

Capitolul IV
CAIET DE SARCINI. SPECIFICAȚII TEHNICE ȘI DE PREȚ

Secțiunea 1
Caiet de sarcini

Obiectul **Servicii de organizare a alimentației gratuite a elevilor din instituțiile de învățământ pe perioada ianuarie - decembrie 2026**

(denumirea, adresa)

Autorități contractante

DÎTS a Primăriei, mun.Bălți
IP LT "M.Eminescu" din mun.Bălți
IP LT "N.Gogol" din mun.Bălți

(denumirea, adresa)

1. Descriere generală. Informații:

1.1 Direcția Învățământ, Tineret și Sport mun. Bălți organizează alimentarea elevilor din 23 de instituții preuniversitare. Dintre acestea, **instituțiile din subordinea DÎTS mun. Bălți:**

10 480 elevi – primesc alimentația gratuită (dejun) la preț de **18-00** lei.

242 elevi – primesc alimentația gratuită la pachet la preț de **18-00** lei.

599 elevi – primesc alimentația gratuită (prânz) la preț de **18-00** lei (pentru produsele alimentare) + **4-00** lei (pentru cheltuielile de organizare și preparare a hranei), conform Deciziei CMB nr.3/6 din 20.02.2025;

În cadrul **IP LT „Mihai Eminescu”**:

1 760 elevi – primesc alimentația gratuită (dejun) la preț de **18-00** lei.

73 elevi – primesc alimentația gratuită (prânz) la preț de **18-00** lei (pentru produsele alimentare) + **4-00** lei (pentru cheltuielile de organizare și preparare a hranei), conform Deciziei CMB nr.3/6 din 20.02.2025;

În cadrul **IP LT „N. Gogol”**:

560 elevi – primesc alimentația gratuită (dejun) la preț de **18-00** lei.

287 elevi – primesc alimentația gratuită la pachet la preț de **18-00** lei.

52 elevi – primesc alimentația gratuită (prânz) la preț de **18-00** lei (pentru produsele alimentare) + **4-00** lei (pentru cheltuielile de organizare și preparare a hranei), conform Deciziei CMB nr.3/6 din 20.02.2025.

1.2 Serviciile de alimentație gratuită se vor presta la adresele instituțiilor de învățământ.

1.3 Direcția Învățământ, Tineret și Sport mun. Bălți va pune la dispoziția furnizorului:

- încăperile necesare pentru activitate (sălile de pregătire și păstrare a produselor alimentare cu utilajul tehnologic și frigorific conform cerințelor sanitare);
- accesul la resurse energetice, apa și canalizare.

1.4 Agentul economic desemnat câștigător va avea obligația de a încheia contractele de locațiune și de a achita lunar taxa de chirie pentru spațiile utilizate în organizarea alimentației (inclusiv încăperile auxiliare) necesare desfășurării activității, precum și pentru echipamentele tehnologice destinate prestării serviciilor de alimentație, amplasate în blocul alimentar al instituției. Valoarea chiriei va fi determinată conform unui calcul elaborat în baza prevederilor Legii bugetului de stat și a deciziei Consiliului municipal Bălți.

2. Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului:

2.1 Condiții obligatorii pentru operatorii economici participanți la licitația publică pentru executarea contractului.

2.1.1 Asigurarea condițiilor sanitaro-igienice necesare, păstrarea, prepararea și repartizarea produsului finit în conformitate cu specificul și particularitățile înaintate către alimentarea elevilor. Asigurarea calității produselor alimentare achiziționate.

2.1.2 Respectarea obligațiilor funcționale ale angajaților blocurilor alimentare, în conformitate cu legislația în vigoare.

2.1.3 Personalul angajat de către operatorul economic în mod obligatoriu să dispună de instruirea igienică, control medical, iar pentru specialiști minim necesar de studii pentru activitate în domeniul serviciilor de alimentație a copiilor. Personalul angajat să fie asigurat cu echipament personal necesar pentru lucru.

2.1.4 Prepararea și prelucrarea culinară a produselor alimentare se efectuează în corespundere cu cerințele tehnologice de pregătire a bucatelor în blocul alimentar. Se interzice prepararea altor tipuri de bucate, decât cele prevăzute în meniu.

