

CAIET DE SARCINI

Bunuri/Servicii

Autoritatea contractantă: Instituția Publică Centrul de Excelență în Informatică și Tehnologii Informaționale, mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa 48, c.f. 1007600011529.

Obiectul achiziției: Servicii de cantină și servicii de catering (prepararea și furnizarea prânzului) pentru o categorie de elevi ai IP CEITI, pentru anul 2024.

1. Descriere generală. Informații

Serviciile vor fi prestate în nr. de 28 700 porții pe perioada academică a anului 2024 pentru elevii IP CEITI. Elevii vor fi alimentați în incinta instituției. Prețul unui prânz per elev/zi = 17.30 lei, inclusiv TVA.

Numărul de porții stabilite, vor fi preparate și servite de luni până vineri, cu excepția sărbătorilor legale în vigoare și a perioadei de vacanță.

2. Reglementări și standarde utilizate în asigurarea calității:

- Certificatele, emise de organizații 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 organizații conforme cu seriile de standarde europene privind certificarea, sau la standardele internaționale emise de organizații acreditate.

- Prezintă certificate de inofensivitate a produselor sau asigură sub răspundere proprie inofensivitatea produselor livrate.

Standarde de protecție a mediului în procesul de prestare/livrare:

- Prezentarea unor certificate, emise de orgnizații independente, prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă anumite standarde de protecție a mediului, acestea trebuie sa se raporteze fie la Sistemul Comunitar de Management de Mediu și Audit, fie la standarde europene sau internaționale în domeniu, certificate de organizații conforme cu legislația în vigoare.

3. Meniu orientativ prezentat pentru masa de « prânz » zilnic:

1. Felul I (diversificat);
2. Felul II (garnir, bucate din carne, pește);
3. Suc, compot din fructe, ceai;
4. Pâine – minim 100 gr.

Valoarea energetică: minim 960 kkal.

4. Furnizarea, păstrarea, protecția produselor:

1. Prepararea și distribuirea hranei se va face 5 zile pe săptămână, de luni până vineri, la ora 10:30, cu excepția sărbătorilor legale în vigoare și a perioadei de vacanță care vor fi comunicate prestatorului în prealabil.
2. Temperatura bucatelor intrate în instituție conform HG nr. 722 din 18.07.2018, art. 83:
 - Bucatele fierbinți (supe/ciorbe, sosuri, băuturi) - nu mai mică de 75°C;
 - Ceai, cacao cu lapte - 50-55°C;
 - Felul doi, garnituri - nu mai mică de 65°C
 - Băuturile răcoritoare, chefirul, iaurtul, sucul - nu mai mică de 14°C.

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

- Certificat sanitar-veterinar pentru produsele de origine animalieră, pește, miere, produse lactate și ouă);
- Certificat de inofensivitate pentru produsele non-animale: legume, fructe, băcănie, cofetărie etc.);
- Conform legislației sanitare (Legea 10-XVI privind supravegherea de stat a sănătății publice din 03.02.2008);
- Certificate de calitate și conformitate (pentru toate tipurile de produse).

5. În procesul de preparare se va ține cont de:

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

6. Transportarea/livrarea:

- Transportarea se va efectua cu mijloacele de transport specializate ce corespund normelor de igienă și temperatură, însoțite de 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 inoxidabile, închise, individuale pentru fiecare fel de mâncare, în conformitate cu normele de igienă în vigoare;
- Livrarea se va efectua direct în incinta instituției;
- La livrare se va prezenta fișa de însoțire a alimentelor care va fi semnată de către reprezentanții prestatorului și de către Directorul instituției, sau de către asistentul medical al instituției sau de persoana împuternicită prin ordin.

7. Observații:

În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a elevilor, distribuirea hranei va fi stopată și înlocuită în cel mai scurt timp posibil cu alta.

Autoritatea contractantă va delega la necesitate o persoană responsabilă pentru a monitoriza procesul de preparare și distribuire a hranei.

Oferta financiară va fi pregătită duându-se în calcul menii! pentru 28 700 porții pe întreg anul academic.

Autoritatea contractantă

