



SPITALUL CLINIC DE OBSTETRICĂ - GINECOLOGIE
ELENA DOAMNA

Str. Elena Doamna nr. 49, 700398, IAȘI, România

tel.: 0232 / 210390. fax: 0232/210396. email: contact@spitalelenadoamna.ro

Nr. 5124 / 14.06.2021

**APROBAT
MANAGER,
Dr. Martinescu Gabriel**



CAIET DE SARCINI

**IN VEDEREA ATRIBUIRII CONTRACTULUI PENTRU
" Servicii de livrare de alimente "**
Cod de clasificare CPV : 55521200-0 Servicii de livrare a mâncării

OBIECTUL ACHIZITIEI PUBLICE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de elaborare și prezentare a ofertei și constituie ansamblu cerințelor, pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice.

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

În acest scop propunerea tehnică va conține, în funcție de cerințele prevăzute un comentariu, articol cu articol, al specificațiilor tehnice conținute în Caietul de sarcini, prin care să se demonstreze corespondența propunerii tehnice cu specificațiile respective.

Prezentul caiet de sarcini a fost elaborat pentru achiziția publică de **SERVICII DE LIVRARE DE ALIMENTE, în ambalaje de unica folosință**, pe porție, achiziționate de prestator, pentru **Spitalul Clinic De Obstetrică-Ginecologie "Elena Doamna" Iași**.

Cap.1. Cerințe minime impuse de autoritatea contractantă

1. Societatea ofertantă să aibă ca obiect de activitate: prepararea hranei, în sistem catering – cod CAEN 5621- pentru punctul de lucru din Municipiul Iași;
2. Societatea ofertantă trebuie să dețină în mod obligatoriu un spațiu pentru prepararea hranei în Municipiul Iași și care să corespundă normelor europene în vigoare privind siguranța alimentelor H.A.C.C.P.;
3. Societatea ofertantă trebuie să aibă experiența în domeniul preparării și distribuției hranei în sistem catering pentru spitale – cod CAEN 5621 – pentru punctul de lucru din Municipiul Iași;
4. Societatea ofertantă trebuie să prezinte Notificarea în vederea certificării conformității, emisă de Direcția de Sănătate Publică Iași, în vederea certificării conformității obiectivului - unitate CATERING – cod CAEN 5621– pentru punctul de lucru din Municipiul Iași;
5. Societatea ofertantă trebuie să prezinte Documentul de înregistrare sanitar veterinară și siguranța alimentului emisă de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor – Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Iași, pentru obiectivul CATERING – cod CAEN 5621– pentru punctul de lucru din Municipiul Iași;
6. Societatea ofertantă trebuie să prezinte Autorizația sanitară veterinară pentru mijloacele de transport al produselor alimentare, eliberată de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor – Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Iași;
7. Societatea ofertantă să delege o persoană calificată, specializată în domeniul preparării hranei și pentru asigurarea regimurilor speciale - asistent dietetician / nutritionist 1 (se va prezenta înaintea încheierii contractului);
8. Alimentele se vor servi în ambalaje de unica folosință, pe porție, achiziționate de prestator;

Cap.2. 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 914/2006 al Ministerului Sănătății și Familiei (Art.144 – Art. 156), Reg. 882/2004/CE privind igiena produselor alimentare:

- 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;

Societatea ofertanta trebuie sa prezinte o **declaratie privind dotarile folosite, specifice sistemului de catering: utilaje, echipament tehnic, mijloace de transport;**

Societatea ofertanta trebuie sa aiba:

- linie separata de portionare/impachetare produs finit;
- linie automata de spalat vesela/oale/navete;
- cuptor automatic gastronomic;
- masini profesionale de curatat zarzavat, mixere, etc.