2.1.5 Asigurarea condițiilor 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.

2.1.6 Agentul economic trebuie să dispună de transport specializat pentru transportarea bucatelor, atestat tehnic, asigurat cu autorizație sanitară, conducătorii auto – asigurați cu fișă medicală. Transportarea produselor alimentare, calitatea produselor, originea produselor, va fi însoțită de acte ce vor demonstra proveniența și calitatea lor. Vor fi asigurate toate condițiile de transportare a produselor alimentare. Evidența produselor alimentare se ține în conformitate cu legislația în vigoare. Operatorul economic răspunde în totalitate de calitatea produselor livrate.

2.1.7 Operatorul economic va asigura spălarea veselei utilizând produsele de curățire (pentru degresarea veselei, dezinfectanți, etc.) cât și curățenia meselor în cantină din contul operatorului economic. Asigurarea cu detergenți și dezinfectanți îi revine operatorului economic desemnat castigator, și nu se include în prețul serviciului prestat.

2.1.8 Reparațiile curente a bunurilor închiriate vor fi realizate din contul agentului economic în conformitate cu prevederile contractului de locațiune încheiat.

2.1.9 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).

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

2.1.11 La intrarea în cantina, va fi asigurat dezinfectant pentru mâini.

2.1.12 Produsele alimentare trebuie să fie livrate la depozitul beneficiarului de cel puțin două ori pe săptămână.

2.2 Principii de organizare a alimentației gratuite a elevilor:

2.2.1 Organizarea alimentației se realizează conform *Instrucțiunii privind organizarea alimentației copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ general, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 722/2018*.

2.2.2 Unitatea de alimentație care prestează servicii de **alimentație la pachet** trebuie să dețină autorizație sanitar-veterinară sau certificat de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor, atât pentru activitățile de catering, cât și pentru mijlocul de transport concret, în conformitate cu prevederile legislative în domeniu. (HG nr. 492/2024 pct.248.1).

2.2.3 În cazul în care produsele alimentare livrate la pachet nu sunt servite timp de 60 de minute, acestea sunt păstrate până la servire, în condițiile indicate de producător, cu respectarea termenelor de valabilitate. (HG nr. 492/2024 pct. 248.4).

2.2.4 Produsele alimentare pentru pachetul alimentar trebuie să fie procurate, transportate, recepționate, păstrate și preparate, după caz, în strictă conformitate cu prevederile *Legii nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare*, ale *Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor* și ale *Regulamentului sanitar pentru unitățile de alimentație publică, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.206/2023 cu privire la aprobarea regulamentelor și a regulilor din comerțul interior și abrogarea unor hotărâri ale Guvernului* (HG nr.492/2024 pct. 248.8).

2.2.5 Pachetele alimentare vor fi ambalate individual în ambalaje curate, de unică folosință, ecologice, care nu modifică gustul sau proprietățile alimentelor, în strictă conformitate cu Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare (Ordin comun nr.961/549 din 20.06.2025).

2.2.6 Se interzice încălzirea produselor alimentare gata preparate.

2.2.7 Pentru elevii care necesită o **dietă specială**, se întocmește un **meniu separat** pe baza recomandărilor lucrătorului medical și/sau la cererea părinților/ reprezentantului legal.

2.2.8 Produsele alimentare trebuie să fie pregătite și servite nu mai târziu de 2 ore de la finalizarea procesului tehnologic.

2.2.9 Se admit următoarele tehnologii de preparare a produselor alimentare: *fierbere, gătire la aburi, înăbușire și coacere*. Produsele alimentare prăjite sunt interzise.

2.2.10 Alimentația elevilor se desfășoară conform unui orar aprobat de directorul instituției de învățământ. Distribuirea produselor alimentare se face numai după evaluarea acestora de către membrii comisiei de triere, formată prin ordinul directorului instituției de învățământ, și după notarea corespunzătoare în registrul de triaj al produselor culinare pentru fiecare fel de produse alimentare.

2.2.11 Instituțiile care nu dispun de blocul alimentar pentru prepararea bucatelor, dar au cantină/sală de servire a meselor, prepararea bucatelor va fi efectuată la una din instituțiile de învățământ din subordinea DÎTS. (HG nr. 492/2024 pct. 248).

