

Caiet de sarcini

privind achiziționarea serviciilor de catering pentru anul 2026

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de achiziție și constituie ansamblul cerințelor pe bază cărora ofertantul participant la procedură va elabora oferta de preț, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect *prestarea serviciilor de catering* care includ: pregătirea, ambalarea pe porție individuală și livrarea zilnică a hranei (masa de prânz) la adresa: mun. Chișinău, Mitropolitul Dosoftei 99.

Cantitate solicitată: 18 250 pachete alimentare.

1. Situația personală a ofertantului:

- nu se află în proces de insolabilitate ca urmare a hotărârii judecătorești;
- lipsa datoriilor la plata a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale în conformitate cu prevederile legale și în vigoare în Republica Moldova sau în țara în care este stabilit;
- nu a fost condamnat, prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingerea eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională;
- are o experiență similară minim de 1 ani de activitate;
- nu a prezentat informații false în scopul demonstrării îndeplinirii criteriilor de calificare și selecție;
- nu este inclus în Lista de interdicție a operatorilor economici;
- întreprinderea, fondatorii și/sau administratorul nu a fost privat de dreptul de a practica o anumită activitate.

2. Capacitatea de exercitare a activității profesionale a ofertantului:

- obligatoriu va prezenta forma de înregistrare ca persoana juridică;
- autorizația privind activitatea de: prestări servicii de preparare, distribuire a hranei (catering).

3. Standarde de asigurare a 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 conforme cu seriile de standarde europene privind certificarea sau la standarde internaționale pertinente, emise de organizații acreditate;

- prezintă certificate de inofensivitate a produselor sau acte ce atestă proveniența acestora.

4. Cerințe tehnice:

- să se asigure condițiile sanitaro-igienice pentru păstrarea, prepararea și transportarea produselor alimentare;
- sa fie efectuată prepararea și prelucrarea culinară a produselor alimentare în corespundere cu cerințele tehnologice de pregătire a bucatelor în blocul alimentar;
- sa dispună de personalul calificat în domeniul serviciilor de alimentație publică, instruire igienică, control medical, echipament special, etc;

5. Prepararea/distribuirea:

- a) Bucatele se prepară nu mai devreme de 2 ore înainte de a fi livrate. Prepararea bucatelor se va efectua cu utilizarea produselor autohtone și a legumelor de sezon;
- b) Temperatura bucatelor livrate va fi de :
 - *bucatele fierbinți (supe/ciorbe, sosuri) - nu mai mica de 75°C;*
 - *felul doi, garnitură - nu mai mica de 65°C;*
- c) meniul să fie diversificat săptămânal conform anexei nr. 1 la prezentul caiet de sarcini;
 - meniul trebuie să întrunească următoarele condiții: cantitativ, calitativ, proprietăți gustative adecvate, diversificat, estetic.
 - produsele vor fi preparate și distribuite zilnic, cu o valoare nutritivă și energetică, care constituie minim 1100 Kcal\zi pentru o persoană, dar cumulativul meniului pe săptămână nu mai puțin de 7700 Kcal pentru o persoană ;
 - preparate din carne de pește o dată în săptămână;
 - fiecare pachet alimentar cu meniul zilnic va fi individual, ambalat în vesela, tacâmuri (lingură, furculiță) și șervețele de unică folosință.

- comanda pentru numărul de porții solicitate se va recepționa până la ora 16:30 zilei premergătoare zilei de distribuire;
- numărul mediu de pachete alimentare pe zi -50 unități;
- distribuirea hranei se va efectua în intervalul de timp: de la ora 11.30 - 12:00;
- zilnic prestatorul va preleva o proba de control din hrana oferită, care va fi păstrată în frigider în corespundere cu cadrul legal;
- aleatoriu beneficiarul își rezervă dreptul de verificare a meniului zilnic pentru corespunderea cantitativă, calitativă, microbiologică și probele nictimerale din incinta prestatorului.

d) În procesul de preparare se va tine cont de:

- respectarea procesului tehnologic de primirea materiei prime, păstrare, preparare distribuie și transportare produselor alimentare.
- de excesul de grăsimi, zahar, sare și aditivi alimentari;
- condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea, păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru prepararea și distribuirea acestora în conformitate cu legislația și normele sanitare în vigoare.