Societatea ofertanta trebuie sa prezinte o **declaratie privind conditiile 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 si reglementarile cuprinse in Directiva 93/43 a Consiliului Europei privind implementarea sistemului HACCP;

Societatea ofertanta trebuie sa **certifice folosirea de personal calificat, atit angajati cit si/sau colaboratorii acesteia,** prezentand diplome de calificare (bucatari) cat si dovada efectuării cursurilor Notiuni fundamentale de igiena- modul 1;

Societatea ofertanta trebuie sa prezinte **Planul propriu de curatenie si dezinfectie/deratizare** pentru toate spatiile si echipamentelor din dotare;

b). Conditii pentru spatiul in care se prepara hrana

In cadrul blocului alimentar vor fi amenajate urmatoarele sectoare:

- receptia si depozitarea produselor alimentare neprelucrate;
- spatii pentru prelucrari primare;
- spatii pentru prelucrari finale;
- spatiu pentru depozitarea alimentelor pentru o zi (depozit de zi);
- oficiu de distributie;
- control dietetic;
- anexe pentru personal.

Receptia si depozitarea produselor alimentare neprelucrate, dimensionate in functie de stocul necesar pentru fiecare categorie. Conditii 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 si prescriptiile referitoare la unitatile de alimentatie publica.

Depozitul de materii prime (pe categorii de produse) va cuprinde:

- acces direct din exterior si spre spatiul de pregatire preliminara;
- pereti si paviment lavabile;
- sifon de pardoseala – pavimentul va avea panta de scurgere spre sifonul de pardoseala;
- rafturi si paleti de lemn pentru depozitarea materiei prime neperisabile;
- spatii frigorifice pentru depozitarea materiei prime usor perisabile (frigidere si congelatoare).
- spații prelucrări primare, în număr de minim 2 (doua), separat pentru legume, carne, peste, păsări; camerele pentru prelucrări primare se vor conecta direct cu spatiile bucătăriei propriuzise, sau prin intermediul unui coridor intern “curat”, neinterferat de circuitele de aprovizionare “murdare”;

Spatiu de pregatire preliminara materii prime (oua, legume, zarzavaturi proaspete, carne, peste, branzeturi/ preparate din carne) va cuprinde:

- acces direct dinspre depozitul de materii prime;
- pereți - paviment lavabile- pavimentul va avea pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală;
- chiuvete inox (separate pe categorii de produse-ouă, legume-zarzavaturi, carne, pește, brânzeturi/preparate din carne), cu racord apă rece și caldă, canalizare;
- sifon de pardoseală;
- **spații frigorifice marcate** pe categorii de alimente, pentru păstrarea produselor curate;
- evacuarea deșeurilor menajere rezultate se va face direct în exterior.

Spatii pentru prelucrari finale, compartimentat in zone distincte, prin pereti de compartimentare spatiaza 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-cofetărie, (incapere distincta) daca este cazul;
- 6) camera de spălat vase.

Bucataria va avea:

- acces direct dinspre spațiul de pregătire preliminară și anexele social-sanitare
- pereți și paviment lavabile - pavimentul va avea pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală;
- sifon de pardoseală;
- chiuvetă inox cu racord apă rece și caldă, canalizare;
- vor fi delimitate zonele pentru bucătăria rece și cea caldă;
- acces direct spre sala de servire (oficiu).

Camera de spalat vase va avea:

- acces spre bucatarie;
- pereți/ paviment lavabile- pavimentul va avea pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală;
- chiuvete inox cu racord apă rece și caldă, canalizare;
- pentru spalatul recipientilor si veselei se vor folosi detergenți speciali pentru vesela avizati de Ministerul Sanatatii Publice.
- **spațiu pentru depozitarea alimentelor pentru o zi** (depozit de o zi);
- **oficiu de distribuție** va avea acces direct dinspre bucatarie;
- **laboratorul de control dietetic**, prevăzut cu un frigider pentru probe alimentare ;
- **anexe pentru personal**, care vor cuprinde: vestiar cu grup sanitar si dus, separat pe sexe, amplasate lângă accesul personalului;

Anexele pentru personal vor avea acces direct din exterior iar personalul va avea acces spre bucatarie si oficiu. Chiuvetele trebuie sa dispuna de alimentare cu apa curenta calda si rece si de mijloace pentru spalarea si uscarea igienica a mainilor; grupurile sanitare nu trebuie sa aiba iesire directa in incaperile in care se manipuleaza produse alimentare.

