



**SPITALUL CLINIC JUDEȚEAN DE URGENȚĂ
"SF. APOSTOL ANDREI" CONSTANȚA**

**CONSILIUL JUDEȚEAN
CONSTANȚA**



Adresa: Bd. Tomis nr. 145, Cod 900591, Tel:0241-616784 / Fax: 0241 – 662070
E-mail: secretariat@spitalulconstanta.ro Website: <http://www.spitalulconstanta.ro>
SCJU C-TA este operator date cu caracter personal înregistrat cu nr. 647.

APROBAT
MANAGER
S.L. DR. GRASA CATALIN

**CAIET DE SARCINI
SERVICII DE CATERING PENTRU PACIENȚII INTERNATI IN CADRUL
SPITALULUI CLINIC JUDEȚEAN DE URGENȚĂ „SF. APOSTOL ANDREI”
CONSTANTA**

COD CPV 55523000-2

Prezentul caiet de sarcini face parte integranta din documentația de atribuire si constituie ansamblul cerințelor de care prestatorul trebuie sa tina seama la elaborarea ofertei si, implicit, la executarea contractului de prestări servicii de catering pentru Spitalul Clinic Judetean de Urgenta „Sf. Apostol Andrei” Constanta.

Caietul de sarcini conține specificații tehnice care definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranță în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

I. GENERALITĂȚI

1) Obiectul contractului consta in achiziția serviciului de asigurare a hranei in sistem de catering, respectiv prepararea, livrarea si servirea hranei pentru pacientii internați în toate secțiile Spitalului Clinic Județean de Urgenta „Sf. Apostol Andrei” Constanta si pentru medicii de garda.

Servirea hranei-rece sau preparata se face in caserole unifolosibile cu tacâmuri de unica folosința, pahare de unica folosința pana la patul pacientului din cadrul fiecărei secții, in condițiile respectării intocmai a normelor sanitare/sanitar-veterinare, aplicabile la orice data. Prepararea hranei se va face la sediul/punctul de lucru al Prestatorului.

2) Cantitatea aproximativa portii /zi(reprezentand 3 mese+suplimente/zi): minima 900 si maxima 1300

3) Durata contractului: Contractul se va încheia pe o perioada de 4 ani.

4) Locul de livrare : SPITALUL CLINIC JUDEȚEAN DE URGENTA „SF. APOSTOL ANDREI” CONSTANTA cu următoarele puncte de livrare a hranei:

Sediul Spitalului Clinic Judetean de Urgenta „Sf. Apostol Andrei’ Constanta - Bd. Tomis. Nr. 145

Sectia Dermato-Venerice, str. Aleea Portului Nou, nr. 6, Constanta

Sectia Psihiatrie Palazu Mare, str. Sentinelei, nr. 27-29, Constanta

Sectiile TBC Osteoarticular si TBC Pneumologie Agigea, str. Sanatorului, nr. 1, com. Agigea, jud. Constanta

Sectia Recuperare Medicala, Fizica si Balneo Eforie Sud str. Republicii, nr.7, jud. Constanta

5) Program de servire a mesei

- Micul dejun: 7:00 – 7:30

- Prânzul: 12:00 – 13:00

- Cina: 18:00 – 19:00

- Suplimentele pot fi livrate împreuna cu masa anterioara, respectiv mic dejun si prânz astfel încât să fie servite la orele 10:00 si 16:00.

Programul de livrare a hranei poate fi modificat pe parcursul derularii contractului în funcție de necesitățile autorității contractante si comunicate prestatorului în timp util.

Prestatorul va asigura:

- personal care livreaza hrana in fiecare sectie a spitalului si

- personal existent in fiecare sectie care distribuie si serveste hrana la patul pacientului, in conditiile respectarii normelor de igiena din domeniul alimentatiei si conform listei cu numarul de pacienti si tipul de meniu, data de Asistenta Sefa de sectie.

Recepția hranei se va face pe baza de semnătură prin aviz de insotire a mărfii si proces –verbal de confirmare a livrării hranei intocmit in dublu exemplar, unul la transportator si unul la primitor.

6) Reglementarile care stau la baza stabilirii alocatiei de hrana sunt:

- pentru pacientii internati in spital HG 665/2016 privind nivelul alocatiilor de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare publice;

- pentru medicii de garda HG 524/1991 care prevede ca unitatile sanitare cu paturi sunt obligate sa serveasca masa in mod gratuit personalului sanitar cu pregatire superioara, inclusiv medicilor secundari si interni, pe timpul efectuării garzilor, la nivelul costului alocatiei de hrana stabilite pentru unitatea, unde se desfasoara garda.

7) Locul de desfasurare a activitatii ofertantului: hrana va fi preparata in locatia proprie a ofertantului, spatiu autorizat din punct de vedere sanitar – veterinar pentru linia de pregatire a hranei. Prestatorul este obligat sa asigure in cadrul blocului alimentar unde este preparata hrana circuitele specifice prevazute de legislatia in vigoare. Conditiiile de receptie si depozitare, prelucrare si preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucatariei si masurile de protectie igienico-sanitare sunt cele prevazute in normele de functionare a unitatilor de alimentatie publica .

8) Transport

Prestatorul se obliga sa asigure transportul hranei preparate pana la spatiile de preluare ale autoritatii contractante, in masini proprii autorizate sanitar-veterinar, in conformitate cu normativele legale in vigoare.

9) Livrare

Prestatorul va trebui sa distribuie trei mese pe zi. Atat vesela cat si tacaturile vor fi de unica folosinta si vor fi puse la dispozitie de catre prestator, fiind incluse in pretul prestatiei oferit.

Comanda pentru numarul de portii/tip de meniu care trebuiesc preparate si livrate, se face zilnic pana la ora 15:00 de catre reprezentantul achizitorului, pentru ziua urmatoare, cu exceptia zilelor de sambata si duminica pentru care se fac comenzile de vineri.

După ora 17 se poate comunica modificarea comenzii telefonic, urmând ca a doua zi să fie confirmată în scris de către secții modificările efectuate ca urmare a internărilor și externărilor.

Prestatorul este obligat ca hrana proaspăt preparată să o livreze în maxim 45 minute de la finalizarea preparării și să fie servită la patul pacientului în termenul cel mai scurt posibil, astfel încât să se respecte intervalul orar stabilit pentru servirea mesei de la pct.5 și condițiile de calitate a hranei. În caz contrar, ea trebuie menținută la o temperatură mai mare de 60° C sau la maximum 8° C, în funcție de preparat. Este interzisă pastrarea alimentelor preparate de la o masă, la alta.

Prestatorul va avea în vedere ca produsele din care este preparată mancarea trebuie să fie ambalate, etichetate, inscripționate, stampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare și dovedită proveniența acestora prin documente prevăzute de legislația în vigoare (după caz: avize de însoțire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiză, etc).

La livrare, se vor preda documentele : aviz de însoțire a marfii, proces-verbal de confirmare a livrării hranei, calculul caloriilor și gramajul/portie, semnate de către reprezentanții prestatorului, precum și de către reprezentanții desemnați ai spitalului după preluarea alimentelor. Meniurile vor fi livrate pe fiecare secție a Spitalului și distribuite la patul pacientului, pe fiecare recipient fiind marcat indicatorul secției.

10.Receptie

Predarea hranei la unitatea sanitară va fi efectuată de către o persoană specializată din partea prestatorului care va respecta normele de igienă în vigoare, iar confirmarea prestării se va face numeric de către persoana desemnată să preia hrana.

Recepția se face la livrare pe baza de aviz de însoțire a marfii și proces –verbal de confirmare a livrării alimentelor (pentru fiecare transport), care se va semna de către reprezentanții prestatorului (atât cei care predau hrana cât și cei de pe secții care o distribuie la patul pacientului), precum și de către reprezentantul achizitorului de pe fiecare secție. Procesul verbal de confirmare a livrării alimentelor de la primul transport al zilei va avea o anexă cu meniul zilei și detalierea meniului privind cantitățile porțiilor (cantitate totală/ porție/ingrediente), semnată de nutritionistul unității sanitare. Meniul zilei va cuprinde obligatoriu și meniul medicului de gardă.

În cazuri extreme când prestatorul nu poate asigura meniul propus pe ziua respectivă, schimbarea meniului nu se poate efectua decât cu acordul unității sanitare.

Pe parcursul derulării contractului, autoritatea contractantă are dreptul de a verifica modul de preparare a hranei, condițiile în care prestatorul își desfășoară activitatea, condițiile de igienă a spațiilor de lucru și a alimentelor, etc.

Produsele livrate care nu vor corespunde calitativ vor fi refuzate, prestatorul având obligația înlocuirii lor în aceeași zi, într-un interval de maxim 2 ore.

