

ADMINISTRAȚIA SPITALELOR ȘI SERVICIILOR MEDICALE BUCUREȘTI
 SPITALUL CLINIC DE CHIRURGIE O.M.F. PROF.DR.DAN THEODORESCU

INTRARE
 TEȘIRE Nr. 3448

Ziua 12 Luna 04 Anul 2019



**CAIET DE SARCINI
 SERVICII DE CATERING PENTRU PACIENȚII INTERNATI IN CADRUL
 SPITALULUI CLINIC DE CHIRURGIE OMF "PROF.DR.DAN THEODORESCU"**

COD CPV 55520000-1 Servicii de catering

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 de Chirurgie OMF „Prof.dr.Dan Theodorescu”.

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 in exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, 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 in Spitalul Clinic de Chirurgie OMF „Prof.dr.Dan Theodorescu” si pentru medicii de garda.

Servirea hranei-rece sau preparata se face in caserole de unica folosinta cu tacâmuri de unica folosința, pahare de unica folosința, 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): 16.790 portii/tip meniu

3) Durata Contractului: contractul se va încheia pe o perioada de 1 an (mai- decembrie 2019, ianuarie – aprilie 2020).

4) Locul de livrare : Spitalul de Clinic de Chirurgie OMF „Prof.dr.Dan Theodorescu” cu următoarele puncte de livrare a hranei:

5) Program de servire a mesei

- Micul dejun: 7:30 – 8.30

- Prânzul: 12:00 – 13:00

- Cina: 18:00 – 19:00

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

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 livreze trei mese zi.

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.

Dupa ora 17.00 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 proaspat preparata sa o livreze in maxim 30 minute de la finalizarea prepararii (conform Ordinului nr. 914/2006 pentru aprobarea normelor privind conditiile pe care trebuie sa le indeplineasca un spital in vederea obtinerii autorizatiei sanitare de functionare) pentru a se servi la patul pacientului in termenul cel mai scurt posibil, astfel incat sa se respecte intervalul orar stabilit pentru servirea mesei de la pct.5 si conditiile de calitate a hranei. In caz contrar, ea trebuie mentinuta la o temperatura mai mare de 60° C sau la maximum 8° C, in functie de preparat. Este interzisa pastrarea alimentelor preparate de la o masa, la alta.

Prestatorul va avea in vedere ca produsele din care este preparata mancarea trebuie sa fie ambalate, etichetate, inscriptionate, stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar-veterinare si dovedita provenienta acestora prin documente prevazute de legislatia in vigoare (dupa caz: avize de insotire a marfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiza, etc).

La livrare, se vor preda documentele: aviz de insotire a marfii, proces-verbal de confirmare a livrării hranei, listele de meniuri, calculul caloriilor si gramajul/portie, semnate de catre reprezentantii prestatorului, precum si de catre reprezentantii desemnati ai spitalului dupa preluarea alimentelor.

10. Receptie

Predarea hranei la unitatea sanitara va fi efectuata de catre o persoana specializata din partea prestatorului care va respecta normele de igiena in vigoare, iar confirmarea prestarii se va face numeric de catre persoana desemnata sa preia hrana.

Receptia se face la livrare pe baza de aviz de insotire a marfii si proces-verbal de confirmare a livrării alimentelor (pentru fiecare transport), care se va semna de catre reprezentantii prestatorului (atat cei care predau hrana cat si cei de pe sectii care o distribuie la patul pacientului), precum si de catre reprezentantul achizitorului de pe fiecare sectie. Procesul verbal de confirmare a livrării alimentelor de la primul transport al zilei va avea o anexa cu meniul zilei si detalierea meniului privind cantitatile portiilor (cantitate totala/portie/ingrediente), semnata de nutritionistul unitatii sanitare. Meniul zilei va cuprinde obligatoriu si meniul medicului de garda.

In cazuri extreme cand prestatorul nu poate asigura meniul propus pe ziua respectiva, schimbarea meniului nu se poate efectua decat cu acordul unitatii sanitare.

Pe parcursul derularii contractului, autoritatea contractanta are dreptul de a verifica modul de preparare a hranei, conditiile in care prestatorul isi desfasoara activitatea, conditiile de igiena a spatiilor de lucru si a alimentelor, etc.