- 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;
- planurile, designul, construcția și dimensiunea spațiului trebuie : să permită curățenia adecvată și/sau dezinfectia; să fie în așa fel încât să nu permită acumularea de mizerie, contactul cu substanțe toxice, răspândirea particulelor în alimente și formarea condensului sau a umezelii pe suprafețe; să permită buna practicare a igienei, incluzând protecția împotriva contaminării alimentelor.

c) Conditii specifice privind transportul:

- prezentarea Autorizatiei sanitar veterinara, pentru mijlocul de transport al produselor alimentare;
- mijloacele de transport vor fi spalate si dezinfectate cu produse aprobate de M.S.;
- se vor prezenta fisele de securitate cat si avizul emis de Comisia Nationala pentru produse biocide folosite;
- recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuiesc folosite decit la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminarii alimentelor.

Alimentele voluminoase sub forma lichida, granulata sau pudra trebuiesc 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 poata sterge, intr-una sau mai multe limbi comunitare, care sa prezinte faptul ca ele sint utilizate la transportul alimentelor sau sa fie marcate " doar pentru alimente";

- mijloacele de transport si/sau containerele ce sint 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 contaminarii;

- atunci cind mijloacele de transport si/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spala de fiecare data inainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminarii;
- alimentele din mijloacele de transport si/sau containere trebuie plasate si protejate impotriva contaminarii;
- unde este necesar, containerele folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adecvata atat calda cat si rece dupa caz si, unde este cazul sa poata permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate.

d) Cerinte specifice privind deseurile alimentare

- deseurile alimentare nu trebuie lasate 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 raspindirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si a spatiilor.
- unitatea prestatoare va asigura neutralizarea eventualelor resturi alimentare, inclusiv a celor din unitatea sanitara – conform legislatiei in vigoare (contract de prestari servicii neutralizare/incinerare resturi alimentare);

e) Cerinte privind igiena personala

- fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine curatenia personala la un nivel inalt, si va purta echipament de protectie adecvat si curat;
- personalul bucatariilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice;
- dieteticianul unitatii sau alta persoana desemnata de firma (sef de tura, bucatar etc.) va supraveghea zilnic starea de sanatate 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.
- se vor prezenta pentru intregul personal buletinele de analize recomandate de medicul de medicina muncii al unitatii prestatoare de servicii; avand in vedere riscul existent se solicita pentru personalul firmei presta de servicii, inclusiv exsudat nazal (stare de purtator de stafilococ aureus)

f) Cerinte specifice privind alimentele

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sint stiute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziti, micro-organisme patogene sau toxice, descompuse sau sa contina substante necunoscute, astfel incit dupa o sortare normala si/sau preparare sau procesare aplicate in mod igienic in afacerile cu alimentele, ele sint inca nepotrivite consumului uman;
- materiile brute si ingredientele depozitate intr-un loc se vor mentine in conditii adecvate, create pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor.
- toate alimentele care sint depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, preclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incit nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate incit sa se minimalizeze riscul

contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate încât se va asigura ca epidemiile vor putea fi controlate;