Prestatorul trebuie să recolteze zilnic și să pastreze probe de hrana, timp de 48 de ore, conform prevederilor H.G. 857/2011. Acestea să vor păstra individual în recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzător, într-un spațiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop. Etichetele vor conține următoarele informații:

- data și ora recoltării,
- denumirea alimentului recoltat,
- persoana care a recoltat proba și semnatura acesteia.

Răspunderea pentru calitatea și cantitatea hranei revine în exclusivitate pe perioada derulării contractului prestatorului, cu respectarea măsurilor de siguranță alimentară impuse de HACCP.

11.Precizări cu privire la prepararea hranei

Prestatorul va prepara hrana ținând cont de nivelul alocățiilor de hrana pentru consumurile colective din unitățile sanitare stabilite prin HG nr.665/2016 după cum urmează:

Nr.crt.	Tipul alocatiei conf. H.G. 665/2016	Val.alocatiei lei cu TVA
1	Bolnavi TBC și HIV/SIDA - adulți	16.00
2	Bolnavi TBC și HIV/SIDA - copii	15.00
3	Bolnavi hepatită, neoplazici - adulți	15.00
4	Bolnavi hepatită, neoplazici - copii	16.40
5	Bolnavi diabet - adulți	15.00
6	Bolnavi diabet - copii	17.50
7	Bolnavi arși	15.00
8	Alti bolnavi adulti	10.00
9	Lăuze	15.00
10	Bolnavi în leprozerii	11.00
11	Regim de hemodializă	9.00
12	Bolnavi psihic și bolnavi psihic cu internare obligatorie	12.00
13	Bolnavi internați în staționare de zi	7.00
14	Copii nou-născuți prematuri în maternități sau compartimente, alimentați artificial	10.00
15	Copii nou-născuți prematuri în maternități/compartimente, alimentați natural	5.00
16	Copii 0-3 ani	10.00
17	Copii 3-16 ani	12.00
18	Insotitori ai bolnavilor internati in unitati sanitare	7.00
19	Medicii de garda	10.00

Valorile alocatiilor de hrana prezentate mai sus sunt valori cu TVA inclus.

Ofertantul este obligat sa se incadreze in aceste alocatii si sa le respecte.

In cazul in care nivelul alocatiei de hrana va fi modificat prin acte normative, acesta va fi aplicat si de prestator pentru pacientii internati in Spitalul Clinic Judetean de Urgenta „Sf. Apostol Andrei” Constanta, conform clauzelor din contract.

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru pacienții internați în spital și pentru medicii de garda, conform datelor primite zilnic de la autoritatea contractantă, astfel încât să se asigure cele trei mese/zi: mic dejun, prânz și cină, inclusiv suplimente, în funcție de planul meniu saptamanal și comanda zilnică pentru ziua următoare, care va fi trimisă în fiecare zi, până la ora 15:00 pentru ziua următoare, cu excepția zilelor de sâmbătă și duminică pentru care se fac comenzile de vineri.

II.CERINȚE MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA:

1) Societatea ofertanta sa aiba implementat sistemul de management al calității SR EN ISO 9001/2008 sau SR EN ISO 9001/2015 și sistemul HACCP – CODEX ALIMENTARIUS și/sau SR EN ISO 22000 :2005 (Siguranța alimentelor) și ISO 14001;

2) Societatea ofertanta sa detina in mod obligatoriu un spatiu pentru prepararea hranei care sa respecte condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare în conformitate cu normele de funcționare a unităților de alimentație publică și reglementările cuprinse în Directiva 93/43 a Consiliului Europei privind implementarea Sistemului ISO 22000:2005, ISO 14001, Regulamentului CE nr.852/29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare;

3) Societatea ofertanta sa aiba ca obiect de activitate prepararea hranei, în sistem catering și sa prezinte în documentele de calificare Certificatul de atestare a societății în **domeniul 56 (restaurante și alte activități de servicii de alimentație)**;

4) Societatea ofertanta sa demonstreze ca dispune de personal calificat, pentru prepararea, livrarea și

servirea mesei, cu statut de angajați și/sau colaboratori ai acesteia (declarație pe propria răspundere de disponibilitate), prin prezentarea de diplome de calificare (bucătari, dietetician) și dovada efectuării cursurilor „Noțiuni fundamentale de igiena” - modul 1 (cu valabilitate pe perioada contractului); se va prezenta centralizator cu personalul angajat în ordinea descrescătoare a vechimii și extras din REVISAL .

