



## 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 obiecții 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, agreeate 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 cina 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 cina 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
- cina 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 probabile 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 să fie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze 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 semnificate în maxim 24 de ore de la înregistrarea sesizării.

**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 :** pâinea 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.

### **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.

Materialele din care sunt confectionate cutiile/recipientii si tacamurile 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 oferat pentru prestarea de servicii, 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 si 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 incheierea contractului, ofertantul are obligatia:**

- testarii periodice a personalului angajat din sectorul alimentar cu privire la portajul de germeni patogeni,
- testarii sensibilitatii la antibiotice a florei microbiene identificate,
- comunicarii rezultatelor autoritatii contractante.

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

- regim gastric;
- regim hepatic;
- regim renal (guta)
- regim comun si desodat;
- regim diabet;
- regim diabet +gastric
- regim diabet+hepatic
- regim diabet+renal
- regim gastric+hepatic
- regim hipocaloric
- regim hiperproteic
- regim ovo-lacto-vegetarian
- meniu conform apartenentei religioase

**Mentionam ca alocatia de hrana pentru pacientii internatii este de 22 lei/pacient (cu TVA), specifica spitalului - reumatologie. In cazul in care, un pacient are si o afectiune secundara: diabet sau afectiune hepatica, meniul acestora va fi specific afectiunii secundare, in valoare de 33 lei/pacient (cu TVA). Alocatia de hrana pentru medicul de garda este de 22 lei cu TVA**

**Alocatia de hrana se poate modifica in cazul in care se modifica legislatia nationala privind nivelul alocațiilor de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare publice, respectiv HG 665/2016) cu modificarile si completarile ulterioare sau in cazul in care se primesc fonduri suplimentare de la bugetul local.**

Director medical,  
Dr. Corina Mogosan

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