC ”