



NR. 2800 / 26.01.2026

APROBAT,
MANAGER,
DR. CRISTINA ELENA DOBRE

Caiet de sarcini pentru achiziția publică privind "servicii de catering"

(Pentru prestări servicii de livrări de hrană conform Ordinului MS nr. 1488/2022)

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică. Caietul de sarcini este în concordanță cu necesitățile obiective ale autorității contractante.

Cerințele impuse în caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale obligatorii din caietul de sarcini.

Specificațiile 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.

Prezentul caiet de sarcini a fost elaborat pentru achiziția publică de "**prestări servicii de livrări de hrană conf. Ordinului MS nr. 1488/2022**"- **servicii de catering** la Institutul de Psihiatrie SOCOLA Iași.

Necesitatea oportunitatea achiziției publice

Având în vedere că Blocul Alimentar al Secției exterioare Șipote se închide temporar pentru efectuarea de lucrări de reparații și igienizare a apărut necesitatea externalizării serviciului de preparare și livrare mâncare pentru secție de către o firmă specializată în acest domeniu de activitate, cu posibilitatea diminuării, respectiv suplimentării cantităților furnizate (fără nici o schimbare a prețului unitar sau a elementelor propunerii financiare), în funcție de persoanele care primesc alocație de hrană și de resursele financiare alocate în acest sens.

Secția exterioară Șipote are un număr de **150** de paturi în spitalizare continuă în specialitatea psihiatrie din care 84 paturi la Secția I psihiatrie cronici de lungă durată și 66 paturi la Secția II psihiatrie cronici de lungă durată.

Numărul maxim de pacienți care beneficiază de spitalizare continuă este de 150 pe zi.

Numărul de meniuri zilnice diferă în funcție de numărul bolnavilor internați și de afecțiunile acestora și de numărul medicilor de gardă. Meniul zilnic este compus din: mic dejun,

prânz și cină și supliment pentru regimurile alimentare de diabet, HIV/SIDA, TBC sau afecțiuni oncologice.

Reglementările care stau la baza alocației de hrană sunt:

- Pentru pacienții internați în spital – Ordinului MS nr. 1488/2022 pentru stabilirea cuantumului alocației de hrană în unitățile sanitare publice
- Pentru medicii de gardă – HG 524/1991, art.3 care prevede că ” unitățile sanitare cu paturi sunt obligate să servească masa în mod gratuit personalului sanitar cu pregătire superioară, inclusiv medicilor secundari și interni, pe timpul efectuării gărzilor, la nivelul costului alocației de hrană stabilite pentru unitatea sau secția unde se desfășoară garda”.

Cerințe minime impuse de autoritatea contractantă:

1. Societatea ofertantă să aibă obiect de activitate prepararea hranei, **în sistem catering**.
2. Să facă dovada că deține spațiu pentru prepararea hranei (contract de închiriere sau proprietate) pentru toată perioada derulării contractului în localitatea Iași.
3. Societatea ofertantă va certifica folosirea de personal calificat, atât angajați cât și/sau colaboratorii acesteia (declarație pe propria răspundere). Se vor prezenta toate diplomele de calificare, cât și dovada efectuării cursurilor ”Noțiuni fundamentale de igienă-modul 1 (cu valabilitate pe perioada contractului). De asemenea, se va prezenta orice document care atestă specializarea cât și vechimea în domeniu de minim 1 an pentru bucătari.
4. Societatea trebuie să dețină în mod obligatoriu un spațiu pentru prepararea hranei care să corespundă normelor în vigoare privind siguranța alimentelor HACCP și ISO 9001/2008. 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 igienă a produselor alimentare și a Regulamentului 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).
5. Certificat de atestare a societății în domeniul **5621 (activitate de alimentație catering)**.
6. Prezentarea unei propuneri tehnice care să fie în conformitate cu Ordinului MS nr. 1488/2022 pentru stabilirea cuantumului alocației de hrană în unitățile sanitare publice privind aprobarea cuantumului indemnizației lunare de hrană cuvenită persoanelor internate.
7. Document de înregistrare sanitar-veterinară și siguranța alimentului, emis de DSVSA (conform ord. ANSVSA 111/2008; ord. 21/2010) pentru locația punctului de lucru.
8. Autorizația sanitară de funcționare emisă de DSP Iași (conform Ord. MS nr. 1030/2009 cu modificările și completările ulterioare)-cu mențiunea catering- pentru locația punctului de lucru.
9. Să prezinte planul propriu de curățenie și dezinfecție pentru toate spațiile și echipamentele din dotare.
10. Să prezinte planul propriu de dezinsecție/ deratizare (inclusiv contract cu o firmă specializată).
11. Să prezinte declarație privind dotările specifice catering-ului: utilaje, echipament tehnic, mijloace de transport, autorizate conform ord. MS. 976/1998 și HG 924/2005. Să prezinte autorizație DSVA pentru mijloacele de transport (tip izoterm), folosite pentru transportul alimentelor.