- materiile brute, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire;
- când alimentele se țin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor raci cât se poate de repede, urmărindu-se etapa finală de procesare caldă sau preparare finală dacă nu se încălzesc, la o temperatură care să nu provoace un risc pentru sănătate;
- hrana bolnavilor va fi servită la aproximativ 30 min. de la preparare. În caz contrar, ele trebuie menținute la o temperatură mai mare de 60 C;
- este interzisă pastrarea alimentelor de la o masă la alta;
- substanțele periculoase și/sau necomestibile, se vor eticheta corespunzător și se vor depozita separat și în containere sigure.
- în cazul neconformităților produselor finite, prestatorul are obligația de a le înlocui neconformitățile în timp de 1 ora din momentul depistării lor;
- prestatorul nu are dreptul de a modifica meniurile stabilite și aprobate, fără acordul achizitorului;
- alimentele produse finite vor fi porționate de către prestator, pentru fiecare secție și regim alimentar;
- pâinea se va livra sub formă de porții, ambalate individual, în folie de protecție (cu valabilitate > de 24 ore față de data livrării);
- produsele de panificație și patiserie trebuie să aibă inscripționate data fabricației și termenul de valabilitate;
- desertul va fi livrat individual, în folie de uz alimentară;
- fructele vor fi spălate și ambalate individual;

Alte cerințe:

g) activitățile și sarcinile concrete care vor fi încredințate personalului implicat în îndeplinirea contractului, precum și graficul de timp prevăzut pentru îndeplinirea activităților și sarcinilor respective;

h) declarație pe proprie răspundere prin care ofertantul își asumă obligația de a presta serviciul preparare și servire a hranei în deplină concordanță cu Hotărârea nr. 429/2008 privind aprobarea nivelului alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice, Ordinul 914/2006 al Ministerului Sănătății privind aprobarea normelor de autorizare a unităților sanitare cu paturi (Anexele 1-4) și Directiva 93/43 a Consiliului European privind implementarea Sistemului HACCP (cu completările ulterioare).

i) societatea ofertantă să aibă implementat standardul ISO 9001 pentru servicii de catering – cod CAEN 5621 – pentru punctul de lucru din Municipiul Iași;

h) societatea ofertantă să aibă implementat standardul ISO 14001/2015 pentru sistemul de management al mediului pentru servicii de catering – cod CAEN 5621 – pentru punctul de lucru din Municipiul Iași;

j) alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

Cap. 3. Obligațiile și răspunderile prestatorului

- să dețină spațiu autorizat conform normelor europene și sanitare veterinare în vigoare în localitatea Iași;
- să asigure transportul alimentelor cu autovehicule autorizate sanitar – veterinar, în spațiu pus la dispoziție de unitatea contractantă; predarea alimentului finit se va efectua numai în prezența reprezentantului firmei prestatoare de servicii;

- la fiecare livrare, prestatorul este obligat sa aduca probe alimentare, care vor fi pastrate in unitatea sanitara timp de 48 ore; pe perioada contractului prestatorul are obligatia de a pune la dispozitia unitatii sanitare a unui frigider necesar pastrarii probelor;
 - documentele ce atesta certificarea asistentei de dietetica vor fi prezentate inainte de incheierea acordului cadru;
 - solicitarea numarului de portii pentru ziua urmatoare va fi adresata prestatorului de persoanele desemnate de beneficiar, zilnic pana la ora 15;
 - predarea hranei la unitatea sanitara va fi efectuata de catre o persoana specializata din partea prestatorului;
 - receptia se va face numeric de catre persoana desemnata sa preia hrana;
 - la livrare se va preda fisa de insotire a alimentelor (pentru fiecare transport) care se va semna de reprezentantii prestatorului precum si de catre reprezentantul beneficiarului;
 - fisa de insotire a alimentelor de la primul transport al zilei va avea o anexa cu meniurile din ziua respectiva, anexa ce va fi semnata de asistenta de dietetica; de asemenea fisa de insotire a alimentelor va avea cuprinsa detalierea meniului privind cantitatile portiilor (cantitate totala / portie/ingrediente);
 - sa asigure servicii de preparare si servire a hranei conform standardelor existente pentru unitatile sanitare prin instituirea unui management al calitatii si 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, pentru fiecare categorie de preparat;
 - hrana se va servi in ambalaje de unica folosinta, pe portie, achizitionate de prestator;
 - pe perioada contractului sa asigure prezenta unui refrigerator pentru pastrarea alimentelor - supliment.
 - inainte de incheierea contractului si pe toata perioada acestuia, prestatorul va permite intrarea si verificarea serviciului de catre un reprezentant al unitatii sanitare;
 - avand in vedere riscurile existente si obligativitatea utilizarii produselor dezinfectante in unitatea prestatoare de serviciu, pentru acestea se vor prezenta Avizele sanitare eliberate de Comisia Nationala de biocide - cu mentiune ca sunt destinate industriei alimentare cat si fisele de securitate (conform regulament 1907/ 2006 cu modificarile ulterioare);
- Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat a efectua testarea produsului finit (intr-un laborator acreditat - cel putin odata la 3 luni), prezentand buletinul;

