

CAIET DE SARCINI

Aciziționarea _ Serviciilor de alimentație a copiilor în sezonul estival 2024 în Instituția Publică Centrul Raional de Odihnă și Agrement din mun. Strășeni Autoritatea contractantă _ Aparatul președintelui raionului Strășeni/Direcția Generală Educație

Obiectul achiziției:

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza, cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice, având ca obiect prestarea serviciilor de alimentație a copiilor în sezonul estival 2024 în Instituția Publică Centrul Raional de Odihnă și Agrement din mun. Strășeni.

Descrierea serviciului

Prestatorul să asigure zilnic pregătirea, prepararea hranei în perioada estivală 2024 alimentația per schimb a 60 copii/elevi și 15 angajați în 5 schimburi cu durata de 10 zile, total (375 persoane) la Instituția Publică Centrul Raional de Odihnă și Agrement din mun. Strășeni, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislație în vigoare și în corespundere cu următoare rigorii:

- Cantitatea de trofine organice și valoarea calorică zilnică necesară copiilor cu vârsta de 7-18 ani (fete/băieți) să constituie 2350-3000kcal;
- Meniurile din Anexa nr.1 să fie întocmite și prezentate în conformitate cu „Recomandările pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova” aprobate prin Ordinul Ministerului Sănătății nr. 638 din 12.08.2016. În funcție de modificările intervenite în frecvența copiilor beneficiari ai serviciului de alimentație, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și prin precizările cu privire numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă:

- Operatorul economic participant la procedură, trebuie să respecte particularitățile instituției beneficiare ale serviciului de alimentație prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare al acestui serviciu.
- Operatorul economic participant la procedură, trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca gen de activitate, prestarea serviciilor de alimentație publică,
- Operatorul economic trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor și adolescenților, în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.
- Operatorul economic trebuie să asigure, în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale și cu aprobarea prealabilă a medicului și directorului Centrului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.
- Operatorul economic trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare, pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea și transportarea hranei.
- Operatorul economic trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare al alimentelor, prepararea hranei, etc.
- În cazul în care se vor constata abateri, care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalului de specialitate și directorul Centrului, vor avea dreptul să sisteze prestarea serviciului, operatorul economic va fi obligat, să înlocuiască alimentele sau hrana în cauza cu alta /altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru acesta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de rezoluțiune a contractului, cu toate consecințele ce decurg din acestea.
- Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate, vor fi acoperite în cel mai scurt timp.
- Zilnic, o probă recoltată din fiecare fel de hrană administrată (mâncare gătită sau hrană rece) va fi păstrată în frigider 48 de ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de personalul de specialitate.

- Operatorul să prezinte produsele ambalate, cu etichetă, însoțite de documente ce atestă calitatea, cantitatea și conformitatea.

Cerințe specifice privind igiena personalului

- Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor, va menține igiena personală și va purta echipament de protecție pentru lucru adecvat și curat.
- Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislație în vigoare. Controlul medical periodic al personalului, care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu normele și regulamentele în vigoare, conform indicațiilor medicului, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

Cerințe specifice privind alimentele folosite pentru prepararea bucatelor.

- Se interzice, în scopul preparării bucatelor asigurarea cu carne de pasăre, în formă de semifabricate marinate, inclusiv cu adausul unor aditivi alimentari și condimente.
- Peștele congelat trebuie să fie recepționat în stare eviscerată și fără cap.
- Se interzice, asigurarea beneficiarilor cu produse lactate ce conțin grăsimi vegetale cum ar fi: produs de brânză, produs de cașcaval, produs de smântână, etc.
- Produsele de panificație în special pâinea, trebuie să fie ambalate, etichetate obligatoriu în conformitate cu cerințele legislației în vigoare.
- Se admit spre consum și procesare fructe și legume numai în stare proaspătă.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprie consumului uman.
- Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi medii de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.
- Se recomandă ca hrana să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare, în caz contrar ele trebuie menținute la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius pentru hrana caldă și la max. 4 grade Celsius pentru hrana rece.
- Nu se admite, asigurarea beneficiarilor cu produse alimentare interzise, conform legislației Republicii Moldova pentru alimentația copiilor.
- Este interzisă, păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

Cerințe specifice privind deșeurile alimentare

- Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.
- Transportul deșeurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale operatorului economic pe cheltuielile sale.
- Operatorului economic are obligația evacuării zilnice a deșeurilor alimentare.

Șef al Direcției generale educație

Conducătorul grupului de lucru



Lucia CACIUC

Mariana DÎMCENCO