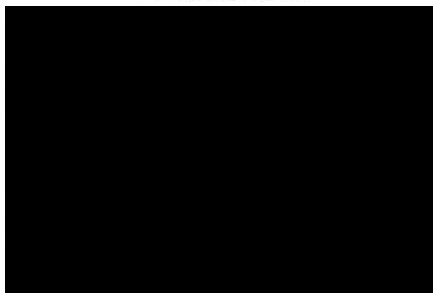




APROBAT



APROBAT
MANAGER,



**CAIET DE SARCINI
SERVICII DE LIVRARE DE HRANĂ**

pentru pacienții internați în

INSTITUTUL ONCOLOGIC "PROF. DR. ALEXANDRU TRESTIOREANU" BUCUREȘTI

Caietul de sarcini face parte din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant Propunerea tehnică.

Caracteristicile solicitate prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate minimale.

În acest sens orice ofertă de bază prezentată, care se abate de la prevederile acestei specificații, va fi luată în considerare, numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din prezentul caiet de sarcini și din specificația tehnică.

1. OBIECTUL ACHIZITIEI

Încheierea unui acord - cadru pe o perioada de 9 luni, in vederea achizitionarii de servicii de preparare si distribuire a hranei pentru pacientii internati in cadrul INSTITUTUL ONCOLOGIC "PROF. DR. ALEXANDRU TRESTIOREANU" BUCUREȘTI si medicii de garda.

Cod CPV: 55523000-2 Servicii de catering pentru alte societati sau institutii (Rev.2)

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei conform normelor de hrană prevăzute de legislația în vigoare, ținând cont de nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice, stabilite prin Ordinul nr. 1488/2022.

Numărul de porții* estimat ce va fi contractat este:

Nr. crt.	Denumire serviciu	UM	Pret unitar estimat lei fara TVA	Cantitate contract subsecvent 1 luna		Cantitate acord cadru 5 luni	
				minim	maxim	minim	maxim
1	Hrană pacienți	menu	33.00	6400	9000	32000	45000
2	Hrană însoțitori	menu	33.00	310	600	1550	3000
3	Hrană pentru personalul medical (care au acest drept conf art. 3 din HG 524 din 1991)	menu	33.00	250	300	1250	1500
4	Servicii conexe	buc	9.00	6960	9900	34800	49500

* o portie de hrana reprezinta cele 3 mese zilnice: mic dejun, pranz, cina **plus suplimentele** (detaliate in anexele cu meniuri)

Conditii de baza si specificatii tehnice solicitate de autoritatea contractantă:

1. Societatea ofertantă trebuie sa aibă ca obiect de activitate prepararea si distribuția hranei in sistem catering - cod CAEN 5621 activitati de alimentatie (catering) pentru evenimente si alte servicii de alimentatie.

2. Societatea ofertantă va folosi doar personal calificat, atât angajatii cât și colaboratorii acesteia (declarație pe propria răspundere). Se vor prezenta diplomele de calificare (pentru bucătari), cât si dovada efectuării cursurilor *Notiuni fundamentale de igiena - modul 1* (cu valabilitate pe perioada contractului);

De asemenea, pentru cel puțin un specialist (bucatar sau ajutor de bucatar), se vor prezenta documente care atesta specializarea si vechimea in domeniu.

Atentie: in cazul in care unitatea prestatoare nu are decat bucătari/ajutori de bucatari, cu o vechime in munca de bucatar/ajutor bucatar, mai mica de 2 ani, oferta va fi declarata neconforma.

3. Societatea va face dovada ca detine un spațiu pentru prepararea hranei (contract de inchiriere sau act proprietate), pe toata perioada de derulare a acordului-cadru, care sa corespunda normelor europene in vigoare privind siguranta alimentelor HACCP si ISO 9001/2008.

4. Ofertantul va prezenta o propunere tehnica si financiara care să respecte cuantumul alocăției de hrană în unitățile sanitare publice stabilit prin ORDIN nr. 1.488 din 31 mai 2022.