Cap.4. Obligatiile si raspunderile achizitorului

- Achizitorul va pune la dispozitia prestatorului o data cu comanda pentru prepararea hranei, acces la toate spatiile unde se desfasoara activitatile specifice precum si la toate spatiile ce sunt necesare pentru definitivarea serviciului, ei nu vor intra decat in spatiu de primire;
- Achizitorul va desemna asistenta de igiena pentru receptia produselor, respectiv a micului dejun si al pranzului. Aceasta va verifica produsele, atat cantitativ cat si calitativ, putand sa respinga in totalitate/parte dintre acestea, in conditiile in care constata deficiente de ordin cantitativ sau calitativ. In acest sens, se va incheia un proces verbal, prestatorul fiind obligat sa inlocuiasca produsele respinse in maxim 1h.
- Achizitorul va raspunde de analiza documentelor de calificare, de analiza ofertelor si de adjudecarea ofertei castigatoare sau de anularea procedurii;
- Achizitorul nu isi asuma raspunderea pentru :
- modul in care prestatorul respecta principiile nediscriminarii, tratamentului egal si transparente;
 - adresele si cererile intocmite de prestator si transmise operatorilor economici in numele propriu;
 - modul de lucru al prestatorului;
 - deciziile pe care le ia prestatorul in timpul derularii procedurii pentru prepararea hranei.

Cap. 5. Precizari cu privire la prepararea hranei

Meniuri

- Pentru fiecare regim dietetic prestatorul va intocmi si prezenta in oferta tehnica variante diversificate de meniu, defalcate pe mic dejun, pranz, cina si suplimente pentru minim sapte zile. Fiecare propunere de meniu va fi insotita de raportul de productie.

In raportul de productie si facturile de plata pentru serviciile prestate vor fi evidentiata distinct cheltuielile cu hrana, prestarea de serviciu de preparare a hranei si alte cheltuieli.

Incadrarea obligatorie in alocatia de hrana reglementata legal.

Ratia alimentara reprezinta cantitatea de alimente ingerate (aportul de alimente) care satisface calitativ si cantitativ toate nevoile nutritive ale individului, pe o perioada de timp, de obicei de 24 ore.

Nevoile nutritive se prezinta sub forma nevoilor energetice (calorice), exprimate in calorii, fie sub forma nevoilor in factori nutritivi: proteine, glucide, lipide, minerale, apa, vitamine, fie sub forma nevoilor in alimente, ultimul reprezentind un mod de exprimare mai apropiat de felul cum se gasesc factorii nutritivi in natura.

La cererea beneficiarului, ofertantul trebuie sa fie capabil sa precizeze si sa demonstreze originea oricarui produs care intra in componenta mancarurilor servite.