Produsele livrate care nu vor corespunde calitativ vor fi refuzate, prestatorul avand obligatia inlocuirii lor in aceeasi zi, intr-un interval de maxim 2 ore.

Prestatorul trebuie sa recolteze zilnic si sa pastreze probe de hrana, timp de 48 de ore, conform prevederilor H.G.857/2011. Acestea sa vor pastra individual in recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzator, intr-un spatiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop. Etichetele vor contine urmatoarele informatii:

- data si ora recoltarii,
- denumirea alimentului recoltat,
- persoana care a recoltat proba si semnatura acesteia.

Raspunderea pentru calitatea si cantitatea hranei revine in exclusivitate pe perioada derularii contractului prestatorului, cu respectarea masurilor de siguranta alimentara impuse de HACCP.

11.Precizari cu privire la prepararea hranei

Prestatorul va prepara hrana tinand cont de nivelul alocatiile de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare stabilite prin HG nr.665/2016 dupa cum urmeaza:

Nr. Crt.	REGIMURI	NR. Pacient/LUNA	ALOCATIE HRANA cu TVA
1.	BOLNAVI ADULTI	1230	10.00
2.	BOLNAVI DIABET	60	15.00
3.	MEDICI DE GARDA	90	10.00
	Total	1380	

REGIMURI ALIMENTARE SI NUMARUL DE PORTII PE LUNA

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 de Chirurgie OMF „Prof.dr.Dan Theodorescu”, 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, in functie de planul meniu saptamanal si comanda zilnica pentru ziua urmatoare, care va fi trimisa in fiecare zi, pana la ora 15:00 pentru ziua urmatoare.

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 sau sistemul HACCP – CODEX ALIMENTARIUS, SR EN ISO 22000 :2005 (Siguranța alimentelor) și ISO 14001: 2004 sau “echivalent”;

2) Societatea ofertanta sa detina in mod obligatoriu un spatiu pentru prepararea hranei care sa respecte condițiile de recepție si depozitare, prelucrare si preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei si masurile de protecție igienico-sanitare in conformitate cu normele de funcționare a unităților de alimentație publica si reglementările cuprinse in Directiva 93/43 a Consiliului Europei privind implementarea Sistemului ISO 9001/2008, ISO 22000:2005, ISO 14001:2004, Regulamentului CE nr.852/29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare;

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

4) Societatea ofertanta sa demonstreze ca dispune de personal calificat, pentru prepararea, livrarea si servirea mesei, cu statut de angajați si/sau colaboratori ai acesteia (declarație pe propria răspundere de disponibilitate), prin prezentarea de diplome de calificare (bucătari, dietetician) si dovada efectuării cursurilor „Noțiuni fundamentale de igiena” - modul 1 (cu valabilitate pe perioada contractului); se va prezenta centralizator cu personalul angajat in ordinea descrescatoare a vechimii si extras din REVISAL, cu mentionarea intregului personal necesar indeplinirii contractului.

5) Societatea ofertanta sa prezinte declaratie privind dotarile specifice catering-ului: utilaje, echipament tehnic, mijloace de transport;

- 5.1 Sa fie dotata cu linie de portionare/impachetare produs finit;
- 5.2 Sa fie dotata cu linie de spalat vesela/oale/navete;
- 5.3 Sa fie dotata cu cuptor gastronomic si frigidere profesionale;
- 5.4 Sa fie dotata cu masini profesionale (curatat zarzavat, mixere, etc).

6) Societatea ofertanta sa faca dovada ca detine autorizatie DSVSA pentru mijloacele de transport.

7) Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat a efectua testarea produsului finit (intr-un laborator acreditat - cel putin odata la 3 luni), prezentand buletinul de analiza.

III. OFERTANTUL VA PREZENTA ÎN PROPUNEREA TEHNICĂ:

a) Descriere detaliata a metodologiei, a planului de lucru si tehnologiei de realizare a contractului (preparare, etichetare si transport hrana), precum si un relevu, o schita a bucatariei cu dotarile aferente, conform normelor europene in vigoare privind siguranta alimentelor, Directiva 93/94 privind sistemul HACCP si 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 si depozitare a produselor alimentare neprelucrate;
- 2) modul de realizare si dotările tehnologice pentru realizarea hranei;
- 3) modul privind depozitarea alimentelor finite;
- 4) modul de portionare /impachetare;
- 5) modul privind spălarea si igienizarea veselei, meselor de prelucrare, utilajelor, navetelor, compartimentelor de transport, a spatiilor, etc; se vor prezenta fisele tehnice si de securitate ale produselor utilizate (emise de Comisia Naționala Biocide - cu mențiunea utilizare in domeniul alimentar), conform Ord. 961/2016 norme tehnice privind curatarea, dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare publice si private;
- 6) modul de realizare si dotările privind efectuarea controlului de către laboratorul de control dietetic.