12. Să prezinte mijloace de transport folosite exclusiv pentru transportul hranei autorizate ANSVSA.
13. **Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat a efectua testarea produsului finit (într-un laborator acreditat)- cel puțin o dată la 3 luni, prezentând buletinul de analiză.**
14. Prestatorul are obligația de a aduce câte o probă de aliment din fiecare meniu livrat. Probele vor fi păstrate 48h la nivelul Secției exterioare Șipote, în vederea verificării modului de transport al hranei destinate pacienților și a respectării condițiilor de siguranță alimentară.
15. Meniurile pacienților vor fi livrate porționat, individual, pentru fiecare pacient, în recipiente de unică folosință, conforme cu normele de igienă și siguranță alimentară în vigoare.
16. Achizitorul are dreptul de a verifica modul de prestare a serviciilor, pentru a stabili conformitatea lor cu prevederile caietului de sarcini. Când se constată neconformități (organoleptice, etc.) persoanele autorizate din partea autorității contractante, pot dispune oprirea distribuirii alimentului produs finit la pacienți, iar porțiile vor fi înlocuite de către prestator.

Ofertantul va depune în oferta tehnică înscrisuri care să demonstreze:

a) Descriere detaliată a metodologiei, a planului de lucru și tehnologiei de realizare a hranei conform normelor în vigoare privind siguranța alimentelor, Directiva 93/94 privind sistemul HACCP și reglementările specifice din Ordinul 1096/2016 al Ministerului Sănătății cu modificările ulterioare, Reg.882/2004/CE privind igiena produselor alimentare și Regulamentul 525/2015 de punere în aplicare.

- Modul de recepție și depozitare a produselor alimentare neprelucrate;
- Modul de realizare și dotările tehnologice pentru realizarea hranei;
- Modul privind depozitarea alimentelor finite;
- Modul privind spălarea și igienizarea veselei, meselor de prelucrare, utilajelor, navetelor, compartimentelor de transport, a spațiilor, etc. Se vor prezenta fișele tehnice și de securitate ale produselor utilizate (emise de Comisia Națională de Biocide- cu mențiunea utilizare în domeniul alimentar) – *Ordinul nr. 1.761/2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfecție efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfectia mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia;*
- Modul de realizare și dotările privind efectuarea controlului de către laboratorul de control dietetic.

Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică și reglementările cuprinse în Directiva 93/94 a Consiliului Europei privind implementarea Sistemului HACCP.

b) Condiții pentru spațiul în care se prepară hrana

În cadrul blocului alimentar vor fi amenajate următoarele sectoare:

- Recepția și depozitarea produselor alimentare neprelucrate;
- Spații pentru prelucrări primare;
- Spații pentru prelucrări finale;

- Spații pentru depozitarea alimentelor pentru o zi (depozit de zi);
- Oficiu de distribuție
- Control dietetic;
- Anexe pentru personal;
- Recepție și depozitare produse alimentare neprelucrate, dimensionate în funcție de stocul necesar pentru fiecare categorie. Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele și prescripțiile referitoare la unitățile de alimentație publică.

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

- Acces direct din exterior și spre spațiul de pregătire preliminară;
- Pereți și pavimente lavabile;
- Sifon de pardoseală – pavimentul va avea pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală;
- Rafturi și paleți pentru depozitarea materiei prime neperisabile;
- Spații frigorifice pentru depozitarea materiei prime ușor perisabile (frigidere și congelatoare);
- Spații prelucrări primare, în număr de minim 2, separat pentru legume, carne, pește, păsări. Camerele pentru prelucrări primare se vor conecta direct cu spațiile bucătăriei propriu-zise, sau prin intermediul unui coridor intern "curat", neintersectat de circuitele de aprovizionare "murdare".