5. Ofertantul va depune, pentru locatia unde se va desfasura activitatea de preparare a hranei, **documentul de inregistrare sanitar-veterinara si siguranta alimentului**, emis de DSVSA (conform Ordin ANSVSA nr. 111 din 16 decembrie 2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare

de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală).

6. Ofertantul va depune, pentru locatia unde se va desfasura activitatea de preparare a hranei, **autorizatia sanitara de functionare**, emisa de DSP (conform. *ORDIN nr. 1.030/2009 privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitară pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire și pentru funcționarea obiectivelor ce desfășoară activități cu risc pentru starea de sănătate a populației*, cu modificarile si completarile ulterioare) - cu mentiunea catering;

7. Ofertantul va depune, pentru locatia in care va desfasura activitatea de preparare a hranei, **planul propriu de curatenie si dezinfectie** (pentru toate spatiile si echipamentele utilizate);

8. Ofertantul va depune, pentru locatia unde se va desfasura activitatea de preparare a hranei, **planul propriu de dezinsectie/deratizare**, inclusiv contractul cu firma specializata pentru desfasurarea acestor activități.

9. Ofertantul va depune declaratie prin care certifica faptul ca dotarile specifice activitatii de catering: **utilajele, echipamentul tehnic, mijloacele de transport, sunt autorizate**, conf. ORDIN nr. 976/1998 (prin Hotărârea 1198/2002)) pentru aprobarea Normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor si HG nr. 924 / 2005 *privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare*.

10. Locația unde se va desfășura activitatea de preparare a hranei va îndeplini următoarele condiții minimale obligatorii:

- va fi dotată cu linie separată de porționare / împachetare produs finit;
- va fi dotată cu linie automată de spălat veselă/oale/navete;
- va fi dotată cu cuptor automatic gastronomic;
- va fi dotată cu mașini profesionale pentru curățat zarzavat, mixere, etc;

11. Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat sa efectueze testarea produsului finit (intr-un laborator acreditat - cel puțin odata la 3 luni), prezentând buletinul de analiză – ofertantul va depune o Declarație pe propria răspundere in acest sens.

12. Ambalajele utilizate pentru produsul finit trebuie sa fie pentru uz alimentar - compozitie; sa se prezinte declaratia de conformitate pentru ambalaje.

13. Achizitorul are dreptul de a verifica **modul de prestare a serviciilor**, pentru a stabili conformitatea lor cu prevederile caietului de sarcini. Când se constata neconformități organoleptice ale alimentelor (modificari ale aspectului exterior, consistenței, culorii, mirosului sau gustului) persoanele autorizate din partea unității contractante **pot dispune oprirea distribuirii alimentului produs finit la pacienti**, iar porțiile vor fi înlocuite de către prestator intr-un interval de maximum o ora de la luarea la cunostinta a neconformitatilor consemnate de catre dietetician pe procesul verbal de confirmare a livrării porțiilor de hrana. Avizele de insotire a marfii si procesele verbale vor fi emise, completate de prestator si semnate de ambele parti pentru fiecare transport in parte (la micul dejun, prânz si cină). *Dacă în cursul unei luni se vor înregistra întârzieri cumulate mai mari de 10 ore*

contractul poate fi reziliat de autoritatea contractantă fără punere în întârziere sau intervenția instanțelor de judecată.

14. Prestatorul trebuie sa recolteze zilnic și să păstreze probe de hrana sigilate, la sediul propriu al acestuia, timp de 48 ore, conform prevederilor legale in vigoare. ***Acestea se vor păstra individual în recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzător, într-un frigider special destinat acestui scop. Etichetele vor conține următoarele informații:***

- *Data si ora recoltării*
- *Denumirea alimentului recoltat*
- *Persoana care a recoltat proba și semnătura acesteia.*

Autoritatea contractanta are dreptul de a solicita oricând prestatorului prezentarea unui buletin de analiză pentru certificarea conformității probelor păstrate. Răspunderea pentru calitatea și cantitatea hranei preparată și livrată revine în exclusivitate prestatorului, pe toată perioada derulării contractului.

