

**Instituție Publică Liceul Teoretic „Ion Luca Caragiale” Orhei**  
**Mun. Orhei, str. Vasile Lupu 60/1**  
**c.f. 1012620011000**

## **CAIET DE SARCINI**

**Obiectul achiziției:** servicii de catering (prepararea și distribuirea hranei)

**Autoritatea contractantă:** Instituție Publică Liceul Teoretic „Ion Luca Caragiale” Orhei

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

Serviciile vor fi prestate pentru Liceul Teoretic „Ion Luca Caragiale” Orhei, mun. Orhei, str. Vasile Lupu 60/1, elevii vor fi alimentați în incinta cantinei din liceu, în medie de 537 de elevi, preț alimentație per copil/zi – 10,80 lei.

### **2. Reglementări și standarde utilizate în asigurarea calității:**

Standarde de asigurare a calității:

- Certificatele, emise de organisme 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 organisme conforme cu seriile de standarde europene privind certificarea, sau la standarde internaționale pertinente, emise de organisme acreditate;
- Deținerea certificatului ISO 22000:2005, sistemul de management al Siguranței Alimentului;
- Deținerea certificatului HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point);
- 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 organisme independente, prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă anumite standarde de protecție a mediului, acestea trebuie să se raporteze fie la Sistemul Comunitar de Management de Mediu și Audit (EMAS), fie la standarde de gestiune ecologică bazate pe seriile de standarde europene sau internaționale în domeniu, certificate de organism conforme cu legislația comunitară ori cu standardele europene sau internaționale privind certificarea.

### **3. Meniu orientativ prezentat pentru masa „dejun” zilnic:**

- Dejun tur I – ora 8:45
- Dejun tur II – ora 9:40
- Dejun tur III – ora 10:40
- Dejun tur IV – ora 11:45

**Instituție Publică Liceul Teoretic „Ion Luca Caragiale” Orhei**  
**Mun. Orhei, str. Vasile Lupu 60/1**  
**c.f. 1012620011000**

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite se va transmite zilnic până la orele 18:00.

Calendarul pentru prestarea serviciilor: 13.09.2021 – 24.12.2021.

**4. Furnizarea, păstrarea, protecția produselor:**

Transportarea se va efectua cu mijloacele de transport specializate ce corespund normelor de igienă și temperatura însoțite de autorizația sanitar-veterinară și echipament sanitar de protecție. Produsele vor fi transportate în recipiente inoxidabile, închise etanș, individuale pentru fiecare fel de mâncare, respectiv în recipiente separate.

**5. Alimentarea elevilor claselor primare din Liceul Teoretic „Ion Luca Caragiale” Orhei: prepararea/distribuirea**

Distribuirea hranei la liceu se va face, după cum urmează:

- Pentru masa de “dejun” tur I va fi livrată până la orele 8:15 – 158 elevi;
- Pentru masa de “dejun” tur II va fi livrată până la orele 9:10 – 150 elevi;
- Pentru masa de “dejun” tur III va fi livrată până la orele 10:10 – 136 elevi;
- Pentru masa de “dejun” tur IV va fi livrată până la orele 11:15 – 93 elevi;

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

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

- Certificat sanitar-veterinar F2 pentru produsele de origine animaliere, pește, produse lactate și ouă;
- Certificat de inofensivitate pentru produsele non-animală: legume, fructe, băcănie, cofetărie, etc.;
- Conform legislației sanitare (legea nr. 10-XVI privind supravegherea de stat a sănătății publice din 03.02.2008);
- Certificate de calitate și conformitate pentru toate tipurile de produse.

În procesul de preparare se va ține cont de:

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

**Instituție Publică Liceul Teoretic „Ion Luca Caragiale” Orhei**  
**Mun. Orhei, str. Vasile Lupu 60/1**  
**c.f. 1012620011000**

**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 etanș, individuale pentru fiecare fel de mâncare, respectiv în recipiente separate pentru masa de dejun, în conformitate cu normele de igienă în vigoare.

Livrarea se va efectua direct la Instituția Publică Liceul Teoretic „Ion Luca Caragiale” Orhei.

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 altă persoană calificată 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 va fi înlocuită în decurs de 30 minute cu alta, fără să se perceapă plata suplimentară.

Oferta financiară va fi pregătită luându-se în calcul meniul anexat pentru 10 zile și pentru 537 de elevi.

**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 serviciilor.

**Conducătorul grupului de lucru: Maria CHIȘLARU-MAȘNIC**