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

- certificat sanitar-veterinar F2 pentru produsele de origine animala (carne, pește, miere, produse lactate, ouă, etc.);
- certificat de inofensivitate pentru produsele non-animala (legume, fructe, băcănie, cofetărie etc.);
- certificate de calitate/ conformitate și/sau act de proveniență (pentru toate tipurile de produse);
- inclusiv sa se conformeze prevederilor actelor normative (Legea nr.10 din 03.02.2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice).

6. Transportarea/livrarea:

- Transportarea se va efectua cu mijloace de transport specializate ale prestatorului, care corespund normelor de igienă și de 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 de unică folosință, în conformitate cu normele de igienă în vigoare.
- La livrare se va prezenta fișa de însoțire a alimentelor care va fi semnată de către reprezentanții prestatorului și/sau de altă persoană calificată împuternicită prin ordin.



Anexa nr. 1

la Caietul de sarcini privind achiziționarea
serviciilor de catering pentru anul 2026

MENIU PRÂNZ – prima săptămână

LUNI		
1.	Murături din sveclă și varză	120gr
2.	Soleancă	300gr
3.	Ragu de cartofi	150gr
4.	Piept de pui	120gr
5.	Pâine	100gr
MARTI		
1.	Salată (varză pekină, roși, verdeață, ulei)	120gr
2.	Supă de mazăre uscată	300gr
3.	Bulgur	150gr
4.	Pulpă in sous alb	120/30gr
5.	Pâine	100gr
MIERCURI		
1.	Salată (varză de pekin,porumb, castraveți maioneză)	120gr
2.	Supă cremoasă cu brocoli	300gr
3.	Orez	150gr
4.	Carne de vită cu legume	120/30gr
5.	Pâine	100gr
JOI		
1.	Salată (roșii, castraveți)	120gr

2.	Borș	300gr
3.	Pireu din cartofi	150gr
4.	Chifteluțe în sous de smântână	120gr
5.	Pâine	100gr
VINERI		
1.	Sălată (sveclă,nuci,maioneză)	120gr
2.	Supă Mexico cu vită	300gr
3.	Spaghetti	150/30/30gr
4.	Tocătură baloneză	120/30gr
5.	Pâine	100gr
SÂMBĂȚĂ		
1.	Salată (varză,roși,verdeață)	120gr
2.	Ciorbă de văcuță	300gr
3.	Fasole cu legume	150gr
4.	Cîrnăței	120gr
5.	Pâine	100gr
DUMINICĂ		
1.	Salată (varză pechină, porumb, morcov maionez mărar)	120gr
2.	Supă de pui cu fasole	300gr
3.	Hrișcă (cu morcov,ciuperci,ceapă)	150gr
4.	Pește copt	120gr
5.	Pâine	100gr
MENIU PRÂNZ – săptămână a doua		

LUNI		
1.	Salată (sveclă,varză,morcov,verdeată)	120gr
2.	Supă-cremă de linte	300gr
3.	Pilaf cu carne de porc	150gr
4	Pâine	100gr
MARȚI		
1.	Salată (varză,verdeată,mazăre,oțet)	120gr
2.	Zeamă	300gr
3.	Pireu din cartofi	150gr
4.	Mici	120/30gr
5.	Pâine	100gr
MIERCURI		
1.	Salată (castraveți,roșii,pătrunjel)	120gr
2.	Supă-Harcio	300gr
3.	Arnautca(cu ardei,porumb)	150gr
4.	Snițel de pui	120gr
5.	Pâine	100gr
JOI		
1.	Salată (varză pekină, castraveți, morcov)	120gr
2.	Supă cremă de ciuperci	300gr
3.	Paste panne	150gr
4.	Piept de pui în sous alb	120/30gr
5.	Pâine	100gr

VINERI		
1.	Salata (sveclă,nuci,maioneză)	120gr
2.	Supă-șurpa de vită	300gr
3.	Cartofi de casă	150gr
4.	Gambii copt	120/30gr
5.	Pâine	100gr
SÂMBĂȚĂ		
1.	Sălată(varză,roșii,verdeată)	120gr
2.	Supă de legume de pui	300gr
3.	Piure de mazăre	150gr
4.	Pârjoale	120/30gr
5.	Pâine	100gr
DUMINICĂ		
1.	Sălată(varză,roșii,verdeată)	120gr
2.	Supă- crem de ciuperci	300gr
3.	Mămăligă	150gr
4.	Tocană de porc în sous roșu	120gr
5.	Pâine	100gr

