

Descrierea obiectului achiziției
prestarea de servicii de catering pentru tabără de vară în perioada 1.06-31.08.2023

Condiții de executare a lucrărilor:

1. Intensitatea prestației de muncă - durata unei zile de lucru - cel puțin 8 ore într-o săptămână de lucru de 5 zile. Creșterea duratei zilei și săptămânii de lucru prin acord cu Clientul.

2. Munca se execută în conformitate cu legislația în vigoare a Republicii Moldova, cu reglementările și tehnologice aprobate și în conformitate cu prevederile contractului de stat, cu reglementările interne în vigoare, cu regimul de control și acces, cu regulamentele și instrucțiunile interne, cu cerințele administrației Clientului. Specialiștii Antreprenorului trebuie să fie înalt calificați și certificați pentru efectuarea lucrărilor și trebuie să fie dotați cu unelte și echipamentul de protecție personală necesare.

Cerințe de calitate pentru materialele și echipamentele utilizate

1. CONDIȚII MINIME:

- 1.1. La prepararea mâncărilor, se vor folosi recomandările de către Ministerul Sănătății. Ordinul nr. 638 din 12.08.2016 al Ministerului Sănătății cu privire la implementarea recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și o activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova.
- 1.2. Ofertantul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția adolescenților în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.
- 1.3. Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea și transportul hranei.
- 1.4. Ofertantul trebuie să respecte cele 10 variante de plan meniu, însoțite de calculul kaloriilor.
- 1.5. Recepția hranei se va realiza zilnic de către o persoană desemnată de CIDSR.

2. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL

- 2.1. Transportul hranei va fi asigurat de către ofertant cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului din propunerea financiară, până la sediul CIDSR.
- 2.2. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății.
- 2.3. Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în recipiente închise care să păstreze temperatura alimentelor - vase izoterme, separate de unică folosință.
- 2.4. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată.

3. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

- 3.1. Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprietate consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.

4. Antreprenorul trebuie să asigure o persoană care supraveghează progresul lucrărilor și care este responsabil de personalul și acțiunile de lucru în condiții de siguranță, fiind întotdeauna prezentă pe șantier.

Antreprenorul este responsabil pentru asigurarea conformității produselor utilizate cu standardele naționale și condițiile tehnice. Acesta va remedia, fără costuri la cererea achizitorului, orice defecte descoperite în cazul în care antreprenorul s-a abătut de la contract în executarea lucrărilor astfel încât să afecteze calitatea lucrărilor în termenele convenite.

Descrierea serviciului de catering

Prestatorul trebuie să asigure zilnic livrarea hranei la adresa Chișinău Lech Kaczynski 2/1, pentru beneficiarii proiectului „Integration Summer Camp – Solidarity, Equality, Peace!” în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare: Ordinul nr. 638 din 12.08.2016 al Ministerului Sănătății cu privire la implementarea recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și o activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova.

În ceea ce privește întocmirea meniurilor, prestatorul trebuie să dispună de minim 10 meniuri, care se vor derula pe parcursul a 2 săptămâni, elaborate de către un medic nutriționist, în strictă concordanță cu prevederile legislative în vigoare, cu posibilitatea modificării acestora. Pranzul (pranz complex) trebuie să includă primul fel, pâine, al doilea (garnitura, carne-peste-salata), bautura (minim).

Gramajele sunt stabilite potrivit raportului caloric necesar pentru copiii de 7 - 14 ani.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și livrate se va transmite prestatorului în ziua livrării, până la orele 10:00. Pe zi este necesar de 30 porții de prânz.

În funcție de modificările intervenite în frecvența beneficiarilor proiectului ai serviciului de catering, CIDSR își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porții, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Condiții de livrare

Livrarea serviciilor de catering se va face zilnic (5 zile în săptămână), la ora 12:00. Pranzul va fi livrat în vase de unică folosință. Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a CIDSR, cum ar fi: perioada de vară, vacanțele din timpul anului școlar și sărbători naționale.

Programul va fi anunțat la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Numărul de porții pe zi 35, cu dreptul de a diminua sau suplimenta numărul de porții.

Procedura de predare-primire a lucrărilor și de recepție

Lucrările sunt predate și recepționate în conformitate cu proiectul de contract de stat. Antreprenorul furnizează informații privind evoluția lucrărilor la cererea Clientului. Examinarea și recepția lucrărilor finalizate se efectuează de către o comisie autorizată de către Angajator, în conformitate cu data de finalizare a lucrărilor. În cursul executării lucrărilor, Antreprenorul va prezenta Comitetului:

- act de executare a lucrărilor finalizate;
- acte pentru materialele de construcție utilizate;
- documente pentru utilajele și mecanismele folosite, în cazul de închiriere - contractului închiriere;
- scrisori de trăsură și facturi pentru materiale.