2.2.12 Produsele alimentare gata preparate vor fi transportate în recipiente permise de legislație, cu asigurarea temperaturii corespunzătoare pentru produsele alimentare finite, iar produsele care fac obiectul pachetului alimentar (alimentația la pachet) vor fi livrate în porții individuale, în ambalaje alimentare care să respecte legislația privind materialele în contact cu alimentul, sigilate și etichetate corespunzător. Prețul recipientelor nu este inclus în preț. (HG nr. 492/2024 pct. 248.3).

3. Reglementări și standarde utilizate în asigurarea calității

Furnizorul va:

3.1 respecta toate cerințele sanitaro-igienice la pregătirea, păstrarea, realizarea produselor conform *Regulamentului sanitar pentru instituțiile de învățământ primar, secundar, ciclul I și II, și profesional tehnic* și alte acte legislative;

3.2 asigura respectarea **normei naturale/ fiziologice și valoarea calorică** conform *Ordinului Ministerului Sănătății № 488 din 03.06.2025* și *Ministerului Educației și Cercetării № 834 din 03.06.2025*;

3.3 asigurarea respectării **normei financiare** conform pct. 36.2 din „Particularitățile privind elaborarea de către autoritățile administrației publice locale a proiectelor bugetelor locale pentru anul 2026 și a estimărilor pentru anii 2027–2028” și Deciziei CMB nr. 3/6 din 20.05.2025;

3.4 asigura achitarea la timp și în volum deplin a resurselor energetice, apei și canalizării;

3.5 asigura cantina cu veselă și tacâmuri, se va ține cont strict de prevederile punctelor 13 și 14 din Hotărârea Guvernului nr. 956 din 23.08.2004 pentru aprobarea Regulamentului-tip privind funcționarea cantinei pentru elevii instituțiilor de învățământ secundar profesional, precum și de punctul 252 din Hotărârea Guvernului nr. 492/2024 privind aprobarea Regulamentului sanitar pentru instituțiile de învățământ primar, secundar, ciclul I și II, și profesional tehnic.

3.6 duce responsabilitatea privitor la îndeplinirea obligațiilor funcționale ale angajaților blocurilor alimentare și respectarea de către ei a regulilor de protecție a muncii;

3.7 asigura cu cantitățile necesare de detergenți, dezinfectanți și inventar sanitar (*conform HG nr.344 din 10.06.2020*);

3.8 poartă răspundere pentru deteriorarea intenționată a utilajului tehnologic, frigorific, mobilierul pus la dispoziție de către DÎTS mun. Bălți;

3.9 prezenta setul necesar de documente pentru funcționarea obiectivelor de alimentație publică în cauză (*HG nr.722 din 18-07-2018*);

3.10 va respecta prevederile *HG nr.492 din 10.07.2024*;

3.11 va respecta regimul de lucru conform (*HG nr.722 din 18-07-2018*);

3.12 va dispune de transport specializat, atestat tehnic, asigurat cu autorizație sanitară, conducătorii auto vor fi asigurați cu carnet medical. Transportarea produselor alimentare, calitatea produselor, originea produselor, va fi însoțită de acte ce vor demonstra proveniența și calitatea lor. Vor fi asigurate toate condițiile de transportare a produselor alimentare. Evidența produselor alimentare se ține în conformitate cu legislația în vigoare. Operatorul economic răspunde în totalitate de calitatea produselor livrate (*HG nr.722 din 18-07-2018*);

3.13 personalul angajat să dețină control medical și minimul sanitar conform *HG nr.722 din 18-07-2018*;

3.14 va întreține ordinea în blocul alimentar, dezinfectarea și curățarea veselei și a meselor de servit.

Autoritatea contractantă _____

Data " ____ " _____

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЦЕНЫ

Раздел 1

Техническое задание

Предмет: Услуги по организации бесплатного питания учащихся в учебных заведениях в период с января по декабрь 2026 года.

