

CAIET DE SARCINI
SERVICII DE PREGATIRE A MANCĂRII ȘI SERVICII DE TRANSPORT AL HRANEI PENTRU PERIOADA
01 NOIEMBRIE 2022-31 DECEMBRIE 2022

Puncte de livrare:

- Str. Sf. Dumitru nr. 2, sector 3, București și
- Bdul Ion Mihalache nr. 11A, sector 1, București

Perioada contract : 01.11.2022 – 31.12.2022

Durata: 61 zile

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant, propunerea tehnică. Contine în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, ambalare etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

Specificatiile tehnice impuse definesc după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare ambalare, etichetare marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante și altele asemenea.

Oferta trebuie să îndeplinească obligatoriu toate cerințele solicitate în acest caiet de sarcini.

Nerespectarea cerințelor obligatorii duce la declararea ofertei ca neconformă !

Serviciile vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii de achiziție simplificată - norme proprii.

Achizitorul se obligă să plătească prețul convenit în prezentul contract pentru serviciile prestate în termen de 30 de zile de la înregistrarea facturii la sediul institutului.

CONSIDERATII DE ORDIN GENERAL

În acest scop, propunerea tehnică va conține, în conformitate cu cerințele stabilite prin Fisa de Date a Achiziției, un comentariu articol cu articol al specificațiilor tehnice cuprinse în Caietul de Sarcini, prin care să demonstreze corespondența propunerii tehnice cu specificațiile respective.

Prestatorul va livra produsele calde (la masa de prânz și cină) în ambalaje individuale și cu tacâmurile de unică folosință aferente fiecărui indicator, conform normelor sanitare în vigoare, la sediile Institutului menționate mai sus.

Prestatorul se obligă să presteze serviciile zilnic respectiv la cină să se livreze și micul dejun, iar pentru masa de prânz se va asigura un transport separat, aceasta realizându-se cu mijloace de transport alimente avizate de către Ministerul Sănătății.

Prestatorul are angajat cel puțin 1 asistent dietetician cu atribuții specifice consemnate în fisa postului (se va prezenta contract+copii după documentele ce atestă studiile + REVISAL).

CONDITII PRIVIND ORGANIZAREA SPATIILOR SI ACTIVITATII OFERTANTULUI

Condițiile privind organizarea spațiilor și activității ofertantului vor trebui să fie în conformitate cu prevederile HG. nr. 924 din 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena a produselor alimentare și a Regulamentul nr. 852/2004/CE al Parlamentului European și al Consiliului Europei cu privire la igiena produselor alimentare (publicat în Jurnalul Oficial al UE nr.139 din 30 aprilie 2004)

Locul de desfășurare a activității ofertantului:

Hrana va fi preparată în locația proprie a ofertantului, **spatiu autorizat din punct de vedere sanitar si sanitar veterinar** pentru linia de pregătire a hranei și anexele emise de către Autoritatea Sanitar Veterinară, în copie, cu stampila în original, purtând înscrisul "conform cu originalul" și Autorizație sanitar veterinară pentru activitatea de distribuție a hranei emisă de Autoritatea Sanitar Veterinară, în copie, cu stampila în original, purtând înscrisul "conform cu originalul".

Spații :

- spațiu de recepție și depozitare produse alimentare neprelucrate
- dimensionate în funcție de stocul necesar pentru fiecare categorie;
- spații pentru prelucrări primare organizate separat pentru legume, carne, peste, pasări.

- spații pentru prelucrări finale compartimentat în zone distincte prin pereți de compartimentare spațială, astfel:
 1. Prelucrări termice pentru mesele principale (bucătăria caldă)
 2. Prelucrări dietetice
 3. Prelucrări pentru micul dejun (bucătăria lapte ceai)
 4. Bucătăria rece
 5. Preparate de patiserie- cofetarie
 6. Camera de spălat vase
 7. Spații pentru depozitarea separată a materiilor prime de materialul procesat,
 8. Spații separate de depozitare materie primă sau produs finit în condiții de refrigerare
 9. Spațiu pentru depozitarea alimentelor pentru o zi
 10. Depozite de alimente
 11. Vestiare, grupuri sanitare personal
 12. Oficiul de distribuție

Acest spațiu va fi utilizat pentru porționarea rațiilor de hrană pentru fiecare Secție în parte, cu respectarea baremului minim de calorii stabilit prin actele normative, a cuantumului valoric aferent fiecărui tip de dietă solicitat de autoritatea contractantă și prin raportare la rețetă stabilită de autoritatea contractantă.

Pentru controlul porționării oficiul va fi prevăzut cu un cântar verificat metrologic.

Prestatorul va livra produsele calde (la masa de prânz și cină) în ambalaje individuale și cu tacâmurile de unică folosință aferente fiecărui indicator, conform normelor sanitare în vigoare, la sediile Institutului menționate mai sus.

