

CAIET DE SARCINI

SERVICIUL DE PREGĂTIRE, AMBALARE ȘI TRANSPORT A HRANEI LA SEDIILE INSTITUȚIEI PENTRU PERIOADA : 01 IANUARIE 2023 - 30 Iunie 2023

LOTUL I: SERVICIUL DE PREGĂTIRE, AMBALARE, SERVIRE ȘI TRANSPORT A HRANEI LA SEDIILE DIN:

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

LOTUL II: SERVICIUL DE PREGĂTIRE, AMBALARE, SERVIRE ȘI TRANSPORT A HRANEI LA SEDIUL DIN:

- Secția Sanatorială RMFB Slănic Moldova, Strada Aleea Racoviță nr. 10, oraș Slănic Moldova, jud. Bacău

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. Conține 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, prevenirea contaminării, 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, cantitativ, 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 neconforma !

Serviciile vor fi prestate in baza contractului ce se va incheia in urma procedurii simplificata - norme proprii (art. 7, alin 1, lit. d) din Legea 98/2016 cu modificarile si completarile ulterioare).

CONSIDERATI DE ORDIN GENERAL

În acest scop, propunerea tehnica va contine, in conformitate cu cerintele stabilite prin Fisa de Date a Achizitiei, un comentariu articol cu articol al specificatiilor tehnice cuprinse in Caietul de Sarcini, prin care sa demonstreze corespondenta propunerii tehnice cu specificatiile respective.

Prestatorul va livra produsele calde (la mesele: mic dejun, prânz și cină) in ambalaje individuale și cu tacâmurile de unica folosință aferente fiecărui indicator, conform normelor sanitare in vigoare, la sediile Institutului menționate mai sus si la urmatoarele ore: mic dejun orele 6.00-7.30, pranz orele 12.00-13.00, cina orele 17.00-18.30.

Întocmirea meniurilor zilnice, modul de preparare, livrare si ambalare a hranei vor fi verificate zilnic de catre dieteticianul Institutului.

CONDITII PRIVIND ORGANIZAREA SPATIILOR SI ACTIVITATII OFERTANTULUI

Conditii privind organizarea spatiilor si activitatii ofertantului vor trebui sa fie in conformitate cu prevederile HG. nr. 924 din 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena a produselor alimentare si a Regulamentul nr. 852/2004/CE al Parlamentului European si al Consiliului Europei cu privire la igiena produselor alimentare (publicat in Jurnalul Oficial al UE nr.139 din 30 aprilie 2004)

Locul de desfasurare a activitatii ofertantului:

Hrana va fi preparata in locatia proprie a ofertantului, **spatiu autorizat din punct de vedere sanitar si sanitar veterinar** pentru linia de pregatire a hranei si anexele emise de catre Autoritatea Sanitar Veterinara si Directia de Sanatate Publica, in copie, cu stampila in original, purtand inscrisul "conform cu originalul" si Autorizatie sanitar veterinara pentru activitatea de distributie a hranei emisa de Autoritatea Sanitar Veterinara, in copie, cu stampila in original, purtand inscrisul "conform cu originalul".

1. Spatii

Ofertantul, conform Autorizatiei Sanitare de Functionare si Autorizatiei Sanitar Veterinara, sa dispuna de urmatoarele spatii:

- spatiu de receptie si depozitare produse alimentare neprelucrate
- dimensionate in functie de stocul necesar pentru fiecare categorie;
- spatii pentru prelucrari primare organizate separat pentru legume, carne, peste, pasari.
- spatii pentru prelucrari finale compartimentat in zone distincte prin pereti de compartimentare spatia, astfel:
 1. Prelucrari termice pentru mesele principale (bucataria calda)
 2. Prelucrari dietetice
 3. Prelucrari pentru micul dejun (bucataria lapte ceai)
 4. Bucataria rece
 5. Preparate de patiserie- cofetarie
 6. Camera de spalat vase

7. Spații pentru depozitarea separată a materiilor prime de materialul procesat,
 8. Spații separate de depozitare materie prima 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 hrana pentru fiecare Secție în parte.