Societatea ofertantă să demonstreze că are capacitate de servire a mesei pentru secțiile interioare și exterioare ale Spitalului Clinic Județean de Urgență Constanța, respectiv să dispună de un număr minim de 60 persoane.

5) Societatea ofertantă să prezinte declarație privind dotările specifice catering-ului: utilaje, echipament tehnic, mijloace de transport;

5.1 Să fie dotată cu linie de portionare/impachetare produs finit;

5.2 Să fie dotată cu linie de spălat vesela/oale/navete;

5.3 Să fie dotată cu cuptor gastronomic și frigider profesionale;

5.4 Să fie dotată cu mașini profesionale (curățat zarzavat, mixere, etc).

6) Societatea ofertantă să facă dovada că deține autorizație DSVSA pentru mijloacele de transport.

7) Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat să efectueze testarea produsului finit (într-un laborator acreditat - cel puțin odată la 3 luni), prezentând buletinul de analiză.

III. OFERTANTUL VA PREZENTA ÎN PROPUNEREA TEHNICĂ:

a) Descriere detaliată a metodologiei, a planului de lucru și tehnologiei de realizare a contractului (preparare, ambalare, etichetare, transport și servire hrană), precum și un relevu, o schiță a bucătăriei cu dotările aferente, conform normelor europene în vigoare privind siguranța alimentelor, Directiva 93/94 privind sistemul HACCP și reglementările specifice din Ordinul 914/2006 al Ministerului Sănătății (Art. 144 - Art. 156): Reg. 852/2004/CE privind igiena produselor alimentare:

1) modul de recepție și depozitare a produselor alimentare neprelucrate;

2) modul de realizare și dotările tehnologice pentru realizarea hranei;

3) modul privind depozitarea alimentelor finite;

4) modul de portionare /impachetare;

5) modul privind spălarea și igienizarea veselei, meselor de prelucrare, utilajelor, navetelor, compartimentelor de transport, a spațiilor, etc; se vor prezenta fișele tehnice și de securitate ale produselor utilizate (emise de Comisia Națională Biocide - cu mențiunea utilizare în domeniul alimentar), conform Ord. 961/2016 norme tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private;

6) modul de realizare și dotările privind efectuarea controlului de către laboratorul de control dietetic.

Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică și reglementările cuprinse în Directiva 93/43 a Consiliului European privind implementarea Sistemului HACCP.

b) Condiții specifice privind transportul:

- mijloacele de transport utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să fie menținute curate și în stare bună de întreținere și funcționare pentru ca alimentele să fie protejate împotriva contaminării și, după caz, să fie concepute și construite pentru a se permite igienizarea și/sau dezinfectia adecvate.
- mijlocul de transport al produselor alimentare (de tip izoterm) trebuie să aibă autorizație DSVSA;
- recipientele și/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor; aceste recipiente vor fi curățate și dezinfectate zilnic. Containerelor vor fi înscrispionate pentru fiecare secție în parte;
- costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de către prestator și vor fi incluse de acesta în prețul unitar oferit;
- alimentele voluminoase sub formă lichidă, (ciorbă, supă, ceai, lapte, compot, etc.) trebuie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar; aceste containere trebuie dotate cu capac și marcate în clar și la loc vizibil, ca să fie destinate exclusiv utilizării pentru alimente;
- mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentare sau la transportul diferitelor alimente în același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării;
- atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării;
- alimentele din mijloacele de transport și/sau containere trebuie plasate și protejate împotriva contaminării;
- unde este necesar, mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată atât caldă, cât și rece după caz și, unde este cazul, să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate;
- mijloacele de transport vor fi curățate și dezinfectate înaintea oricărui transport de aliment produs finit;
- hrana va fi livrată de prestator pe fiecare secție/compartiment din cadrul spitalului, de unde persoana calificată al prestatorului din cadrul spitalului va asigura servirea hranei la patul pacientului.

c) Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:

- deșeurile alimentare nu trebuie lăsate să se acumuleze în camera pentru alimente;
- deșeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise, marcate în mod distinct ca fiind proprietatea prestatorului; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și unde este necesar, ușor de curățat și dezinfectat;
- spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie create și administrate în așa fel încât să poată fi menținute curate și pentru a se preveni apariția și răspândirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului și a spațiilor;
- prestatorul va asigura evacuarea din incinta achizitorului și neutralizarea tuturor deșeurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare, a recipientelor de unică folosință și oricare alte asemenea, prin contract de prestări servicii neutralizare/incinerare deșeurilor, conform Ordinul 80/2005 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind stabilirea documentelor și evidențelor veterinare necesare în cadrul activității de neutralizare a deșeurilor de origine animală, cu modificările și completările ulterioare.

