

Capitolul IV
CAIET DE SARCINI. SPECIFICAȚII TEHNICE ȘI DE PREȚ

Secțiunea 1
Caiet de sarcini

Obiectul **Servicii de organizare a alimentației gratuite a elevilor din instituțiile de învățământ pe perioada ianuarie - decembrie 2025**

(denumirea, adresa)

Autorități contractante

DÎTS a Primăriei mun.Bălți
IP LT "M.Eminescu" din mun.Bălți
IP LT "N.Gogol" din mun.Bălți

(denumirea, adresa)

1. Descriere generală. Informații

Direcția Învățământ, Tineret și Sport mun. Bălți organizează alimentarea elevilor din 23 de instituții preuniversitare (inclusiv IP LT M. Eminescu și IP LT N. Gogol) (conform anexei). Dintre care:

6 018 elevi – primesc dejun la preț de 17-20 lei.

743 elevi – primesc prânz cald la preț de 18-00 lei.

Serviciile de alimentație gratuită se vor presta la adresele instituțiilor de învățământ.

Direcția Învățământ, Tineret și Sport mun. Bălți va pune la dispoziția furnizorului:

- încăperile necesare pentru activitate (sufragerie mobilată, sălile de pregătire și păstrare a produselor alimentare cu utilajul tehnologic și frigorific conform cerințelor sanitare);
- resurse termoelectrice conform limitelor.

Furnizorul trebuie să dispună de:

1. Un număr suficient (130) de lucrători pentru prestarea serviciilor de alimentație.
2. Transport special cu marcajul "Produse alimentare".
3. Lucrătorii să dețină: control medical cu permisiunea de a activa în cantinele școlare și minimul sanitar.
4. Transportul să dețină revizia tehnică și pașaport sanitar.
5. Să dispună de o rezervă nu mai mică de: 6151 pahare, 1660 farfurii felul I, 6981 farfurii felul 2, 2000 farfurii pentru servit, 6151 linguri, 1660 furculițe .

2. Reglementări și standarde utilizate în asigurarea calității

Furnizorul va:

- respecta toate cerințele sanitaro-igienice la pregătirea, păstrarea, realizarea produselor;
- asigura respectarea **normei naturale/fiziologice și valoarea calorică** conform Ordinului Ministerului Sănătății № 638 din 12.08.2016 (Tabelul nr.6) și № 910 din 02.10.2020
- asigura respectarea **normei financiare** conform proiectului de Lege a Bugetului de Stat pentru anul 2025.

- duc responsabilitatea privitor la îndeplinirea obligațiilor funcționale ale angajaților blocurilor alimentare și respectarea de către ei a regulilor de protecție a muncii;
- asigură cu cantitățile necesare de detergenți, dezinfectanți și inventar sanitar (conform HG nr.564 din 10.09.2009);
- poartă răspundere pentru deteriorarea intenționată a utilajului tehnologic, frigorific, mobilierul pus la dispoziție de către DÎTS mun. Bălți.
- Prezintă setul necesar de documente pentru funcționarea obiectivelor de alimentație publică în cauză (HG nr.722 din 18-07-2018)
- Regimul de lucru conform (HG nr.722 din 18-07-2018).
- să dispună de transport specializat, atestat tehnic, asigurați cu pașaport sanitar, conducătorii auto asigurați cu carnet medical. Transportarea produselor alimentare, calitatea produselor, originea produselor, va fi însoțită de acte ce vor demonstra proveniența și calitatea lor. Vor fi asigurate toate condițiile de transportare a produselor alimentare. Evidența produselor alimentare se ține în conformitate cu legislația în vigoare. Operatorul economic răspunde în totalitate de calitatea produselor livrate (HG nr.722 din 18-07-2018)
- Personalul angajat să dețină: control medical și minimul sanitar conform HG nr.722 din 18-07-2018.
- Operatorul economic va întreține ordinea în blocul alimentar, sala de servire, dezinfectarea și curățarea veselei.

• **Asigurarea cu detergenți, dezinfectanți și materiale necesare cu respectarea tendințelor actuale ale organizării alimentației a instituțiilor din subordinea DÎTS mun. Bălți cât și a normelor sanitare prevăzute de acte legislative în vigoare și asigurarea condițiilor necesare în conformitatea cu Instrucțiunile și Raportul de autoevaluare, aprobate prin Hotărîrea Comisiei Naționale Extraordinare de Sănătate Publică nr.21 din 24.07.2020 îi revine operatorului economic.**

4. Meniu

- Meniul de repartiție se perfectează de către lucrătorul medical și tehnologul angajat (HG nr.722 din 18-07-2018).

	Denumirea	Numărul de dejunuri și prânzuri	Costul unui dejun, prânz pe zi (lei)	Conținutul dejunului, prânzului	Nr. minim de calorii
1	Dejun	6 018 elevi pentru 174,64 zile 1 050 961,34 dejunuri	17-20	-Tartină cu (unt, cașcaval, magiun) -bătută tocată (din carne de bovină, găină, pește) -Coptură, clătite, papanasi, terciuri. -Ceai cu zahăr, cacao cu lapte, compot.	470 (20% din norma zilnică a valorii energetice)

2	Prânz	743 elevi pentru 171 zile 127 053 prânzuri	18-00	-Ciorbe din legume, -pârjoale, pește, carne de pasăre. -garnitură -compot, suc și pâine.	976 (30-35% din norma zilnică a valorii energetice)
---	-------	---	-------	---	--

Furnizorul va:

- asigura alimentarea elevilor conform unui meniu unic aprobat de conducător, tehnolog coordonat cu CMMP și directorul instituției (zilnic);

5. Operatorul economic va dota cantinele instituțiilor de învățământ cu utilaj și echipament necesar bunei funcționări, precum și va asigura reparația și întreținerea utilajului destinat cantinelor instituțiilor de învățământ în conformitate cu următoarele necesități:

- 6171 pahare, 1660 farfurii felul I, 6981 farfurii felul 2, 2000 farfurii pentru servit, 6151 linguri, 1660 furculițe .
- lucrări de întreținere și reparații curente a utilajului tehnologic
- achiziționarea echipamentelor necesare pentru efectuarea serviciilor de alimentație
- achiziționarea detergenților și dezinfectanților necesare pentru prestare serviciilor de alimentație conform normelor sanitare în vigoare.

Autoritatea contractantă _____

Data " ____ " _____