

Caiet de sarcini privind achiziționarea serviciilor de catering pentru IP Liceul Teoretic Onisifor Ghibu din municipiul Orhei

Situația personală a ofertantului:

- nu se află în proces de insolabilitate ca urmare a hotărârii judecătorești;
- și-a îndeplinit obligațiile de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale în conformitate cu prevederile legale în vigoare în Republica Moldova sau în țara în care este stabilit;
- nu a fost condamnat, în ultimii 3 ani, prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingere eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională;
- nu a prezentat informații false în scopul demonstrării îndeplinirii criteriilor de calificare și selecție;
- nu este inclus în Lista de interdicție a operatorilor economici.
- nu practică sau nu a practicat pseudoactivitate de întreprinzător;
- întreprinderea, fondatorii și/sau administratorul nu a fost privat de dreptul de a practica o anumită activitate

Capacitatea de exercitare a activității profesionale a ofertantului:

- obligatoriu se prezintă forma de înregistrare ca persoană fizică sau juridică
- autorizația privind activitatea de: prestări servicii de preparare și distribuire a hranei (catering) pentru copii

Capacitatea economică și financiară a ofertantului:

- raportul financiar;

Capacitatea tehnică și/sau profesională

- declarația referitoare la echipamentele tehnice și la măsurile aplicate în vederea asigurării calității;
- informații referitoare la personalul calificat, în special pentru asigurarea controlului calității;
- informații referitoare la utilajele, instalațiile, echipamentele tehnice de care va dispune operatorul economic pentru îndeplinirea corespunzătoare a contractului propriu sau prin contract;

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

Cerințe tehnice:

asigurarea, pregătirea, prepararea a hranei pentru elevii claselor primare care frecventează Liceul Teoretic Onisifor Ghibu mun. Orhei, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute în legislația în vigoare și meniul aprobat în modul stabilit (anexa la prezentul contract) conform programului de servire al meselor care este anunțat o singură dată la începutul activității și/ori de câte ori va suferi modificări:

Comanda pentru numărul de porții (430 elevi) ce vor trebui preparate și servite se va primi

zilnic:

- pentru masa dejun a zilei următoare până la 17:00 din ziua din ajun;

Prepararea/distribuirea

- Prepararea și distribuirea hranei se va face 5 zile pe săptămână, de luni până vineri, cu excepția

sărbătorilor legale în vigoare și a perioadelor de vacanță, care vor fi comunicate prestatorului în prealabil cu 5 zile.

Distribuirea hranei la IP Liceul Teoretic Onisifor Ghibu, Orhei, se va face, după cum urmează:

- pentru masa "dejun" de la **orele 08-15** hrana va fi distribuită până cel târziu la orele **08-30**;

Zilnic, o probă din hrana preparată și distribuită, de la meniul servit, ce va constitui cantitatea unei porții per copii va fi pusă la dispoziția personalului desemnat de directorul Instituției, pentru a fi verificată și păstrată în 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, 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).

În procesul de preparare se va ține cont de:

- conținut micșorat de grăsimi, zahăr, sare;
- condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția hranei;

Observații:

În cazul în care se constată abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor distribuția hranei va fi stopată și va fi înlocuită în decurs de 30 minute cu alta, fără să se perceapă plată suplimentară;

Directorul IP Liceul Teoretic Onisifor Ghibu

A Ceban