Listele de meniuri diferite pe afectiuni pentru urmatoarele regimurile dietetice:

R6 - diabet zaharat – bolnavi diabet - adulti;

R5+SUPLIMENT - lăuze;

R5 - regim comun – alti bolnavi adulti;

R4 - regim special – ziua a – III –a dupa operatie – alti bolnavi adulti;

R3 - regim special – ziua a – II –a dupa operatie;

R2 - regim special – regim hidric - prima zi dupa operatie;

Ofertantul castigator va prepara hrana tinand cont de nivelul alocatiile de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare stabilite prin HG nr. 429/2008 dupa cum urmeaza :

Tab. 1
TIPURI DE REGIMURI / DIETE DIN SPITAL

REGIM	DENUMIRE	VALOARE MENIU ADULTI (ALOCATIE HRANA)/ZI LEI CU TVA 9%
R6	DIABET ZAHARAT- bolnavi diabet - adulti	16,50
R5+Supliment	LĂUZE	16,50
R5	REGIM COMUN - alti bolnavi adulti	11,00
R4	REGIM SPECIAL – ziua a – III –a dupa operatie - alti bolnavi adulti	11,00
R3	REGIM SPECIAL – ziua a – II –a dupa operatie	7,00
R2	REGIM SPECIAL - REGIM HIDRIC - prima zi dupa operatie;	5,00

Tab. 2

CANTITATI MINIME SI MAXIME ALE ACORDULUI CADRU

Regim	Categorie meniu	Valoare meniu(alocatie hrana)/zi - lei cu tva	Cantitati Min. Lunare	Cantitati Max. Lunare	Nr.min. estimat. meniuri 24 luni	Nr.max. estimat. meniuri 24 luni
R6	DIABET ZAHARAT - bolnavi diabet - adulti	16.50	3	4	72	96
R5+Supli ment	LĂUZE	16.50	433	498	10392	11952
R5	REGIM COMUN - alti bolnavi adulti	11.00	620	713	14880	17112
R4	REGIM SPECIAL – ziua a – III –a dupa operatie - REGIM COMUN - alti bolnavi adulti;	11.00	67	77	1608	1848
R3	REGIM SPECIAL – ziua a – II –a dupa operatie;	7.00	54	62	1296	1488
R2	REGIM SPECIAL-REGIM HIDRIC - prima zi dupa operatie;	5,00	51	59	1224	1416
TOTAL PORTII SPITAL / ACORD CADRU					29472	33912

Tab. 3

EXEMPLE DE MENIURI DIN SPITAL

Alocatie	Regim	Pret	Nr.Po rtii	Mic dejun	Pranz	Cina	Supliment e	Valoare Totala
1.Regim Special	R2 lei	3	Ceai de plante 300ml	Supa de pui Strecurata 300ml		
					Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g			
			Pret / masa lei				
2. Regim Operate	R3 lei	3	Ceai de plante 300ml, branza de vacii 70g, ou fiert 50g	Supa de pui Strecurata 300ml		 lei
					Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g			
			Pret / masa lei lei			
	R4 lei	1	Ceai de plante 300ml, branza de vacii 70g, ou fiert 50g, piept de pui la gratar 100g	Supa de pui Strecurata 300ml		 lei
					Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g			
			Pret / masa lei lei			
3.Regim comun / fara sare / diet	R5 lei	10	Ceai de plante 300ml, paine 300g,unt 10g, gem 20g	Ciorba legume(Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g,cartofi 30g, verdeata 5g, mazare 10g, fasole pastai 10g), Ficai	Branza de vacii cu smantana (75g/75g), Eugenie (37g)	lei
				 lei			
			Pret / masa lei leilei		
4.Regim lehuze	R5 + SUPL. lei	18	Ceai de plante 300ml, paine 300g,unt 10g, gem 20g	Ciorba legume(Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g,cartofi 30g, verdeata 5g, mazare 10g, fasole pastai 10g), Aripioare la gratar cu piure de cartofi (aripioare de pui 150g,	Branza de vacii cu smantana (75g/75g), Eugenie (37g)	laurt 125 ml lei
				 lei			
			Pret / masa lei lei lei lei	
5.Regim diabet	R5 lei	0	Ceai de plante 300ml, paine 300g,unt 10g, cascaval 50g	Ciorba legume(Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g,cartofi 30g, verdeata 5g, mazare 10g, fasole pastai 10g), Ficai cu piure de cartofi (ficai 200g, cartofi 200g)	Pilaf cu Friptura de pui (orez 100g, morcov 20g,mazare 20g, carne pui 110g)	laurt 125 ml, 1 mar 100g	- lei
				 lei			
			Pret / masa leilei leilei	
Nr. Pacienti			35	Valoare Meniuri		 lei	