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

Prestatorul va livra produsele calde (la masa de prânz și cină) în ambalaje individuale și cu tacâmurile de unica 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 timp de 48 ore la o temperatură de maxim +4 grade conform legislației de către acesta. De asemenea, probe alimentare pentru fiecare regim în parte vor fi transmise zilnic și autorității contractante.

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). Se accepta de autoritatea contractantă și declarație pe proprie răspundere.

Procedurile ofertantului trebuie puse la dispoziție unității achizițitoare.

2. Transport

Cerinte privind transportul :

Prestatorul se obligă să presteze serviciile cu mijloace de transport alimente autorizate și avizate conform normelor legislative în vigoare (HG 924/2005 cu modificările și completările ulterioare; ordinul 976/1998, cu modificările și completările ulterioare)

Mijloacele de transport trebuie să fie avizate de către Autoritatea Sanitară Veterinară.

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 maximum 30 de minute de la preparare și trebuie menținută 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 Sanitară 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 luna înainte de luna aferentă termenului de depunere a ofertelor.

3. Personal

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.

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

Personalul angajat in manipulara si prelucrarea alimentelor trebuie sa fi urmat cursul de Notiuni fundamentale igiena .(Copie conform cu originalul dupa documentele doveditoare+declaratie pe propria raspundere).

Prestatorul are obligatia de a efectua controalele medicale ale angajatilor conform legislatiei in vigoare .(Copie conform cu originalul dupa documentele doveditoare+declaratie pe propria raspundere).

4. Prevederi privind produsele alimentare

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

Pentru materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite ce pot să faciliteze multiplicarea unor microorganisme patogene sau formarea de toxine se respecta lantul de frig . Se solicita declaratie pe proprie raspundere .

Solicitam copie pentru documentul care atesta termenul de valabilitate al produsului respectiv (Ex. Carnea inclusa in meniu Pranz,etc), zilnic, odata cu livrarea mesei.

Meniurile livrate zilnic trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii:

-barem minim caloric (2200) kcal

-gramaj minim cf. dietei

pusa . mac jos

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 temperatura ce nu trebuie să aibă ca rezultat un risc pentru sănătate.

Conditii de ambalare :

Materialul utilizat pentru ambalare, împachetare si transport nu trebuie să reprezinte o sursă de contaminare, ambalarea si transportul facandu-se in ambalaje individuale și cu tacâmuri de unica folosință.

Materialele de ambalare, împachetare si 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.

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 efectuării 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	2200
33	2200

Se vor mai pune la dispozitia autorității contractante, la cererea acesteia, la aceleasi preturi care se oferteaza și pentru celelalte tipuri de indicatori:
-regim cardiovascular
-regim pentru suferinta intestinala si enterocolita
-regim pentru respectarea practicilor religioase (creștin-ortodox, religia musulmană, 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 22.00 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.

Hrana va fi asigurata pe baza comenzii, efectuata zilnic de catre autoritatea contractanta, iar plata se va efectua pentru numarul de portii comandate in fiecare zi.

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 comunicata in aceleasi conditii ca si pentru bolnavii internati.

Micul dejun reprezinta 15% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate.Exemple :

1 pachetel preambalat unt 80% gras -10gr,

1 recipient iaurt integral, preambalat 175ml

Branza telemea felie 8 / 8/ 1 cm aprox 30gr

Sunca sau salam slab 50gr

Pranzul reprezinta 55% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si va fi compusa din 2 feluri de mancare

-felul 1- supe, ciorbe, borsuri –portia de 250 gr

-felul 2- preparate din carne 150gr si garnituri legume si/sau salate peste 200gr.

Cina reprezinta 30% din totalul alimentelor incluse in ziua de hrana si este realizata din mancaruri scazute.

