



Centrul Clinic de Boli Reumatismale "Dr.Ion Stoia"

CAIET DE SARCINI

OBIECTUL CONTRACTULUI : Servicii de catering - preparare si furnizare hrana pentru pacientii internati

Ofertantul trebuie sa asigure zilnic pregatirea, prepararea, ambalarea si livrarea hranei pentru pacientii internati ai autoritatii contractante.

CANTITATI SI VALORI

Cantitatile zilnice, respectiv lunare, variaza functie de numarul pacientilor internati.

Numarul estimat de portii de hrana, pe luna: 2531, din care:

- numarul estimat al meniurilor comune: 2000
- numarul estimat al meniurilor, altele decat cele comune: 500
- numarul ratii medic de garda: 31 (1 medic/zilnic)
- Necesarul caloric pentru fiecare regim este de 1750 +/- 50 kcal/zi/pacient, repartizat astfel:
 - 20 % pentru mic dejun
 - 50% pentru pranz
 - 30% pentru cina

a) Valoarea alocatiei de hrana (pentru mic dejun, pranz, cina), conform valorilor stabilite conform Ordinului nr. 1.488 din 31 mai 2022 privind nivelul alocatiilor de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare publice, respectiv pentru bolnavul adult (comun) este de 22 lei cu TVA, iar pentru bolnavii diabet si hepatic adulti 33 lei cu TVA. Valoarea alocatiei de hrana pentru medicul de garda este de 22 lei cu TVA lei.

b) valoarea serviciilor de preparare si transport, precum si pretul ambalajelor si tacamurilor de unica folosinta utilizate, fara TVA

Mentionam ca in conformitate cu Legea nr. 227/2015 privind Codul fiscal, cu modificarile si completarile ulterioare, cota TVA pentru prestarea serviciilor este de 9%.

Conditii minime impuse de autoritatea contractanta:

Pregatirea, prepararea, ambalarea si transportul hranei se realizeaza de catre ofertant, cu respectarea legislatiei in vigoare pentru acest tip de servicii.

Ofertantul declarat castigator va permite in mod obligatoriu accesul in spatiile acestuia, a reprezentantilor desemnati de catre autoritatea contractanta, la orice ora si fara a fi anuntati in prealabil.

In cazul in care vor constata abateri grave care pot avea consecinte grave asupra starii de sanatate a pacientilor, autoritatea contractanta va avea dreptul sa opreasca distribuirea hranei, iar ofertantul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana in cauza cu altele corespunzatoare, fara a fi pretinse plati suplimentare, in termen de maxim 2 ore de la primirea notificarii.

Prestatorul va prezenta Achizitorului, „Propunerea planului de meniuri săptămânal” pentru fiecare regim alimentar, tinand cont de alimentele permise pentru fiecare dintre acestea,

cu încadrarea în valoarea alocatiei de hrană, până cel mai târziu în ziua de marți, ora 14:00, a fiecărei săptămâni.

Achizitorul îi va transmite prestatorului eventualele obiectii cu privire la „Propunerea planului de meniu săptămânal” și, de comun acord cu acesta, va fi elaborat „Planul de meniuri săptămânal” care va fi însoțit și vizat de ambele părți, până vineri, ora 14:00

La întocmirea „Planului de meniuri săptămânal” se vor avea în vedere următoarele elemente:

- a) realizarea unui raport optim între principiile alimentării de bază pentru fiecare regim alimentar ;
- b) realizarea unor feluri de mâncare cu gust apetisant, miros plăcut, agreate de beneficiari;
- c) să fie variate atât prin felul produselor, cât și prin tehnologia culinară-
- d) la cererea beneficiarului să se livreze regimuri ovo-lacto-vegetariene.
- e) la cererea beneficiarului să se livreze meniuri conform apartenenței religioase

Pacientul internat beneficiază de cină în ziua internării și mic dejun și prânz în ziua externării.

Comanda ce va conține numărul de porții de hrană pentru fiecare regim alimentar se va transmite zilnic pentru cină din ziua respectivă și micul dejun și prânzul pentru ziua următoare, până la ora 14:00, iar eventuale completări/modificări până la ora 15.00.

Livrarea hranei, respectiv a porțiilor se va efectua de către ofertant la sediul autorității contractante de 3 ori pe zi, conform următorului grafic:

- mic dejun între orele 07:00 – 8:00
- prânz între orele 13:00 – 14:00
- cină între orele 18:00 – 19:00

La cererea autorității contractante, graficul de livrări se poate modifica.

Cerinte specifice privind alimentele

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente dacă sunt știute a fi sau pot fi presupuse a fi contaminate cu paraziti, micro-organisme patogene sau toxice, descompuse sau să conțină substanțe necunoscute, astfel încât, după o sortare normală și/sau preparare sau procesare aplicate în mod igienic, ele sunt încă nepotrivite consumului uman;
- materiile brute și ingredientele depozitate se vor menține în condiții adecvate, create pentru a preveni deteriorarea și contaminarea lor.
- toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate și transportate, vor fi protejate împotriva oricărui contaminare probabilă ce va face alimentele improprie consumului uman, perechitării sănătății sau contaminării în așa fel încât nu se vor putea consuma în acea stare. În particular, alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimizeze riscul contaminării;
- când alimentele se țin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor raci cât se poate de repede.
- se recomandă ca hrana bolnavilor să fie servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ele trebuie menținute la o temperatură mai mare de 60° C pentru preparatele calde sau la max. 8° C pentru preparatele reci.
- este interzisă pastrarea alimentelor de la o masă la alta;
- substanțele periculoase și/sau necomestibile, se vor eticheta corespunzător și se vor depozita separat în containere sigure.