d) Cerințe privind igiena personala:

- fiecare persoana care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personala la un nivel înalt și va purta echipament de protecție adecvat și curat;
- personalul bucătăriilor sau oficiilor, cel ce manipulează hrana și cel care efectuează transportul va fi supus controlului medical la angajare și controalelor medicale periodice pe cheltuiela prestatorului, conform prevederilor legale în vigoare;
- dieteticianul unitatii sau alta persoana desemnata de firma (sef de tura, bucatar etc.) va supraveghea zilnic starea de sanatate si de igiena individuala a personalului din blocul alimentar; se vor investiga toti lucratorii înainte de a incepe munca, iar persoanele la care se identifica semne de boala vor fi trimisi la medic; nici unei persoane, știuta sau presupusa de a suferi sau fiind purtătoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca sunt răni infectate, infecții dermatologice, inflamații sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipulează alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminării directe sau indirecte a alimentelor cu agenți patogeni; de asemenea, orice lucrator din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate apariția în timpul lucrului a unor semne de boala;
- înainte încheierii contractului se vor prezenta pentru întregul personal fișele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unitatii prestatoare de serviciu; avand in vedere riscul existent se solicita pentru personalul firmei prestatoare de serviciu, inclusiv exsudat *faringian, etc.*;
- prestatorul va deține și va prezenta la cererea achizitorului adeverințele/analize medicale la zi privind starea de sanatate a fiecărui angajat;
- achizitorul își rezerva dreptul de a tria personalul prestatorului astfel încât să se asigure securitatea alimentara.

e) Cerințe specifice privind alimentele:

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente dacă sunt știute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziți, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau care conțin substanțe necunoscute, astfel încât după o sortare normală și/sau preparare sau procesare, ele sunt încă nepotrivite consumului uman;
- materiile prime și ingredientele depozitate într-un loc se vor menține în condiții adecvate, create pentru a preveni deteriorarea și contaminarea lor;
- toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare, astfel, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate în așa măsură încât să se minimalizeze riscul contaminării și se vor introduce măsuri adecvate prin care să se asigure că epidemiile vor putea fi controlate;
- materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, nu trebuie menținute la temperaturi care pot cauza un risc pentru sănătate. Potrivit siguranței alimentelor, se vor permite perioade scurte de timp în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să fie manipulate în vederea preparării, transportului, depozitării, prezentării și servirii cu condiția ca acest lucru să nu conducă la apariția unui risc de sănătate;
- când alimentele se tin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor raci cât se poate de repede după etapa de pregătire termică sau după etapa de pregătire finală, la temperaturi care să nu reprezinte un risc pentru sănătate;
- hrana bolnavilor va fi livrată în maxim 45 minute de la finalizarea preparării și să fie servită la patul pacientului în termenul cel mai scurt posibil, astfel încât să se respecte intervalul orar stabilit pentru

servirea mesei de la pct.5 si conditiile de calitate a hranei, in caz contrar, ele trebuie menținute la o temperatura mai mare de 60° C pentru hrana caldă și la max. 8 ° C pentru hrană rece”;

- este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta;
- substanțele periculoase si/sau necomestibile, se vor eticheta corespunzător si se vor depozita separat si in containere sigure;
- in cazul neconformitatilor produselor finite, ofertantul are obligația de a le înlocui in timp de 2 ore.

f) Ofertantul va prezenta meniurile si retetarele pentru tipurile de regim cerute in Anexa 1, pentru 7 zile, întocmite de dieteticianul firmei.

Meniurile vor fi întocmite in baza retetarelor standard sau ale tratatelor de dietetica, pentru fiecare dieta in parte, conform alocatiei de hrana stabilita prin H.G. nr. 665/2016 si vor fi avizate de catre asistenti dieteticieni.

Meniurile se vor întocmi saptamanal, alegerea felurilor de mancare si repartitia alimentelor se va face de catre asistentul dietetician care va avea in vedere:

- respectarea regimurilor specifice fiecarei diete in parte;
- realizarea unui raport optim intre principiile alimentarii de baza (proteine, lipide, glucide, etc.)
- sa fie consistente si sa dea senzatia de satietate;
- sa fie variate atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara;
- sa se încadreze in alocatia de hrana.