Condițiile de recepție si depozitare, prelucrare si preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei si masurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute in normele de funcționare a unităților de alimentație publica si reglementările cuprinse in Directiva 93/43 a Consiliului Europei privind implementarea Sistemului HACCP.

b) Condiții specifice privind transportul:

- mijloacele de transport utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie sa fie mentinute curate si in stare buna de intretinere si functionare pentru ca alimentele sa fie protejate impotriva contaminarii si, dupa caz, sa fie concepute si construite pentru a se permite igienizarea si/sau dezinfectia adecvate;
- mijlocul de transport al produselor alimentare (de tip izoterm) trebuie sa aiba autorizație DSVSA;
- recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor; aceste recipiente vor fi curatate si dezinfectate zilnic. Containerele vor fi inscripționate pentru fiecare secție in parte;
- costurile legate de transportul alimentelor sunt suportate de către prestator si vor fi incluse de acesta in prețul unitar oferat;
- alimentele voluminoase sub forma lichida, (ciorba, supa, ceai, lapte, compot, etc.) trebuie transportate in recipiente si/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar; aceste containere trebuie dotate cu capac si marcate in clar si la loc vizibil, ca sunt destinate exclusiv utilizarii pentru alimente;
- mijloacele de transport si/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente in același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării;
- atunci când mijloacele de transport si/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spala de fiecare data înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării;

- alimentele din mijloacele de transport si/sau containere trebuie plasate si protejate împotriva contaminării;
- mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mențină alimentele la o temperatura adecvata atat caldă, cat si rece după caz si, unde este cazul, sa poata permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate;
- mijloacele de transport vor fi curatate si dezinfectate înaintea oricărui transport de aliment produs finit;

c) Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:

- deseurile alimentare nu trebuie lasate sa se acumuleze în camera pentru alimente;
- deseurile alimentare trebuie depozitate în containere închise, marcate în mod distinct ca fiind proprietatea prestatorului; aceste containere trebuie sa fie de o construcție adecvata, păstrate intacte si unde este necesar, ușor de curatat si dezinfectat;
- spatiile de depozitare a deșeurilor trebuie create si administrate în asa fel incat sa poata fi menținute curate si pentru a se preveni apariția si raspandirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si a spatiilor;
- prestatorul va asigura evacuarea din incinta achizitorului si neutralizarea tuturor deseurilor rezultate din activitatea de catering, respectiv a resturilor alimentare si oricare alte asemenea, prin contract de prestări servicii neutralizare/incinerare deseuri, conform Ordinul 80/2005 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor privind stabilirea documentelor si evidentelor veterinare necesare în cadrul activitatii de neutralizare a deseurilor de origine animala, cu modificarile si completarile ulterioare.

d) Cerințe privind igiena personala:

- fiecare persoana care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personala la un nivel înalt si va purta echipament de protecție adecvat si curat;
- personalul bucătăriilor sau oficiilor, cel ce manipulează hrana și cel care efectuează transportul va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice pe cheltuiala prestatorului, conform prevederilor legale în vigoare, precum si însusirea notiunilor fundamentale de igiena;
- înainte încheierii contractului se vor prezenta pentru întregul personal fisele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unitatii prestatoare de serviciu; având în vedere riscul existent se solicita pentru personalul firmei prestatoare de serviciu, inclusiv exsudat *farinagian*, etc.;
- prestatorul va deține si va prezenta achizitorului adeverințele/analize medicale la zi privind starea de sanatate a fiecărui angajat.

e) Cerințe specifice privind alimentele:;

