

Condiții obligatorii către furnizori pentru executarea contractului

6.3. Furnizorul trebuie să dispună de:

1. Prezența setului necesar de documente pentru funcționarea obiectivelor de alimentație publică în cauză:
 - autorizație de amplasare și funcționare;
 - autorizație sanitară de funcționare;
 - autorizație veterinară;
3. Regimul de lucru al întreprinderii – luna martie cu excepția zilelor de odihnă, sărbătorilor și vacanțelor.
4. Să dispună de 1-2 unități de transport specializat, atestat tehnic, asigurați cu pașaport sanitar; conducătorii – auto asigurați cu carnet medical, întreținerea statelor de personal, remunerarea angajaților.
5. Toți angajații întreprinderii trebuie să dispună de controlul medical.

6.4. Cerințele față de Furnizor:

1. Termenul de prestare a serviciilor pe parcursul anului 2019:
 1. Asigurarea unui număr suficient de cadre (bucătări, cofetari, bufetari, lucrători de bucătărie, spălătorese, personal tehnic), care să dispună de: minimul necesar de studii pentru a activa în întreprinderile de alimentație publică; atestare la minimul sanitar; carnete medicale conform cerințelor.
 2. Este răspunzător de păstrarea și folosirea eficientă a utilajului tehnologic din blocul alimentar. Asigurarea cu inventar special (veselă, tacâmuri, echipament, detergenți și dezinfectanți).
 3. Efectuarea reparației cosmetice și întreținerea ordinii a blocurilor alimentare.
 4. Se permite realizarea prin intermediul bufetelor a băuturilor răcoritoare, produselor de patiserie, salatelor.
 5. Poartă responsabilitate pentru calitatea produselor preparate, respectarea termenilor de valabilitate a păstrării, preparării și livrării produselor alimentare utilizate la alimentarea cu hrană caldă a elevilor; asigurarea condițiilor sanitaro-igienice necesare, înaintate către achiziționarea, păstrarea, prepararea și realizarea produselor alimentare și a producției propriu produse, la organizarea alimentației elevilor în conformitate cu specificul și particularitățile înaintate către alimentarea acestui contingent; calcularea prețurilor la produsele alimentare și producția propriu produsă în stricta corespundere cu prevederile legislației în vigoare; respectarea obligațiunii funcționale ale angajaților blocurilor alimentare; procurarea detergenților, substanțelor dezinfectante, vestimentației de serviciu al lucrătorilor cantinei școlărești și depozitului; asigură remunerarea muncii întregu a salariaților.
 6. Procurarea produselor alimentare se efectuează obligatoriu de la producătorii locali ai Republicii Moldova.
 7. A colabora cu furnizorii în baza certificatelor de calitate și alte certificate.
 8. Meniul de perspectivă pentru două săptămâni (10 zile lucrătoare) aprobat CSP în conformitate cu prevederile în rigoare.
 9. Obligatoriu operatorul economic va informa zilnic meniul cu kcalorii corespunzătoare, afișându-l la panoul cantinei.

10. În încăperea cantinei școlare, bucătăria și încăperile ce i se atribuie, deridicarea și prelucrarea sanitară se efectuează de către lucrătorii furnizorului.

PRESTATOR

BENEFICIAR DGETS