DIETA PT. PACIENTII INTERNATI DIAGNOSTICATI CU DIABET ZAHARAT

Fundamentare teoretica :

1. ADA (American Diabetes Asociation – Sesiunea 82 / iunie 2022)

2. Ghidurile NICE – UK NG 28

3. Experienta personala.

Necesar caloric calculat (conform Mayo Clinic) pt. Pacient standard (internat in INRMFB) :

65 ani, 80kg, 160 cm, sex feminin, activitate zilnica redusa. = 1600Kcal - 320 (20%) = 1280Kcal

Nr. Mese : 3/zi fara gustari intermediare cu urmatoarea repartitie calorica : 40% Mic dejun =500kcal

40% Pranz = 500kcal

20% Cina = 250 kcal

Am tinut cont de alocatia de hrana / pacient spitalizat cu valoare limitata si de faptul ca hrana nu este pregatita in cladirea spitalului.

Condimente :sare , piper, suc de lamaie,ketchup – necesare in cantitati f. mici in dotarea sectiilor pt. a imbunatatii gustul

Micul Dejun , Variante :

1. Paine intermediara , felie franzela lata =1cm, approx 20g/felie, NR. 2 felii= 100kcal= 20gHC
Branza vaci grasa / branzica de casa 50gr = 110kcal= 2gr HC
Unt 10 - 20gr = 75 - 150kcal
Legume proaspete : Rosie sau castravete sau ardei 100gr = 25kcal = 5gr HC
Ceai
2. Lapte vaca 3.5% grasimi 200ml = 130 kcal = 9gr HC
Fulgi cereale integrale /ovaz 4 lingurite = 16gr = 65kcal = 10gr HC
Paine intermediara , approx 20g/felie, NR. 2 felii 40gr = 100kcal = 20gHC
Salam de vara 2felii aprox 20gr = 105kcal = 0
3. Paine intermediara , approx 20g/felie, NR. 2 felii 40gr = 100kcal = 20gHC
Iaurt 3.2% grasime 250ml = 175ckal = 10gr HC
Frukt mic 100gr (un mar sau portocala) 60 kcal = 15gr HC
Ceai.

Pranz, variante :

1. Supa de legume 250 ml
Paine intermediara , approx 20g/felie, NR. 1 felie 20gr = 50kcal = 10gHC
Tocana de legume 200gr =150 kcal= 25gr HC
Carne de gaina 100gr = 180 kcal = 0
2. Supa de legume 250ml
Cartof fiert sau copt 150 gr = 130 kcal = 27 gr HC
Branza vaci semidegresata 75gr sau Iaurt 100gr = 70 kcal = 4 gr
3. Supa crema de legume (telina, ceapa,morcovi, cartof, patrunjel) 200ml
Peste rasol /gratar 150gr = 180 kcal
Cartofi natur 150gr = 130 kcal
Lamaie O felie mica 10gr

Cina, variante

1. Lapte batut 3.5% 200ml = 130kcal = 9gr HC

Paine intermediara , approx 20g/felie, NR. 2 felii 40gr = 100kcal = 20gHC
Salam de vara 2felii aprox 20gr = 105kcal = 0

2. Salata (tzatziki) : castravete ras 100gr, Iaurt 100gr, ½ catel usturoi zdrobit, marar 85kcal
Paine intermediara , approx 20g/felie, NR. 2 felii 40gr = 100kcal = 20gHC
Mar mediu (10cm) 150gr = 100 kcal = 25gr HC

3. Tocana de legume 200gr aprox 120 kcal
Un Mar /portocala 150 gr = 100kcal (mar) sau 75kcal (portocala)

VALORI CALORICE PENTRU ALIMENTE

(care ar putea fi incluse in dieta pacientilor spitalizati)

Appreciez ca necesarul zilnic total de calorii este de 1600- 2000 kcal – cu exceptia celor cu Diabet zaharat ,
Obezitate sau imobilizati la pat.