- materiile prime si ingredientele depozitate ce vor fi utilizate la prepararea alimentelor într-un spatiu, va respecta prevederile legale în vigoare ;
- toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate si transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sanatatii sau contaminării în asa mod incat nu se vor putea consuma în acea stare, astfel, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate în asa masura incat sa se minimalizeze riscul contaminării si se vor introduce masuri adecvate prin care sa se asigure ca epidemiile vor putea fi controlate;
- materiile prime, ingredientele, produsele intermediare si 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 sanatate. Potrivit siguranței alimentelor, se vor permite perioade scurte de timp în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele sa fie manipulate în vederea preparării, transportului, depozitarii, prezentării si servirii cu condiția ca acest lucru sa nu conducă la apariția unui risc de sanatate;
- când alimentele se tin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor raci cat se poate de repede după etapa de pregătire termica sau după etapa de pregătire finala, la temperaturi care sa nu reprezinte un risc pentru sanatate;

- hrana bolnavilor va fi livrata in maxim 30 minute de la finalizarea prepararii si sa fie servita la patul pacientului in termenul cel mai scurt posibil, astfel incat sa 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 indicate in prezentul caiet de sarcini, întocmite de dieteticianul firmei pentru 7 zile

Meniurile vor fi intocmite in baza retetarelor standard sau ale tratatelor de dietetica, pentru fiecare dieta in parte, conform alocatiei de hrana stabilita conform normelor de hrana legale in vigoare, cu toate modificarile si completarile ulterioare si vor fi avizate de catre asistenti dieteticieni.

Meniurile se vor intocmi 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 incadreze 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;
- masa de pranz compusa din 2 feluri de mancare;
- masa de seara compusa dintr-o mancare gatita + ceai;
- supliment intre mese acolo unde se impune de catre asistentul dietetician.

Prepararea hranei se va face in conformitate cu necesitatile calorice ale bolnavilor internati si cu respectarea regimurilor prescrise acestora – conform precizarilor din Anexa 1.

Meniurile vor fi preparate cu respectarea baremului minim de calorii stabilit prin actele normative, a cuantumului valoric aferent fiecarui tip de dieta solicitat de autoritatea contractanta si prin raportare la retetarul stabilit de autoritatea contractanta.

Ofertantul va prezenta un model de formular de meniu, pentru o zi, pentru fiecare din regimurile : diabet (copii si adulti), alti bolnavi adulti, medici.

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 legale in vigoare cu toate modificarile si completarile ulterioare 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 inlocui 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 inlocuite;

3. să asigure hrana portionat, etichetata cu data preparării si tipul de meniu;

4. să încarce hrana in recipienti adecvați;

5. să transporte hrana în mijloace de transport adecvate transportul alimentelor;
6. 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.
7. 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;
8. 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;
9. 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;
10. 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;
11. 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;
12. să predea hrana în oficii persoanelor desemnate și să semneze documentele de confirmare a livrării hranei;
13. să respecte programul și circuitele de distribuție hrana și colectare deșeurilor alimentare care vor fi stabilite ulterior cu acordul partilor și actualizate permanent după necesitățile achizitorului. Acestea vor fi întocmite de către spital și aprobate de către Serviciul de Prevenire și Control al Infecțiilor Nosocomiale;
14. să dețină angajat minimum un dietetician (conform legislației în vigoare), care să conceapă rețetările și meniurile zilnice. Prestatorul va trebui să ofere variante de meniu săptămânal, care vor fi verificate de către asistent dietetician;
15. 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;
16. 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;
17. să asigure termenele de livrare a hranei (conform graficului întocmit de autoritatea contractantă);
18. 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;
18. să păstreze zilnic o probă recoltată din fiecare fel de hrana preparată și livrată către achizitor; proba va fi păstrată în frigider 48 ore;
19. să asigure cerințele legale în materie de securitate și sănătatea în muncă. În cadrul responsabilităților sale, Prestatorul are obligația să 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 muncă.
20. să asigure și să instruiască personalul propriu asupra cerințelor legale în materie de servicii pentru situații de urgență, respectiv:
 - să ia măsurile necesare pentru acordarea primului ajutor, stingerea incendiilor și evacuarea lucrătorilor, adaptate naturii activităților și mărimii unității,
 - să stabilească legăturile necesare cu serviciile specializate, îndeosebi în ceea ce privește primul ajutor, serviciul medical de urgență, salvarea 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;

21. 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;

22. 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 deficienței;

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

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

25. 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.