Prestatorul are obligația de a păstra zilnic probe alimentare pentru fiecare regim în parte, ce vor fi stocate conform legislației de către acesta. De asemenea, probe alimentare pentru fiecare regim în parte vor fi transmise zilnic și AC.

Prestatorul are obligația de a respecta graficele de curățenie și dezinfectie a spațiilor a ustensilelor și aparaturii existente, conform procedurilor interne de lucru precum și aplicarea măsurilor de combatere a insectelor și rozătoarelor (contracte cu firme specializate). Declarație pe proprie răspundere.

Cerinte privind transportul :

Mijloacele de transport și containerele de transport (dulapuri calde) trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

Prestatorul se obligă să asigure transportul hranei preparate până la spațiile de distribuție ale autorității contractante, în mașini proprii autorizate sanitar veterinar. Este obligatoriu ca mijloacele de transport folosite la transportul alimentelor să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată și unde este cazul să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.

Hrana trebuie să ajungă la bolnav în maxim 30 de minute de la preparare și trebuie menținute la o temperatură mai mare de 60 grade C pentru mâncărurile calde.

Autovehiculele utilizate la transportul mâncării preparate vor trebui să aibă autorizație sanitară pentru mijloacele de transport ale produselor comestibile de origine animală, eliberată de Autoritatea Sanitar Veterinară, ce va fi prezentată, în original/ în copie cu mențiunea "conform cu originalul".

Pentru soferi se vor prezenta analizele medicale efectuate în luna în care este termenul de depunere a ofertelor sau cel puțin cu o lună înainte de luna aferentă termenului de depunere a ofertelor.

Cerinte privind igiena personalului

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Oricărui lucrător care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree) sau este purtător al unei boli ce poate fi transmisă prin alimente nu i se va permite să manipuleze alimente ori să intre într-un spațiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă (Declarație pe proprie răspundere).

Personalul angajat în manipularea și prelucrarea alimentelor a urmat cursul de Noțiuni fundamentale igienă. (Copie conform cu originalul după documentele doveditoare+declarație pe propria răspundere).

Prestatorul are obligația de a efectua controalele medicale ale angajaților conform legislației în vigoare. (Copie conform cu originalul după documentele doveditoare+declarație pe propria răspundere).

Prevederi privind produsele alimentare

Materiile prime și toate ingredientele sunt depozitate în condiții corespunzătoare, concepute să prevină deteriorarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării. Se solicită prezentarea fluxului privind realizarea cerințelor anterioare.

Pentru materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite ce pot să faciliteze multiplicarea unor microorganisme patogene sau formarea de toxine se respecta lanțul de frig. Se solicită declarație pe proprie răspundere.

Atunci când produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie să fie răcite cât mai repede posibil după faza de procesare la cald sau faza de preparare finală, dacă nu este aplicat nici un proces de tratare termică, la o temperatură ce nu trebuie să aibă ca rezultat un risc pentru sănătate.

Condiții de ambalare :

Materialul utilizat pentru ambalare, împachetare și transport nu trebuie să reprezinte o sursă de contaminare.

Materialele de ambalare, împachetare și transport trebuie să fie depozitate de așa manieră încât acestea să nu fie expuse la un risc de contaminare.

Operațiunile de ambalare și împachetare trebuie să fie efectuate astfel încât să se evite contaminarea produselor.

Prestatorul are obligatia de a prezenta autoritatii contractante certificate de conformitate pentru ambalajele alimentare utilizate, documente care vor ramane in copie la autoritatea contractanta.

Painea va fi ambalata in ambalaj de unica folosinta si cu eticheta care cuprinde data fabricatiei si a expirarii.

PRECIZĂRI CU PRIVIRE LA PREPARAREA HRANEI
CONTRACT 01.11.2022-31.12.2022
BUCUREȘTI

Ofertantul câștigător va prepara hrana ținând cont de nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare stabilite prin OMS nr. 1488/31.05.2022 după cum urmează :

Nr. Crt.	Denumire serviciu	Cod CPV	U.M.	Nr. Menturi	Perioada (nr. zile)	Cantitate 01.11.2022 - 31.12.2022	Pret unitar estimat Mic dejun	Pret unitar estimat Prânz	Pret unitar estimat Cină	Pret unitar estimat / meniu/ zi	Valoare estimată fără TVA
1	servicii de pregătire a hranei pentru pacienți comuni	55300000-3	buc	200	61	12200	4.28	9.788	6.114	20.18	246.196
2	servicii de pregătire a hranei pentru pacienți cu diabet zaharat	55300000-3	buc	65	61	3965	7.34	12.848	10.088	30.28	120.060
3	servicii de pregătire a hranei pentru medicii de gardă	55300000-3	buc	2	61	122	4.28	9.788	6.114	20.18	2462
4	servicii de pregătire a hranei pentru pacienți (minim)	55300000-3	buc	267	30	8010	4.28	9.788	6.114	20.18	161.641,8
5	servicii de pregătire a hranei pentru pacienți (maxim)	55300000-3	buc	267	61	16.287	4.28	9.788	6.114	20.18	328.671,66
TOTAL SERV PREGĂTIRE HRANA BUCUREȘTI											
6	servicii de transport al hranei	79990000-0				16.287	3.33	3.34	3.33	10	16.2870
TOTAL TRANSPORT BUCUREȘTI											
VALOARE TOTALA ESTIMATĂ											
											531.588