Alocati e	Regim	Pret	Nr.Portii	Mic dejun	Pranz	Cina	Suplim ente	Valoare Totala
1.Regim Special	R2 lei	2	Ceai de plante 300ml	Supa de pui Strecurata 300ml		 lei
					Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g			
Pret / masa			leilei			
2. Regim Operate	R3lei	0	Ceai de plante 300ml, branza de vaci 70g, ou fiert 50g	Supa de pui Strecurata 300ml			- lei
					Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g			
	Pret / masa			 lei lei		
	R4 lei	6	Ceai de plante 300ml, branza de vaci 70g, ou fiert 50g, piept de pui la gratar 100g	Supa de pui Strecurata 300ml		 lei
				Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g				
Pret / masa			leilei			
3.Regim comun / fara sare	R5 lei	18	Ceai de plante 300ml, paine 300g,unt 10g,cascava 150g	Ciorba de pui(Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g, verdeata 5g,carne de pui 50g), Pilaf cu carne de pui (orez 100g, morcov 20g,mazare 20g, carne pui 110g)	Ficatei de pui cu mamaliguta (ficatei de pui 150g, malai 100g)	 lei
		Pret / masa			 lei lei	
4.Regim lehuze	R5 + SUPL. lei	17	Ceai de plante 300ml, paine 300g,unt 10g,cascava 150g	Ciorba de pui(Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g, verdeata 5g,carne de pui 50g), Pilaf cu carne de pui (orez 100g, morcov 20g,mazare 20g, carne pui 110g)	Ficatei de pui cu mamaliguta (ficatei de pui 150g, malai 100g)	Iaurt 125g lei
		Pret / masa			 lei lei	
5.Regim diabet	R5 lei	0	Ceai de plante 300ml, paine 300g,unt 10g,cascava 150g	Ciorba de pui(Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g, verdeata 5g,carne de pui 50g), Friptura de pui cu pilaf (orez 100g, morcov 20g,mazare 20g, carne pui 170g)	Ficatei de pui cu mamaliguta (ficatei de pui 250g, malai 100g)	Branza de vaci 70g, iaurt 125g	- lei
		Pret / masa			 lei lei	
Nr. Pacienti			43	Valoare Meniuri		 lei	