Meniurile vor fi alcatuite astfel incat sa realizeze numarul de calorii necesare prin 3 mese pe zi, astfel:

- masa de dimineata compusa dintr-un aperitiv + ceai sau lapte;
- masa de pranz compusa din 2 feluri de mancare;
- masa de seara compusa dintr-o mancare gatita + ceai sau lapte;
- supliment intre mese acolo se impune de catre asistentul dietetician.

Ofertantul va prezenta un model de formular de meniu, pentru o zi, pentru fiecare din regimurile : diabet (copii si adulti), copii intre 3-16 ani, cardiorenal, gastric, TBC si HIV/SIDA (copii si adulti), hepatita, neoplazici (copii si adulti), arsi, alti bolnavi adulti, lauze, bolnavi psihic, insotitori, bolnavi hemodializa.

IV. OBLIGATIILE PRESTATORULUI

Prestatorul are urmatoarele obligatii:

1. sa asigure hrana bolnavilor internați, in mod continuu, zilnic, conform orarului stabilit cu achizitorul, in conformitate cu necesitățile calorice, cantitative, calitative si de regimuri alimentare solicitate, cu respectarea întocmai a dispozițiilor H.G. Nr.429/16.04.2008 actualizata si a Normelor sanitare, sanitar-veterinare aplicabile la orice data;
2. să propună o lista de meniuri saptamanala care va fi aprobata de Comisia de nutritie si dietetica. Pe timpul derulării contractului, prestatorul poate propune in scris si alte tipuri de meniuri sau poate înlocui componente, dar nu le poate aplica pana nu are aprobarea scrisa din partea achizitorului. Prestatorul trebuie sa asigure in lipsa unor produse prevăzute in meniurile saptamanale, alte produse, prin substituire, numai in cazuri excepționale, dar cu aprobarea prealabila a achizitorului, la echivalentul valoric si nutritional al celor înlocuite;
3. sa asigure ambalajele si tacâmurile de unica folosința și paharele de unica folosința pentru întreaga cantitate de alimente livrata, acestea respectând legislația in vigoare;

4. să ambaleze hrana portionat, în caserole de unică folosință, etichetate cu data preparării și tipul de meniu;
5. să încarce hrana în recipiente adecvate;
6. să transporte hrana în mijloace de transport adecvate transportului alimentelor;
7. să curețe și să dezinfecteze zilnic mijloacele de transport, sens în care va trebui să completeze o fișă zilnică a fiecărui autoturism cu persoana responsabilă de efectuare a acestei operațiuni.
8. să predea hrana personalului de distribuție al prestatorului, pe fiecare secție pe baza de semnătură, sub supervizarea unui reprezentant al achizitorului desemnat de fiecare secție și să servească hrana la patul pacientului;
9. să retragă/ridice zilnic, pe cheltuielile sale, recipientii de unică folosință, colectați de către achizitor în locul/containerul cu această destinație și a deșeurilor/resturilor alimentare pentru care va asigura containerul și sacii menajeri necesari, inclusiv eliminarea finală a deșeurilor din incinta spitalului;
10. să-și adapteze activitatea de prestare a serviciilor ce fac obiectul contractului și să dețină toate autorizațiile necesare, conform normelor sanitare/sanitar-veterinare și reglementărilor legale incidente domeniului de activitate ce vor fi emise pe perioada de derulare a contractului;
11. să dețină și să asigure permanent, organizarea, funcționarea și dotarea bucătăriei și transportul hranei conform noilor cerințe/norme, ori de câte ori acestea se modifică;
12. să permită oricând controlul inopinat al achizitorului (prin personalul desemnat) în punctul de lucru, cu privire la condițiile de preparare a hranei, examinarea cantitativă și din punct de vedere organoleptic al hranei, condițiile de transport și circuitul pe secții;
13. să rezolve de îndată sesizările /reclamațiile privind calitatea și/sau gramajul porțiilor și să remedieze de îndată orice deficiențe constatate în activitatea sa, conform normelor legale incidente;
14. să preia zilnic de la spital comanda de hrana pentru ziua următoare (excepție fac zilele de sâmbătă și duminică pentru care se fac comenzile vineri) și să colaboreze permanent cu achizitorul, în scopul asigurării hranei pentru bolnavi conform necesităților solicitate;
15. să predea hrana în oficii persoanelor desemnate și să semneze documentele de confirmare a livrării hranei;
16. să respecte programul și circuitele de distribuție hrana și colectare deșeuri alimentare care vor fi stabilite ulterior cu acordul părților și actualizate permanent după necesitățile achizitorului. Acestea vor fi întocmite de către spital și aprobate de către Comisia de nutriție și dietetică și verificate de Serviciul de Prevenire și Control al Infecțiilor Nosocomiale;
17. să dețină angajat minimum un dietetician (conform legislației în vigoare), care să conceapă rețetarele și meniurile zilnice. Prestatorul va trebui să ofere variante de meniu săptămânal, care vor fi verificate de către Comisia de nutriție și dietetică;
18. să asigure prin personal propriu instruit un program adecvat de funcționare a activității care să permită prestarea fără întreruperi și în bune condiții a serviciului de preparare și servire a hranei și totodată respectarea programului prevăzut la cap. I pct.5 din prezentul caiet de sarcini;
19. să asigure servicii de preparare și servire a hranei conform standardelor existente pentru unitățile sanitare prin menținerea unui management al calității, pentru a îndeplini standardele calitative cerute de autoritatea contractantă;
20. să asigure termenele de livrare a hranei (conform graficului întocmit de autoritatea contractantă);
21. să pună la dispoziția achizitorului, ori de câte ori acesta solicită, registrul inventar mijloace fixe și lista obiectelor de inventar, din care să rezulte dotarea tehnică minimă pentru derularea contractului în bune condiții, asigurându-se prepararea și livrarea hranei pentru capacitatea spitalului raportată la numărul maxim de porții/zi, în regim de 3 mese/zi;
22. să păstreze zilnic o probă recoltată din fiecare fel de hrana preparată și livrată către achizitor;