Ofertantul va depune in oferta tehnică:

a) Descriere detaliata a metodologiei, a planului de lucru si tehnologiei de realizarea a hranei conform normelor europene in vigoare privind siguranta alimentelor, Directiva 93/94 privind sistemul HACCP si reglementarile specifice din Ordinul 1096/2016 al Ministerului Sănătății cu modificarile ulterioare, Reg. 882/2004/CE privind igiena produselor alimentare si Regulamentul 525/2015 de punere in aplicare;

- modul de recepție si depozitare a produselor alimentare neprelucrate;
- modul de realizare si dotarile tehnologice pentru realizarea hranei;
- modul privind depozitarea alimentelor finite; modul de portionare /impachetare
- 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 și avizul de biocid (emise de Comisia Nationala Biocide - cu mentiunea utilizare in domeniul alimentar) – *vezi ORDIN nr. 1.761 din 3 septembrie 2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinsecția și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinsecție efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinsecția mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia*
- modul de realizare si dotarile privind efectuarea controlului de catre 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 alimentatie publica si reglementarile cuprinse in Directiva 93/43 a Consiliului Europei privind implementarea Sistemului HACCP.

b) Conditii specifice privind transportul:

- autorizatia DSVSA, pentru mijlocul de transport, al produselor alimentare (de tip izoterm);

- recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminării alimentelor; aceste recipiente vor fi curățate și dezinfectate zilnic. Alimentele voluminoase sub forma lichida, granulata sau pudra trebuie transportate in recipiente si/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuiesc marcate in clar si la loc vizibil si care sa nu se poată șterge, care să prezinte faptul că ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau să fie marcate " doar pentru alimente";
- mijloacele de transport si/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor aditionale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente in acelasi timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării;
- alimentele din mijloacele de transport si/sau containere trebuiesc plasate si protejate împotriva contaminării;
- containerele de transport vor fi dotate cu capac;
- unde este necesar, mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mențină alimentele la o temperatura 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 inainte oricarui transport de aliment produs finit (se va prezenta graficul de monitorizare a curateniei)

c) Cerinte specifice privind deseurile alimentare:

- deseurile alimentare nu trebuie lăsate sa se acumuleze in camera pentru alimente;
- deseurile alimentare trebuie depozitate in containere inchise; aceste containere trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si unde este necesar, usor de curatat si dezinfectat;
- spatiile de depozitare a deseurilor trebuie create si administrate in asa fel incit sa poata fi mentinute curate si pentru a se preveni aparitia si raspandirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si a spatiilor.

d) Cerinte privind igiena personala:

- fiecare persoana care lucrează in zona de manipulare a alimentelor va mentine curatenia personala la un nivel inalt, si va purta echipament de protectie adecvat si curat;
- personalul bucătariilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice;
- o persoană desemnata de firma (sef de tura, bucatar etc.) va supraveghea zilnic starea de sănătate si de igiena individuala a personalului din blocul alimentar; ea va investiga activ pe toti lucratorii inainte de a incepe munca si daca prezinta semne de boala ii va trimite la medic; nici unei persoane, stiuta sau presupusa de a suferi sau fiind purtatoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca sunt rani infectate, infectii dermatologice, inflamatii sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipuleaza alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminarii directe sau indirecte a alimentelor cu agenti patogeni; de asemenea, orice lucrator din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate aparitia in timpul lucrului a unor semne de boala.
- efectuarea zilnică a triajului epidemiologic este obligatoriu (consemnare în caietul de triaj)

- inaintea incheierii contractului se vor prezenta pentru intregul personal fisele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unitatii prestatoare de serviciu; având in vedere riscul existent se solicita pentru personalul firmei prestatoare de serviciu, inclusiv exsudat nazal (stare de purtator de *Stafilococ aureus*).

e) Cerinte specifice privind alimentele:

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt stiute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziti, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau care contin substante necunoscute, astfel incit dupa o sortare normala si/sau preparare sau procesare, ele sunt inca nepotrivite consumului uman;
- Având in vedere necesitățile pacientului oncologic, privind necesarul de proteine, se solicit utilizarea materiei prime (inclusiv carne) refrigerata nu congelata.
- materiile prime si ingredientele depozitate intr-un loc se vor mentine in conditii adecvate, create pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor;
- toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incit nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate incit sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate incit se va asigura 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 trebuiesc mentinute la temperature care pot cauza un risc pentru sănătate. Potrivit sigurantei alimentelor, se vor permite perioade scurte de timp, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa fie manipulate in vederea prepararii, transportului, depozitarii, prezentarii si servirii cu conditia ca acest lucru sa nu conduca la aparitia unui risc de sanatate;
- când alimentele se țin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor răci cat se poate de repede dupa etapa de pregatire termica sau dupa etapa de pregatire finala, la temperaturi care sa nu reprezinte un risc pentru sanatate;
- hrana bolnavilor va fi servita la aproximativ 30 min. de la preparare. In caz contrar, ele trebuie mentinute la o temperatura mai mare de 60 C;
- este interzisa păstrarea alimentelor de la o masa la alta;
- substantele periculoase si/sau necomestibile, se vor eticheta corespunzator si se vor depozita separat si in containere sigure;
- in cazul neconformitatilor produselor finite, ofertantul are obligatia de a le inlocui in timp de maximum 1 ora;
- alimentele produs finit nu vor contine substante conservante, aditivi (cu exceptia celor permise);
- **ofertantul nu are dreptul de a modifica meniurile stabilite si aprobate, fără acordul achizitorului; in situatii speciale, in cazul aparitiei unui caz deosebit, unitatea sanitara poate comunica firmei un meniu adaptat pacientului;**
- alimentele produs finit vor fi porționate de către ofertant
- painea se va livra sub forma de portii, ambalate individual, feliata, in folie de protectie (cu valabilitate mai mare de 24 ore fata de data livrării);

PROGRAM DISTRIBUIRE ALIMENTE DE CATRE FIRMA LA UNITATEA SANITARA:
MIC DEJUN: ora 7.30 + SUPLIMENT: ora 10.00
DEJUN: ora 12.30 + SUPLIMENT: ora 16.00
CINA: ora 18.00
SE VOR RESPECTA ORELE DE DISTRIBUIRE A MESELOR

f. alte solicitari:

- solicitarea numarului de portii pentru ziua urmatoare va fi adresata prestatorului de persoanele desemnate de beneficiar; zilnic dupa ora 15:30;
- predarea hranei la unitatea sanitara va fi efectuata de catre o persoana specializata din partea prestatorului care va respecta normele de igiena in vigoare;
- receptia se va face numeric de către persoanele desemnate sa preia hrana (bucatar si dietetician);
- la livrare se va preda fisa de insotire a alimentelor (pentru fiecare transport), care se va semna de catre reprezentantii prestatorului, precum si de catre reprezentantul beneficiarului;
- fisa de insotire a alimentelor de la primul transport al zilei va avea o anexa cu meniul zilei, cu semnatura nutritionistului unitatii sanitare; de asemenea fisa de insotire a alimentelor va avea cuprinsa detalierea meniului privind cantitatile portiilor (cantitate totala/ portie/ingrediente);
- meniul zilei va cuprinde obligatoriu si meniul medicului de garda;
- sa asigure servicii de preparare si servire a hranei conform standardelor existente pentru unitatile sanitare prin instituirea unui management al calitatii, pentru a indeplini standardele calitative cerute de autoritatea contractanta;
- sa asigure termenele de livrare a hranei (conform graficului intocmit de autoritatea contractanta);
- sa asigure un mod de ambalare diferentiat, de unica folosinta adecvat pentru fiecare categorie de preparat (inclusiv recipiente de unica folosinta);
- in cazuri extreme cand unitatea nu poate asigura meniul propus pe ziua respectiva, schimbarea meniului nu se poate efectua decat cu acordul unitatii sanitare;
- inainte de incheierea contractului si pe toata perioada acestuia prestatorul va trebui sa permita verificarea serviciului de catre reprezentanti al unitatii sanitare fara o anuntare prealabila;
- la prepararea mancarii se vor respecta gramajele conform prevederilor rețetarelor.

Anexa1 - Cantitati minime maxime si valori minime maxime contract subsecvent si acord cadru

Anexa 2 - Propuneri meniuri pacienți /medici

Intocmit,