Заказчики:

- Управление образования, молодежи и спорта мэрии мун. Бэлць
- Теоретический лицей «М. Эминеску», мун. Бэлць
- Теоретический лицей «Н. Гоголь», мун. Бэлць

1. Общая информация:

1.1 Управление образования, молодежи и спорта мун. Бэлць организует питание учащихся в 23 учебных заведениях. Из них:

- 9 967 учащихся получают бесплатный завтрак по цене 18,00 лей
- 755 учащихся получают бесплатное питание в упаковке по цене 18,00 лей
- 599 учащихся получают бесплатный обед по цене 18,00 лей (за продукты) + 4,00 лей (за организацию и приготовление), согласно Решению муниципального совета №3/6 от 20.02.2025

В лицее «Михай Эминеску»:

- 1 760 учащихся — завтрак
- 73 учащихся — обед (18 + 4 лей)

В лицее «Н. Гоголь»:

- 560 учащихся — завтрак
- 287 учащихся — питание в упаковке
- 52 учащихся — обед (18 + 4 лей)

1.2 Услуги бесплатного питания предоставляются по адресам учебных заведений.

1.3 Управление образования предоставляет поставщику:

- помещения, необходимые для деятельности (залы для приготовления и хранения продуктов с технологическим и холодильным оборудованием, соответствующим санитарным требованиям)
- доступ к энергетическим ресурсам, воде и канализации

1.4 Выбранный экономический оператор обязан заключить договор аренды и ежемесячно оплачивать арендную плату за используемые помещения (включая вспомогательные), а также за технологическое оборудование, размещенное в пищевом блоке учреждения. Размер арендной платы определяется на основе расчета, составленного в соответствии с положениями Закона о государственном бюджете и решением Муниципального совета Бэлць.

2. Специальные условия исполнения контракта:

2.1 Обязательные условия для экономических операторов, участвующих в тендере:

2.1.1 Обеспечение санитарно-гигиенических условий, хранения, приготовления и распределения готовой продукции в соответствии со спецификой питания учащихся. Обеспечение качества закупаемых продуктов питания.

2.1.2 Соблюдение функциональных обязанностей сотрудников пищевых блоков в соответствии с действующим законодательством.

2.1.3 Персонал должен пройти санитарную подготовку, медицинский контроль, а специалисты — иметь минимально необходимое образование для работы в сфере детского питания. Персонал должен быть обеспечен необходимой рабочей одеждой.

2.1.4 Приготовление и кулинарная обработка продуктов осуществляется в соответствии с технологическими требованиями. Запрещено готовить блюда, не предусмотренные в меню.

2.1.5 Обеспечение оптимальных условий работы столовых в соответствии с санитарными нормами, сохранность и эксплуатация оборудования и мебели. При необходимости оператор обеспечивает пищевой блок необходимым оборудованием.

2.1.6 Оператор должен иметь специализированный транспорт с техническим аттестатом, санитарным разрешением и медицинскими книжками водителей. Перевозка продуктов сопровождается документами, подтверждающими происхождение и качество. Вся транспортировка должна соответствовать законодательству. Оператор несет полную ответственность за качество поставляемых продуктов.

2.1.7 Оператор обеспечивает мытье посуды с использованием моющих и дезинфицирующих средств, а также уборку столов в столовой за свой счет. Моющие средства не включаются в стоимость услуги.

2.1.8 Текущий ремонт арендованного имущества осуществляется за счет оператора согласно договору аренды.

2.1.9 По окончании срока действия контракта оператор передает пищевой блок, столовую, склады (с текущим ремонтом, оборудованием и инвентарем) в исправном состоянии.

2.1.10 Заказчик не несет ответственности за порчу посуды или другого имущества, вложенного в систему питания. При нехватке имущества оператор обязан восполнить его.

2.1.11 На входе в столовую должен быть обеспечен дезинфектор для рук.

2.1.12 Продукты питания должны поставляться на склад получателя не менее двух раз в неделю.

2.2 Принципы организации бесплатного питания учащихся:

2.2.1 Организация питания осуществляется согласно Инструкции, утвержденной Постановлением Правительства №722/2018.

2.2.2 Организация, предоставляющая питание в упаковке, должна иметь санитарно-ветеринарное разрешение или сертификат регистрации в сфере безопасности пищевых продуктов, как на деятельность, так и на транспортное средство. (ПП №492/2024, п.248.1)

2.2.3 Если продукты питания в упаковке не подаются в течение 60 минут, они хранятся до подачи в условиях, указанных производителем, с соблюдением сроков годности. (ПП №492/2024, п.248.4)

2.2.4 Продукты для упаковки должны закупаться, транспортироваться, приниматься, храниться и при необходимости готовиться в строгом соответствии с Законом №279/2017, Законом №306/2018 и Санитарным регламентом, утвержденным ПП №206/2023. (ПП №492/2024, п.248.8)

2.2.5 Упакованные порции должны быть индивидуальными, в чистой, одноразовой, экологичной упаковке, не изменяющей вкус и свойства продуктов, согласно Закону №296/2017 (Совместный приказ №961/549 от 20.06.2025)

2.2.6 Запрещено разогревать готовые блюда.