Alocati e	Regi m	Pret	Nr.Portii	Mic dejun	Pranz	Cina	Supliment e	Valoare Totala
1.Regim Special	R2 lei	0	Ceai de plante 300ml	Supa de pui Strecurata 300ml Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g			- lei
		Pret / masa		 lei lei		
2. Regim Operate	R3 lei	2	Ceai de plante 300ml, branza de vacii 70g, ou fiert 50g	Supa de pui Strecurata 300ml Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g		 lei
		Pret / masa		lei lei		
	R4 lei	2	Ceai de plante 300ml, branza de vacii 70g, ou fiert 50g, piept de pui la gratar 100g	Supa de pui Strecurata 300ml Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g		 lei
		Pret / masa		 leilei		
3.Regim comun / fara sare	R5 lei	18	Ceai de plante 300ml, paine 300g,unt 10g, ou fiert 50g	Ciorba a la grec(Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g, verdeata 5g,orez 5g, smantana 10g), Fasole pastai cu carne de pui (fasole pastai 200g, carne de pui 100g)	Copanele la cuptor (100g) cu legume la abur (dovlecel 50g, vinete 50g, ciuperci 50g)	 lei
		Pret / masa		 lei leilei	
4.Regim lehuze	R5 + SUPL. lei	19	Ceai de plante 300ml, paine 300g,unt 10g,ou fiert 50g	Ciorba a la grec(Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g, verdeata 5g,orez 5g, smantana 10g), Fasole pastai cu carne de pui (fasole pastai 200g, carne de pui 100g)	Copanele la cuptor (100g) cu legume la abur (dovlecel 50g, vinete 50g, ciuperci 50g)	Napolitane lei
		Pret / masa		 lei lei leilei
5.Regim diabet	R5lei	0	Ceai de plante 300ml, paine 300g,unt 10g,ou fiert 50g	Ciorba a la grec(Ceapa 30g,Morcov 30g,Telina 30g, Ardei Gras 30g, verdeata 5g,orez 5g, smantana 10g),Friptura de pui cu piure de cartofi (carne de pui 150g ,cartofi 200g, varza proaspata)	Copanele la cuptor (200g) cu legume la abur (dovlecel 50g, vinete 50g, ciuperci 50g)	1 mar, laurt 125g	- lei
		Pret / masa		 lei leilei lei
Nr. Pacienti			41	Valoare Meniuri		 lei	

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

O portie cuprinde toate cele trei mese, pe o singura zi/persoana si suplimentele pentru regimurile care implica supliment .

- **Micul dejun**

Va fi compus din paine, produse care se pot consuma nepreparate sau preparate, la care se adauga ceai indulcit sau neindulcit (Ex. branza proaspata, cascaval, gem, oua, unt, margarina, iaurt, biscuit, telemea, pate de pui);

- **Masa de pranz**

Va fi compusa din paine si doua feluri de mancare:

- Felul I supe, ciorbe, borsuri;
- Felul II fripturi, mancaruri scazute, garnituri, salate, etc.;

- **Cina**

Va fi compusa din paine, produse ce se pot consuma nepreparate sau preparate, la care se adauga ceai indulcit sau neindulcit.

Ofertantul castigator va pregati hrana pentru fiecare dieta conform numarului de portii comunicat in ziua precedenta, din partea spitalului, urmand ca a doua zi sa se comunice cu o ora inainte de livrarea alimentelor catre spital, numarul portiilor suplimentare necesare pentru pacientii internati in cursul noptii.

Prestatorul va pregati hrana conform schemelor de regim create pe zilele saptamanii.

Odata cu stabilirea numarului de bolnavi in portie pentru ziua urmatoare si repartizarea acestora pe diete, vor fi comunicate si meniurile pe fiecare tip de dieta si regim in parte.

Daca dupa comunicarea numarului de bolnavi cum a fost specificat mai sus, 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.

Cap. 6 GRAFICUL DE LIVRARE A HRANEI

MIC DEJUN – se va livra in unitate intre orele: **07,30 - 08,30**.

PRANZ - se va livra in unitate intre orele: **12,30 – 13,30** .

CINA - se va livra in unitate intre orele: **18,30 – 19,30**.

ALTE PRECIZARI

Se vor evidenta separat in factura emisa lunar urmatoarele : **nr. meniuri pe fiecare regim, servicii efectuate, numarul de bucati si costul pentru ambalajele de unica folosinta.**

La fiecare factura se vor prezenta urmatoarele documente :

- Tabel centralizator cu numarul de bolnavi/regimuri/zi
- Rapoarte de productie zilnice/regimuri (retetar, cantitati)
- Fise de consum/zi

AVIZAT
DIRECTOR MEDICAL
Dr. Niculescu Simona

AVIZAT
Asistentă Medicală Sefă
Buzea Luminita

AVIZAT
Medic Epidemiolog
Conf. Dr. Duceac Doina Letitia

AVIZAT
Asistentă Medicală Sefă
Petrea Nicoleta

INTOCMIT
Birou Achizitii,
Ing. Măcărescu Cornel