proba va fi pastrata in frigider 48 ore;

23. să asigure cerințele legale in materie de securitate și sănătatea in munca. In cadrul responsabilităților sale, Prestatorul are obligația sa ia măsurile necesare pentru:

- asigurarea securității și protecția sănătății lucrătorilor;
- prevenirea riscurilor profesionale;
- informarea și instruirea lucrătorilor;
- asigurarea cadrului organizatoric și a mijloacelor necesare securității și sănătății în munca.

24. să asigure și să instruiască personalul propriu asupra cerințelor legale in materie de servicii pentru situații de urgenta, respectiv:

- sa ia măsurile necesare pentru acordarea primului ajutor, stingerea incendiilor și evacuarea lucrătorilor, adaptate naturii activităților și mărimii unitatii,
- sa stabilească legăturile necesare cu serviciile specializate, îndeosebi în ceea ce privește primul ajutor, serviciul medical de urgenta, salvare și pompieri,
- sa desemneze lucrătorii care aplica măsurile de prim ajutor, de stingere a incendiilor și de evacuare a lucrătorilor. Numărul lucrătorilor instruirea lor și echipamentul pus la dispoziția acestora trebuie sa fie adecvate mărimii și/sau riscurilor specifice activitatii;

25. să sigure comunicarea permanentă cu achizitorul, asigurând telefon, fax și adresa de e-mail; comunicarea este necesară din cauza faptului că pot apărea modificări în situația zilnică de alocare a hranei;

26. in cazul constatării unor deficiente in derularea contractului si notificata achizitorului, să remedieze in max 2 ore orice deficienta si sa comunice in scris in maxim 12 de ore modul de soluționare a deficientei;

27. să retragă porțiile neconforme și să le înlocuiască in termen de 2 ore;

28. sa plateasca daune morale si materiale atat spitalului cat si pacienților în caz de infecție nosocomiala sau epidemie nosocomiala, din cauze datorate prestatorului;

29. in cazul in care prestatorului i se retrag oricare din avizele de funcționare, contractul se reziliaza de drept, prestatorul avand obligația sa asigure in continuare hrana necesara către achizitor, pana in momentul in care achizitorul dispune de o soluție legala privind achiziția serviciului de la un alt prestator in vederea preparării si distribuirii hranei.