2.2.7 Для учащихся с особыми диетами составляется отдельное меню на основе медицинских рекомендаций или по запросу родителей/законных представителей.

2.2.8 Продукты должны быть приготовлены и поданы не позднее чем через 2 часа после завершения технологического процесса.

2.2.9 Разрешены следующие технологии приготовления: варка, приготовление на пару, тушение и запекание. Жарка запрещена.

2.2.10 Питание осуществляется по расписанию, утвержденному директором учреждения. Раздача пищи производится после оценки комиссией, назначенной приказом директора, с соответствующей записью в журнале сортировки блюд.

2.2.11 В учреждениях, не имеющих пищевого блока, но имеющих столовую/зал для приема пищи, приготовление осуществляется в одном из подведомственных учреждений. (ПП №492/2024, п.248)

2.2.12 Готовые блюда транспортируются в разрешенной таре с соблюдением температурного режима. Питание в упаковке доставляется в индивидуальных порциях, в пищевой упаковке, соответствующей законодательству, герметично закрытой и правильно маркированной. Стоимость упаковки не включена в цену. (ПП №492/2024, п.248.3)

3. Нормативы и стандарты, применяемые для обеспечения качества

Поставщик обязан:

3.1 соблюдать все санитарно-гигиенические требования при приготовлении, хранении и реализации продуктов в соответствии с Санитарным регламентом для учреждений начального, среднего, I и II цикла, а также профессионально-технического образования и другими нормативными актами;

3.2 обеспечивать соблюдение физиологических норм и калорийности согласно Приказу Министерства здравоохранения № 488 от 03.06.2025 и Министерства образования и исследований № 834 от 03.06.2025;

3.3 соблюдать финансовые нормы согласно пункту 36.2 из «Особенностей составления проектных бюджетов местными органами власти на 2026 год и прогнозов на 2027–2028 годы» и Решению муниципального совета Бэлць № 3/6 от 20.05.2025;

3.4 своевременно и в полном объеме оплачивать потребленные энергетические ресурсы, воду и канализацию;

3.5 обеспечить столовую посудой и приборами, строго соблюдая положения пунктов 13 и 14 Постановления Правительства № 956 от 23.08.2004 об утверждении Типового регламента функционирования столовых для учащихся учреждений среднего профессионального образования, а также пункта 252 Постановления Правительства № 492/2024 об утверждении санитарного регламента для учреждений начального, среднего, I и II цикла и профессионально-технического образования;

3.6 нести ответственность за выполнение функциональных обязанностей сотрудников пищевых блоков и соблюдение ими правил охраны труда;

3.7 обеспечить необходимое количество моющих средств, дезинфицирующих препаратов и санитарного инвентаря (согласно ПП № 344 от 10.06.2020);

3.8 нести ответственность за умышленное повреждение технологического, холодильного оборудования и мебели, предоставленных Управлением образования мун. Бэлць;

3.9 представить полный комплект документов, необходимых для функционирования объектов общественного питания (ПП № 722 от 18.07.2018);

3.10 соблюдать положения Постановления Правительства № 492 от 10.07.2024;

3.11 соблюдать режим работы согласно Постановлению Правительства № 722 от 18.07.2018;

3.12 иметь специализированный транспорт с техническим аттестатом и санитарным разрешением, водители должны иметь медицинские книжки. Перевозка продуктов питания, их качество и происхождение должны подтверждаться соответствующими документами. Все условия транспортировки продуктов питания должны быть соблюдены. Учет продуктов ведется в соответствии с действующим законодательством. Экономический оператор несет полную ответственность за качество поставляемых продуктов (ПП № 722 от 18.07.2018);

3.13 обеспечить прохождение медицинского контроля и минимальных санитарных требований для персонала согласно ПП № 722 от 18.07.2018;

3.14 поддерживать порядок в пищевом блоке, проводить дезинфекцию и уборку посуды и столов для приема пищи.