26. 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 contractul 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

Criteriul de atribuire a fost stabilite in conformitate cu art.111 alin.4 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, 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 stabileste clasamentul ofertelor in ordonarea descrescatoare a punctajelor respective, oferta castigatoare fiind cea cu cel mai mare punctaj,

Factori de evaluare	Pondere
1. Pretul ofertei	80 puncte
2. Componenta tehnica: experienta si calificarea personalului de specialitate	20 puncte

1. Pretul ofertei - 80 puncte

Se va utiliza ca factor de evaluare pretul total oferat (valoarea maxima)

Algoritm de calcul:

- a. Pentru oferta cu cel mai mic pret total oferat se acorda punctajul maxim 80 p.
- b. Pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel :

$$P1n = (\text{pretul unitar cel mai mic oferat pentru servicii/pretul unitar oferat } n) \times 80 \text{ p}$$

2. Componenta tehnica - experienta si calificarea personalului de specialitate - 20 puncte

Descriere : prin personal de specialitate se intelege bucatar

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

Pentru fiecare specialist (bucatar) se va prezenta o copie dupa contractual de munca, extras REVISAL, precum si diploma, autorizatii, certificare din care sa rezulte specializarea acestuia. Prin experienta personalului de specialitate a operatorului economic se intelege suma anilor de vechime a angajatilor calificati in specialitatea 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 : 20 puncte
- b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel :

Personalul calificat se va imparti in 4 categorii:

- a) vechime : 5 ani sau mai mare (se acorda 2 puncte pt.fiecare bucatar din aceasta categorie);
- b) Vechime : 3 ani sau mai mare, dar mai mica decat 5 (se acorda 1 punct pentru fiecare bucatar din aceasta categorie)
- c) Vechime : 2 ani sau mai mare, dar mai mica decat 4 ani (se acorda 0,5 puncte pentru fiecare bucatar din aceasta categorie)
- d) Vechime mai mica decat 1 an (se acorda 0 puncte pentru fiecare bucatar din aceasta categorie).

Punctajul se va calcula dupa formula :

$$P2n = Na*2 + Nb*1 + Nc*0.5 + nd*0 \text{ unde : } Na, Nb, Nc, Nd \text{ reprezinta numarul de bucatari din categoriile definite mai sus}$$

$$PUNCTAJ \text{ TOTAL} = P1n + P2n$$

PROPUNEREA FINANCIARA:

Pretul oferat va cuprinde contravaloarea serviciului de catering, incluzând toate cheltuielile aferente: preparare, ambalare, transport, etc.

Ofertantul va elabora propunerea financiara astfel incat acesta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la pret, precum si la alte conditii financiare si comerciale legate de obiectul contractului de achizitie publica.

Cerinta Obligatorie: se va completa si prezenta **Formularul de oferta cu Anexa:**

Anexa nr.1 cu centralizatorul de preturi, conform tabel

Pretul din propunerea financiara (Formularul de oferta) va fi exprimat in lei, cu doua zecimale si va fi compus din pretul total cumulat al celor trei componente :

1 - serviciile de preparare, ambalare, transport, si 2 - alocatia de hrana (valoare fixa), pentru cantitatea maxima a contractului, cu precizarea ca alocatia de hrana reprezinta o valoare constanta (fixa) ce nu poate face obiectul liberei ofertari de catre operatorii economici.

Anexa 1 la formularul de oferta va fi completata potrivit informatiilor solicitate in tabel:

Nr. crt.	Denumire prestatie	Pret - Lei fara TVA	Pret - Lei cu TVA	Nr.pacienti x zile	Valoare fara TVA	Valoare cu TVA
1	Servicii conexe (preparare, ambalare,transport)			1380 (46 pacienti x 30 zile)		
2	Alocatie de hrana cf. prevederi legale					
	BOLNAVI ADULTI			1230 (41 pacienti x 30 zile)		
	BOLNAVI DIABET			60 (2 pacienti x 30 zile)		
	MEDICI DE GARDA			90 (3 medici x 30 zile)		
	TOTAL					

Nr. crt.	Denumire prestatie	Pret - Lei fara TVA	Pret - Lei cu TVA	Nr.pacienti x zile	Valoare fara TVA	Valoare cu TVA
1	Servicii conexe (preparare, ambalare,transport)			16790 (44 pacienti x 365 zile)		
2	Alocatie de hrana cf. prevederi legale					
	BOLNAVI ADULTI			14965 (40 pacienti x 365 zile)		
	BOLNAVI DIABET			730 (2 pacienti x 30 zile)		
	MEDICI DE GARDA			1095 (3 pacienti x 365 zile)		
	TOTAL					

Precizam ca cele 2 componente nu presupun existenta a 2 loturi.