VALOARE ESTIMATĂ CONTRACT 01.11-31.12.2022: 531.588 lei fără TVA

Reglementarile care stau la baza stabilirii alocatiei de hrana sunt

- pentru pacientii internati in spital OMS nr 1488/31.05.2022 privind nivelul alocatiilor de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare publice
- pentru medicii de garda HG 524/1991 articol 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 efectuarii garzilor la nivelul costului alocatiei de hrana stabilite pentru unitatea sau sectia unde se desfasoara garda.

Tabel cu valoarea caloriilor in functie de alocatia de hrana

Valoare alocatie (lei cu TVA)	Numar mediu calorii
22.00	2200
33.00	2200

Se vor mai pune la dispozitia autoritatii contractante, la cererea acesteia, la aceleasi preturi care se oferteaza si pentru celelalte tipuri de indicatori:

- regim cardiovascular
- regim pentru suferinte intestinale si enterocolita
- regim pentru respectarea practicilor religioase (crestin-ortodox, religia musulmana, religia evreilor, regim vegetarian)

Ofertantul castigator va pregati hrana tinand cont de nivelul alocatiilor de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare stabilite prin OMS nr 1488/31.05.2022 dupa cum urmeaza

- comun adulti 22 lei
- bolnavi diabet adulti 33 lei

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.

Ofertantul castigator va pregati mancarea pentru fiecare regim alimentar conform numarului de bolnavi pentru fiecare dieta comunicat de catre autoritatea contractanta.

Ofertantul castigator va pregati hrana pentru pacientii comuni cat si pentru pacientii cu diabet conform nr de portii comunicat in ziua precedenta pana la ora 14. Odata cu stabilirea numarului de bolnavi in portie pentru ziua urmatoare vor fi comunicate si meniurile (retetele) de mancare pe fiecare tip de dieta si regim in parte.

Meniul zilnic al unui bolnav este compus din mic dejun, pranz si cina.

Daca ,dupa comunicarea numarului de bolnavi cum a fost specificat mai sus, in cazul in care intervin situatii de urgenta, ofertantul are obligatia, ca la solicitarea reprezentantilor autorizati ai spitalului sa rezolve si sa pregateasca in maxim doua ore hrana suplimentara.

Ofertantul va asigura si prepararea hranei pentru medicii de garda care va fi livrata odata cu mancarea bolnavilor.

Mancarea medicilor de garda va fi cat mai variata si meniurile vor fi comunicate in aceleasi conditii ca si pentru bolnavii internati.

Mic dejun reprezinta 25% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate.

Pranzul reprezinta 50% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si va fi compusa din 2 feluri de mancare

- felul 1- supe, ciorbe, borsuri
- felul 2-preparate din carne si/sau legume+garnituri si/sau salate
- cina reprezinta 25% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si este realizata din mancaruri scazute
- gustarile reprezinta 10% fiecare si reduc corespunzator pranzul si cina

CERINTE GENERALE

Totalul serviciilor de preparare si livrare mancare necesare autoritatii contractante fac obiectul unui contract ce va fi incheiat si vor fi solicitate in functie de necesitati si disponibilul bugetar.Preturile prevazute in OMS nu fac obiectul licitatiei.

Partile vor desemna cate un reprezentant in vederea unei comunicari optime.

Orice comunicare intre parti referitoare la indeplinirea contractului trebuie sa fie transmisa in scris.Orice document trebuie inregistrat atat in momentul transmiterii cat si in momentul primirii.Comunicarile intre parti se pot face si prin fax sau email cu conditia confirmarii in scris a primirii comunicarii.

Achizitorul isi rezerva dreptul de a denunta unilateral contractul de servicii in cel mult 30 de zile de la aparitia unor circumstante care nu au putut fi prevazute la data incheierii contractului si care conduc la modificarea clauzelor contractuale in asa masura incat indeplinirea contractului respectiv ar fi contrara interesului public.

Receptionarea hranei se va efectua in prezenta reprezentantilor Autoritatii Contractante.

Intocmit,
Birou Aprovizionare si Transport
Mihai BIRSAN