LACTATE :

Branza grasa de vaci - PORTIE 100G = 150 KCAL
Branza telemea de vaca - Portie 30 gr = 80 kcal
Lapte de vaca integral - O cana = 150ml = 100kcal
Iaurt gras - O cana = 150 ml = 80kcal
Cascaval - portie 30 gr = 30 kcal
Unt 80% grasimi - portie 10gr = 75 kcal (la fel Margarina)

CARNE , OUA

Carne de gaina slaba 100gr = 130 kcal
Peste (crap) 100gr = 100 kcal
Un ou de gaina cca. 50 g = 85 kcal
Salam de vara O portie = 2 felii de 3mm grosime = 20gr = 100kcal

LEGUME :

Ardei gras rosu -marime mijlociu ...14cm = 170 gr = 40kcal O portie 60gr =1/3 ardei
Castraveti de sera - o portie -aprox 10 cm = 100gr = 18 kcal
Rosie medie 8-10cm = 100gr = 25kcal
- Cartof mic 6-7cm = 100gr = 80 kcal O portie 150 gr = 120kcal
- Varza rosie salata o portie = 150gr = 50 kcal
- Tocana de legume o portie =200gr = 180kcal

- Ardei umpluti cu orez o portie = 2 ardei mici = 200gr = 220 kcal

FRUCTE :

Mere portie = 1 mar mare 12-14cm = 200gr = 150 kcal
= 1 mar mic < 10cm = 100 gr = 75 kcal

Pere - aceleasi caracteristici ca la mere

Portocale portie = 1 portocala 10cm = 80-100gr = 50 kcal
Struguri portie - o cana = 100gr = 100kcal

Produse derivate din CEREALE :

Paine alba - o felie de franzeta lata de 1 cm = 20gr = 50kcal

Paine de secara - o felie 20 gr = 45 kcal

Biscuiti - portie de 3 bisc. 6/6cm = 20gr = 65 kcal

Paste fainoase cu ou 100gr = 360 kcal O portie 50gr (inainte de fierbere) = 180kcal = 40gr HC

Gem de prune/piersici/gutuul/ capsuni 100gr = 300kcal. O portie (o lingura de supa) = 35gr = 100kcal

Fulgi de ovaz o portie = 5 lingurite = 20 gr = 70kcal

TABEL CU VALORILE, CANTITATEA SI PERIOADA AFERENTA CONTRACTULUI - 01.01.2023 - 30.06.2023
BUCURESTI

Alocațiile de hrană se vor încadra în precizările din OMS nr. 1488/31.05.2022 după cum urmează :

Nr. Crt.	Denumire serviciu	Cod CPV	U.M.	Nr. meniuri	Perioada (nr. zile)	Cantitate 01.01.2023 - 30.06.2023	Pret unitar estimat fara TVA Mic dejun(15%)	Pret unitar estimat fara Prânz (55%)	Pret unitar estimat fara TVA Cină (30%)	Pret unitar estimat / meniu/ zi fara TVA	Pret unitar estimat / meniu/ zi cu TVA	Valoare estimată fără TVA
1	servicii de pregătire, ambalare și servire a hranei pt pacienți comuni	55300000-3	buc	200	181	36200	3.03	11.10	6.06	20.18	22	730642.20
2	servicii de pregătire, ambalare și servire a hranei pt pacienții cu diabet zaharat	55300000-3	buc	65	181	11765	4.54	16.65	9.08	30.28	33	356188.07
3	servicii de pregătire, ambalare și servire a hranei pentru medicii de gardă	55300000-3	buc	2	181	362	3.03	11.10	6.06	20.18	22	7306.42
VALOARE ESTIMATA FARA TVA												1094136.70

Nr. Crt.	Denumire serviciu	Cod CPV	U.M.	Nr. curse	Perioada (nr. zile)	Cantitate 01.01.2023 - 30.06.2023	Pret unitar estimat / cursa fara TVA	Pret unitar estimat / cursa cu TVA	Valoare estimată fără TVA	
1	servicii de transport al hranei	55300000-3	buc	6	181	1086	18.35	20	19926.61	
VALOARE ESTIMATA FARA TVA										19926.61