Ajustarea pretului contractului

Se va ajusta pretul normei de hrana in functie de modificarile legislative ce pot aparea ulterior in legislatia specifica acestui domeniu (Hotarare de Guvern; Hotarare a Consiliului General al Municipiului Bucuresti).

DIRECTOR MEDICAL
Dr.Tiberiu Nita

ASISTENT MEDICAL PRINCIPAL,
Ionica Duma

SEF BIROU TEHNIC ADMINISTRATIV
Ing.Victor Nastase

PREPARATE ALIMENTARE FOLOSITE IN CONSTITUIREA
REGIMURILOR ALIMENTARE DE SPITALUL CLINIC DE CHIRURGIE
ORO-MAXILO-FACIALA "Prof.Dr.Dan Theodorescu" PE PORTIE

PRODUSE	GRAMAJ PORTIE
MIC DEJUN	
CEAI	0.250 ml.
UNT	10 g.
MIERE	50 g.
BRANZA TOPITA	2 buc.
BRANZA DE VACI	60 g.
OU	1 buc.
IAURT	140 g.
PAINE	0,150 g.
SALAM/ SUNCA	50 g.
CREMWURSTI	2 buc.
PRANZ	
FELUL I	
CIORBA DE ZARZAVAT CU ZDRENTE OU	400 g.
CIORBA DE PERISOARE	400 g. (60 g. + 340 ml. Ciorba)
CIORBA DE DOVLECEI A LA GREC	400 ml.
SUPA DE ZARZAVAT STRECURATA	2 litri
SUPA DE CARNE STRECURATA	2 litri
SUPA DE CARTOFI	400 g.
SUPA DE ROSII CU TAITEI	400 g.
SUPA DE LEGUME CU GALUSTI DE GRIS	400 g.
SUPA CREMA DE LEGUME CU CRUTOANE	400 g.
SUPA DE ZARZAVAT CU ZDRENTE OU	400 g.
FELUL II	
FRIPTURA PUI CU CARTOFI TARANESTI	400 g. (150 g. Pasare + 250 g. Cartofi)
FRIPTURA PORC CU CARTOFI TARANESTI	400 g. (150 g. Porc + 250 g. Cartofi)
IAHNIE FASOLE USCATA CU CARNATI	320 G (70 g. Carnati + 250 g. Iahnie)
FRIPTURA PASARE INABUSITA CU PIURE DE CARTOFI	400 g. (150 g. PASARE + 250 g. Cartofi piure)
FRIPTURA PORC INABUSITA (TOCHITURA) CU PIURE DE CARTOFI	350 g. (100 g. Porc + 250 g. Cartofi Piure)
FRIPTURA PASARE INABUSITA CU OREZ	400 g. (150 g. PASARE + 250 g. orez)
PARJOALE CU PIURE DE CARTOFI	350 g. (100 g. Parjoale + 250 g. Cartofi Piure)
MANCARE DE FASOLE VERDE CU CARNE DE PASARE	400 g. (150 g. PASARE + 250 g. Fasole verde)
VARZA CU CARNE PORC	380 g. (80 g. Carne + 300 g. Varza)
MANCARE DE MAZARE/ FASOLE PASTAI CU CARNE PORC	330 g. (80 g. Carne + 250 g. Mazare/fasole)
PILAF CU CARNE PASARE	400 g. (150 g. Pui + 250 g. pilaf)
Varza a la Cluj	350 g. (varza+carne+orez)
Musaca de cartofi	330 g. (80 g. Pui + 250 g. cartofi)
CINA	
FELUL I	
Salata orientala	300 g.
Ciulama de ciuperici	300 g.

Pilaf cu ciuperci/legume	300 g. (50 g. + 50 g. Ciuperci)
Ochiuri cu piure de spanac	300 g. (1 ou + 300 g. spanac)
Mancare de cartofi	300 g.
Ghiveci de legume	300 g.
FELUL I	
Compot fructe	250 g.
Ceai indulcit	250 g.

DIRECTOR MEDICAL
Dr.Tiberiu Nita

ASISTENT MEDICAL PRINCIPAL,
Ionica Duma

ASISTENT SEF SECTIE
Eugenia Ciuria