Prestatorul are obligația de a identifica regimurile alimentare prin etichetare corespunzătoare.

Prestatorul are obligația de a avea un serviciu de reclamații – registru special cât și un număr de telefon disponibil până la ora 20:00, în vederea remedierii problemelor semnalate în maxim 24 de ore de la înregistrarea sesizărilor.

NOTA: prestatorul are obligația de a furniza porțiile de hrană în timp util, astfel încât achizitorul să poată servi mesele pacienților în intervalul orar de mai sus.

Condiție obligatorie : painea și mâncarea preparată nu trebuie să conțină sare

Conditii privind transportul

Ofertantul participant in cadrul acestei achizitii va prezenta o Autorizatie de transport pentru masinile cu care urmeaza a se transporta alimentele.

- mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuiesc autorizate de catre Ministerul Sanatatii, mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare ;
- mijloacele de transport si/sau containerele folosite trebuie sa fie in asa fel incat sa poata fi usor de curatat si de dezinfectat dupa fiecare utilizare;
- mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adecvata.

Preparatele din meniu se vor livra la temperatura corespunzatoare. La transport si livrare nu se vor amesteca alimentele calde cu cele reci.

Ambalarea, livrarea si plata produselor

Produsele trebuie sa fie in concordanta cu standardele de calitate prevăzute de legislația romana.

Produsele/meniurile/portiile vor fi ambalate fiecare separat in cutii/ambalaje de unica folosinta, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative ale alimentelor să nu fie modificate si sa se respecte conditiile igienico-sanitare. Fiecare portie va fi etichetata cu tipul de regim si data fabricarii felului de mancare. Pacientul trebuie sa primesca prin obligatia ofertantului meniul zilnic portionat (pentru toate cele 3 mese si ocazional gustari) si ambalat in cutii/ambalaje de unica folosinta. De asemenea, tacaturile de unica folosinta pentru fiecare fel de mancare si masa, pentru toti pacientii, vor fi puse la dispozitie tot de catre ofertant.

Materialele din care sunt confectionate cutiile/recipientii si tacaturile sa aiba aviz sanitar.

Ofertantul câștigător va avea obligația de a livra cantitatea de produse/ numarul de portii de hrana, stabilit cu o zi inainte de catre autoritatea contractanta, in functie de regimurile alimentare stabilite pe categorii de afectiuni.

Ofertantul castigator va stabili, ulterior, cu autoritatea contractanta locurile exacte unde se vor livra portiile de mancare pentru fiecare sectie in parte, conform graficului stabilit.

Plata serviciilor se va face în termen de maxim 60 de zile din momentul inregistrarii facturii la sediul autoritatii contractante.

Contractantul va avea obligația de a asigura transportul în prețul ofertat pentru pestarea de serviciu, la destinația indicată de către autoritatea contractantă și anume :

- Centrul Clinic de Boli Reumatismale «Dr. Ion Stoia », str. Thomas Masaryk, nr.5, sector 2, Bucuresti

Receptia produselor:

Recepția cantitativă și calitativă se va face in cadrul sectiilor unde se livrează produsele, în conformitate cu reglementările legale în vigoare privind recepția alimentelor.

In mod obligatoriu se vor prezenta probe, cu titlu gratuit, din fiecare fel de mancare ce se va servi.

Documentele de însoțire a produselor:

- aviz de însoțire a mărfii
- document de certificare a calității, întocmit conform reglementărilor legale în vigoare (declaratii de conformitate pentru ambalaje, hrana prelucrata si pentru restul produselor livrate)

Conditii obligatorii: Personalul care lucrează la prepararea hranei să aibă analizele medicale la zi, să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare și să fie dotat cu echipament individual de lucru și protecția muncii corespunzător

În situația în care personalul angajat al furnizorului uzează de dreptul la grevă, prestatorul trebuie să asigure, necondiționat și conform contractului, desfășurarea activității de hrănire a pacienților.

Prestatorul își va asuma respectarea principiilor și măsurilor impuse de sistemul de management al siguranței alimentare, pentru punctele de lucru organizate și declarate de prestator pentru realizarea contractului.

Orice sancțiune aplicată autorității contractante, ca urmare a nerespectării principiilor și măsurilor impuse de sistemul de management al siguranței alimentare, conform HG 924/2005, cade în sarcina prestatorului.

La încheierea contractului, ofertantul are obligația:

- testării periodice a personalului angajat din sectorul alimentar cu privire la portajul de germeni patogeni,
- testării sensibilității la antibiotice a florei microbiene identificate,
- comunicării rezultatelor autorității contractante.

POSIBILE TIPURI DE MENIURI / conform regimurilor alimentare practicate în cadrul spitalului:

- regim comun,
- regim hepatic,
- regim diabet,
- regim diabet cu insulina,
- regim gastric,
- regim renal,
- regim ovo-lacto-vegetarian,
- regim de post.

Condiție obligatorie : pâinea și mancarea preparată nu trebuie să conțină sare.

Mentionăm ca alocația de hrană pentru pacienții internatului este de 22 lei/pacient (cu TVA), specifică spitalului - reumatologie. În cazul în care, un pacient are și o afecțiune secundară: diabet sau afecțiune hepatică, meniul acestora va fi specific afecțiunii secundare, în valoare de 33 lei/pacient (cu TVA). Alocația de hrană pentru medicul de gardă este de 22 lei cu TVA

Alocația de hrană se poate modifica în cazul în care se modifică legislația națională privind nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice, respectiv HG 665/2016) cu modificările și completările ulterioare sau în cazul în care se primesc fonduri suplimentare de la bugetul local.

Director medical,
Dr. Corina Mogosan

Sef Serviciu AAATT cu delegație,
Ref. spec. Stefania Baloiu