BUCURESTI- VALOARE TOTALA ESTIMATĂ FARA TVA 1114063.31 LEI FARA TVA

TABEL CU VALORILE, CANTITATEA SI PERIOADA AFERENTA CONTRACTULUI-01.01.2023 - 30.06.2023
SLĂNIC MOLDOVA

Alocațiile de hrană se vor încadra în precizările din OMS nr. 1488/31.05.2022 după cum urmează :

Nr. Crt.	Denumire serviciu	Cod CPV	U.M.	Nr. meniuri	Perioada (nr. zile)	Cantitate 01.01.2023 - 30.06.2023	Pret unitar estimat fara TVA Mic dejun(15%)	Pret unitar estimat fara Prânz (55%)	Pret unitar estimat fara TVA Cină (30%)	Pret unitar estimat / meniu/ zi fara TVA	Pret unitar estimat / meniu/ zi cu TVA	Valoare estimată fără TVA
1	servicii de pregătire, ambalare și servirea a hranei pt pacienți comuni	55300000-3	buc	35	181	6335	3.03	11.10	6.06	20.18	22	127862.39
2	servicii de pregătire, ambalare și servirea a hranei pt pacienții cu diabet zaharat	55300000-3	buc	10	181	1810	4.54	16.65	9.08	30.28	33	54798.17
VALOARE ESTIMATA FARA TVA												182660.55

Nr. Crt.	Denumire serviciu	Cod CPV	U.M.	Nr. curse	Perioada (nr. zile)	Cantitate 01.01.2023 - 30.06.2023	Pret unitar estimat / cursa fara TVA	Pret unitar estimat /cursa cu TVA	Valoare estimată fără TVA
1	servicii de transport al hranei	55300000-3	buc	3	181	543	18.35	20	9963.30
VALOARE ESTIMATA FARA TVA									9963.30

SLANIC MOLDOVA- VALOARE TOTALA ESTIMATĂ FARA TVA 192623.85 LEI FARA TVA

CERINTE GENERALE

Totalul serviciilor de pregătire , ambalare, transport și servire a hranei necesare autorității contractante fac obiectul unui contract ce va fi încheiat, iar livrarea hranei solicitate se va face în funcție de necesități pe baza comenzilor și în funcție de disponibilul bugetar.

Preturile prevăzute în OMS nu fac obiectul licitației.

Partile vor desemna câte un reprezentant în vederea unei comunicări optime.

Orice comunicare între părți referitoare la îndeplinirea contractului trebuie să fie transmisă în scris. Orice document trebuie înregistrat atât în momentul transmiterii cât și în momentul primirii. Comunicările între părți se pot face telefonic și prin email.

Achizitorul își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul de servicii în cel mult 30 de zile de la apariția unor circumstanțe care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului și care conduc la modificarea clauzelor contractuale în așa măsură încât îndeplinirea contractului respectiv ar fi contrară interesului public și în maxim 5 zile de la apariția unor situații cauzate de neîndeplinirea sau îndeplinirea defectuoasă a contractului de către operatorul economic câștigător (nelivrarea la timp a hranei, hrana necorespunzătoare din punct de vedere calitativ și cantitativ, cazuri de îmbolnăvire din cauza hranei dovedite prin probe de laborator și a altor cazuri similare celor menționate).

Recepționarea hranei se va efectua în prezența reprezentanților Autorității Contractante care vor verifica numărul de porții, cantitatea și calitatea.

**Medic Specialist Epidemiolog
Dr. Adriana Mihai**

Dr. Adriana Mihai
Medic Specialist Epidemiolog
Cod: E67157

**Consultant pentru probleme de nutriție,
Medic Primar Endocrinologie
Dr. Ioan Mircea**