30. sa prezinte la orice solicitare documente ce vizeaza activitatea de catering, respectiv preparare, transport, servire hrana, organelor de audit extern si/sau organelor de control (Comisia mixtă de control si/sau altor structuri de control ale spitalului);

V. OBLIGATIILE/DREPTURILE ACHIZITORULUI

Achizitorul are următoarele obligații:

1. sa asigure controlul calitatii si al cantitatii porțiilor predate-preluate;
2. sa plateasca prețul contractat către prestator in termenul convenit;
3. sa colaboreze cu prestatorul pentru buna organizare a activitatii;
4. să comunice/notifice de îndată, in cazul constatării unor deficiente in prestarea serviciilor, în scris și/sau telefonic prestatorului cele constatate pentru ca prestatorul să ia masurile ce se impun a fi luate pentru remedierea situației.

Achizitorul are următoarele drepturi:

1. să verifice modul de prestare al serviciilor de asigurare a hranei pentru bolnavi, pentru a stabili conformitatea lor cu solicitarea zilnica, calitatea, cantitatea si respectarea normelor impuse conform

reglementarilor in vigoare, precum si respectarea prevederilor din propunerea tehnica. Verificarile pot fi inopinate la sediul prestatorului;

2. să verifice ori de cate ori considera necesar, modul de preparare al hranei, calitatea alimentelor folosite, portionarea si distribuirea si in consecința sa dispună masurile legale ce se impun;

3. să rezilieze contractual în mod unilateral în cazul nerespectării prevederilor caietului de sarcini sau in cazul în care prestatorul nu reușește să își îndeplinească obligațiile prevazute in caietul de sarcini si contract, și să achiziționeze conform procedurilor legale, de indata un nou serviciu care constituie obiectul prezentului contract de la terti.

VI. CRITERIUL DE ATRIBUIRE: Cel mai bun raport calitate-pret

În cazul atribuirii contractului de achiziție publică/acordului-cadru pe baza criteriului "cel mai bun raport calitate-pret", evaluarea ofertelor se realizează prin acordarea, pentru fiecare ofertă în parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicării algoritmului de calcul la factorii de evaluare stabiliți de autoritatea contractanta.

Autoritatea contractanta stabilește clasamentul ofertelor in ordonarea descrescătoare a punctajelor respective, oferta câștigătoare fiind cea cu cel mai mare punctaj.

Factori de evaluare	Pondere
1. pretul ofertei	60 puncte
2. componenta tehnica	40 puncte
2.1 valoarea totala cumulata a contractelor similare din ultimii 3 ani	20 puncte
2.2. experienta si calificarea personalului de specialitate	20 puncte

1. Pretul ofertei – 60 puncte

Se va utiliza ca factor de evaluare pretul unitar ofertat/prestatie/zi.

Algoritm de calcul:

a) Pentru oferta cu cel mai mic pret unitar se acorda punctajul maxim de 60p.

b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:

$$P1n = (\text{Pretul unitar cel mai mic ofertat pentru servicii} / \text{Pretul unitar ofertat } n) \times 60p$$

2 Componenta tehnica - 40 puncte

2.1 - Valoarea totala cumulata a maxim 5 (cinci) contracte similare din ultimii 3 ani - punctaj maxim de 20 puncte

Algoritm de calcul:

a) Pentru oferta cu cea mai mare valoare totala cumulata a contractelor se acorda punctajul maxim de 20 p.

b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:

$$P2n = (\text{Valoarea totala cumulata a contractelor din Oferta } n / \text{Cea mai mare valoare totala cumulata a contractelor}) \times 20 p.$$

2.2 Experienta si calificarea personalului de specialitate – punctaj maxim de 20 puncte

Descriere: Experienta personalului de specialitate

Prin personal de specialitate se intelege bucatar/ajutor de bucatar.

Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat in specialitatea de bucatar/ajutor de bucatar in ordinea descrescatoare a vechimii .

Pentru fiecare specialist (bucatar/ajutor de bucatar) se va prezenta o copie dupa contractul de munca, precum si diplome, autorizatii, certificare din care sa rezulte specializarea acestuia.

Prin experienta personalului de specialitate a operatorului economic se intelege suma anilor de vechime a angajatiilor calificati in specialitatea de bucatar/ajutor de bucatar a primilor 10 (zece) angajati din centralizatorul prezentat.

Algoritm de calcul:

a) Pentru cea mai mare experienta a personalului de specialitate se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare: 10 puncte

b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:

$P4n = \text{experienta } (n) / \text{experienta max.} \times 20 \text{ p}$

Punctaj total = P1n + P2n + P3n

**DIRECTOR INGRIJIRI MEDICALE
ASISTENT LICENTIIAT BANU CORMELIA**

ASISTENT DIETETICIAN