Spațiul de pregătire preliminară materii prime (ouă, legume, zarzavaturi proaspete, carne, pește, brânzeturi, preparate din carne) va cuprinde:

- Acces direct dinspre depozitul de materii prime;
- Pereți- paviment lavabil- 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;
- 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-cofetărie, (încăpere distinctă) dacă este cazul;
 - 6) Camera de curatat, dezinfectat vase.

Bucătăria 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;

- Chiuvete inox cu racord apă rece și caldă, canalizare;
- Vor fi delimitate zonele pentru bucătăria rece și caldă;
- Acces direct spre sala de servire oficiu.

Camera de spălat vase va avea:

- Acces spre bucătărie;
- Pereți și pavimente lavabile- pavimentul va avea pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală;
- Chiuvete inox cu racord apă rece și caldă, canalizare;
- Pentru spălatul recipientelor și vasele se vor folosi detergenți speciali pentru veselă avizați de Ministerul Sănătății.

Laboratorul de control dietetic, prevăzut cu un frigider pentru probe alimentare.

Anexe pentru personal, care vor cuprinde: vestiar cu grup sanitar și duș, separat pe sexe, amplasate lângă accesul personalului.

Anexele personalului vor avea acces direct din exterior iar personalul va avea acces spre bucătărie și oficiu. Chiuvetele trebuie să dispună de alimentare cu apă curentă caldă și rece și de mijloace de spălare și uscare igienică a mâinilor; grupurile sanitare nu trebuie să aibă ieșire directă în încăperile în care se manipulează produse alimentare.

Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică și reglementările cuprinse în Directiva 93/94 a Consiliului Europei privind implementarea Sistemului HACCP.

Planurile, designul, construcția și dimensiunea spațiului trebuie să permită curățenia adecvată și dezinfecția, să permită buna practică a igienei, incluzând protecția împotriva contaminării alimentelor, 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.

c) Condiții specifice privind transportul:

- Autorizația DSVSA, pentru mijloacele de transport a produselor alimentare, ambalate și livrate în recipiente de unică folosință sigilate. Livrarea se va face pentru întreaga Secție exterioară Șipote, conform regimurilor solicitate, cât și pentru medicul de gardă.
- Mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentare sau la transportul diferitelor alimente în același timp, se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării.
- Alimentele din mijloacele de transport și/sau containere trebuie plasate și protejate împotriva contaminării.
- Containerele de transport vor fi dotate cu capac etanș.
- Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată atât caldă cât și rece.
- **Mijloacele de transport vor fi curățate și dezinfectate înaintea oricărui transport de aliment produs finit (se va prezenta graficul de monitorizare a curățeniei și dezinfecției).**

d) Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:

- Deșeurile alimentare nu trebuie lăsate să se acumuleze în camera pentru alimente.

- Deșeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și unde este necesar, ușor de curățat și dezinfectat.
- Spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie create și administrate în așa fel încât să poată fi menținute curate și pentru a se preveni apariția și răspândirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului și a spațiilor.

e) Cerințe privind igiena individuală:

- Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personală la un nivel înalt și va purta echipament de protecție adecvat și curat.
- Personalul bucătăriilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare și controalelor medicale periodice, conform legislației în vigoare.
- O persoană desemnată de firmă (șef de tură, bucătar, etc.) va supraveghea zilnic starea de sănătate și de igienă individuală a personalului din blocul alimentar. Ea va investiga activ pe toți lucrătorii înainte de a începe munca și dacă prezintă semne de boală infecto-contagioasă vor fi direcționați către medic pentru investigații de specialitate. Nici unei persoane, știută sau presupusă de a suferi sau fiind purtătoare de boli transmisibile, răni infectate, infecții dermatologice, inflamații sau diaree, nu i se va permite să lucreze în nici o zonă unde se manipulează alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminării directe sau indirecte a alimentelor cu agenți patogeni. De asemenea, orice lucrător din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate apariția în timpul lucrului a unor semne de boală specifice afecțiunilor infecto-contagioase.
- Înaintea încheierii contractului se vor prezenta pentru întregul personal fișele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unității prestatoare de serviciu. Având în vedere riscul existent se solicită pentru personalul firmei prestatoare de serviciu, inclusiv exsudat nazal (stare de purtător de *Stafilococcus aureus*).

f) Cerințe specifice privind alimentele:

- Nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente dacă sunt știute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziți, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau care conțin substanțe necunoscute, astfel încât după o sortare normală și/sau preparare sau procesare, ele sunt încă nepotrivite consumului uman.
- Materiile prime și ingredientele vor fi depozitate într-un loc unde se vor menține în condiții adecvate pentru a preveni deteriorarea și contaminarea lor.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce vor face alimentele improprie consumului uman, pereclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. Alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și 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 sănătate. Potrivit siguranței alimentelor, se vor permite perioade scurte de timp, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să fie manipulate în vederea preparării, transportului, depozitării, prezentării

și servirii cu condiția ca acest lucru să nu conducă la apariția unui risc pentru sănătate.

- Când alimentele se țin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor răci cât se poate de repede după etapa de pregătire termică sau după etapa de pregătire finală, la temperaturi care să nu reprezinte un risc pentru sănătate.
- Hrana bolnavilor va fi servită la aproximativ 30 minute de la preparare. În caz contrar, alimentele preparate termic trebuie menținute la o temperatură de 60°C.
- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.
- Substanțele periculoase și/sau necomestibile, se vor eticheta corespunzător și se vor depozita separat și în locuri sigure.
- La fiecare livrare/predare, prestatorul este obligat să aducă probe alimentare pentru fiecare fel din meniu, care vor fi păstrate în unitatea sanitară timp de 48 ore.
- În cazul neconformităților produselor finite, ofertantul are obligația de a le înlocui **în cel mai scurt timp**.
- Alimentele produs finite nu vor conține substanțe conservante, aditivi, delikatomoglutamat de sodiu.
- **Ofertantul nu are dreptul de a modifica meniurile stabilite și aprobate, fără acordul achizitorului. În situații speciale, în cazul apariției unui caz deosebit, unitatea sanitară poate comunica firmei un meniu adaptat pacientului.**
- Modul de transport al alimentului finit se va efectua separat pe fiecare **tip de regim alimentar**, la temperaturi diferite în funcție de perisabilitatea produsului finit.
- Produsele de panificație și patiserie trebuie să aibă inscripționate data fabricației și termenul de valabilitate.
- Fructele vor fi spălate.
- Pentru ou se va prezenta zilnic declarație/document privind valabilitatea produsului.

Prestatorul va pregăti hrana conform schemelor de regim create pe zilele săptămânii. Odată cu stabilirea numărului de bolnavi în porție pentru ziua următoare și repartizarea acestora pe diete, vor fi comunicate și meniurile pe fiecare tip de regim în parte.

Dacă, după comunicarea numărului de bolnavi, cum a fost specificat mai sus, intervin situații de urgență, ofertantul are obligația, ca la solicitarea reprezentanților autorizați ai spitalului, să rezolve și să pregătească, **în cel mai scurt timp**, hrana suplimentară.

GRAFICUL DE LIVRARE A HRANEI

Livrarea se va face la sediul autorității contractante, de către prestator, cu mijloacele de transport proprii, zilnic, conform următorului grafic:

- Micul dejun va fi livrat în intervalul 7⁴⁵ - 8⁰⁰
- Prânzul – va fi livrat în intervalul 12³⁰ - 12⁴⁵
- Cina – va fi livrată în intervalul 17³⁰ - 17⁴⁵

Suplimentele vor fi livrate o dată cu micul dejun și prânzul.

Obligațiile prestatorului:

1. Să asigure hrana bolnavilor internați, în mod continuu, zilnic, conform orarului stabilit cu Beneficiarul, în conformitate cu necesitățile calorice, cantitative, calitative, regimurile alimentare solicitate, cu respectarea întocmai a dispozițiilor Ordinului MS nr. 1488/2022 pentru stabilirea cuantumului alocăției de hrană în unitățile sanitare publice și a normelor sanitare, sanitar-veterinare aplicabile la orice data. Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale bolnavilor și cu respectarea regimurilor prescrise acestora.
2. Pe timpul derulării contractului, Prestatorul poate propune în scris și alte tipuri de meniuri sau poate înlocui componente, dar nu le poate aplica până nu are aprobarea scrisă din partea Beneficiarului. În lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, prestatorul trebuie să asigure alte produse, prin substituire, numai în cazuri excepționale, dar cu aprobarea beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite și cu respectarea regimului alimentar recomandat de către medicul curant.
3. **Prestatorul are obligația de a livra hrana porționată individual, în recipiente de unică folosință, sigilate, etichetate cu tipul de regim alimentar, atât pentru fiecare pacient, cât și pentru medicul de gardă. Recipientele vor fi închise corespunzător, astfel încât să fie prevenită vărsarea sau contaminarea alimentelor, livrarea realizându-se conform regimurilor solicitate.**
4. Să transporte hrana în mijloace de transport adecvate și autorizate ANSVSA pentru transportul alimentelor.
5. Să curățe și să dezinfecteze zilnic, înainte de fiecare livrare, mijloacele de transport. În acest sens va trebui să completeze o fișă zilnică a fiecărui autoturism cu numele, prenumele, semnătura persoanei responsabile de efectuarea acestei proceduri și tipul de soluție de lucru folosit.
6. Să predea hrana personalului desemnat de beneficiar, în baza unui proces-verbal.
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 sunt sau vor fi emise.
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 vizite inopinate ale beneficiarului (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 până la oficiile alimentare.
10. Să rezolve imediat sesizările/reclamațiile privind calitatea și/sau gramajul porțiilor, modul de ambalare și transport și va remedia de îndată orice deficiențe constatate în activitatea sa, conform normelor legale incidente.
11. Să preia zilnic de la beneficiar comanda de hrană pentru ziua următoare.
12. Să predea hrana la Secția exterioară Șipote persoanelor desemnate și să semneze documentele de predare-primire.
13. Să respecte programul și circuitele de distribuire a hranei, stabilite cu acordul părților și actualizate permanent după necesitățile beneficiarului.
14. Să asigure servicii de preparare și servire a hranei conform standardelor existente pentru unitățile sanitare prin instituirea unui management al calității, pentru a îndeplini standardele calitative cerute de autoritatea contractantă;
15. Să respecte termenele de livrare a hranei (conform graficului întocmit de autoritatea contractantă).
16. Să mențină prețul hranei pe perioada derulării contractului.

17. Să asigure cerințele legale în materie de securitate și sănătate în muncă și să asigure și să instruiască personalul propriu asupra cerințelor legale în materie de servicii pentru situații de urgență.
18. Să asigure comunicarea permanent cu beneficiarul, asigurând telefon și adresă de e-mail. Comunicarea este necesară din cauza faptului că pot apărea modificări în situația zilnică de alocare a hranei. După ora 14⁰⁰ se pot comunica modificările telefonic, urmând ca a doua zi să fie confirmate în scris de către secții modificările efectuate ca urmare a internărilor și externărilor. În cazul unor situații particulare care pot surveni în cursul serii/noptii, dimineata, până la ora 7³⁰ se vor comunica eventualele modificări, în funcție de prescripțiile medicului curant.
19. În cazul constatării unor deficiențe în derularea contractului, în urma notificării beneficiarului, prestatorul este obligat să remedieze în maxim 2 ore orice deficiență și să comunice în scris în maxim 24 de ore modul de soluționare a deficienței.
20. Să retragă și să înlocuiască porțiile neconforme.
21. Să efectueze testarea produsului finit într-un laborator acreditat cel puțin o dată la 3 luni și să prezinte buletinul de analiză.
22. Să plătească daune morale și materiale atât spitalului cât și pacienților în caz de infecție nosocomială sau epidemie nosocomială, din cauza firmei de catering.
23. Să suporte contravaloarea diferenței dintre prețul contractului și valoarea de noi proceduri efectuate de către autoritatea contractantă, în cazul rezilierii contractului, în cazul nerespectării prevederilor caietului de sarcini sau în cazul în care prestatorul nu reușește să-și îndeplinească obligațiile asumate prin caietul de sarcini și contract.
24. În cazul în care prestatorul i se retrag oricare din avizele de funcționare, contractul se va rezilia de drept, prestatorul având obligația să asigure în continuare hrana necesară către beneficiar, până în momentul în care Beneficiarul dispune de o soluție legală privind achiziția unui alt prestator în vederea preparării și distribuirii hranei.

Obligațiile/drepturile Beneficiarului

Beneficiarul are următoarele obligații:

1. Să asigure preluarea/recepția hranei/meniurilor de la prestator precum și controlul calității și al cantității porțiilor predate-preluate.
2. Să plătească prețul către prestator, conform contractului de achiziție publică încheiat.
3. Să colaboreze cu prestatorul pentru buna organizare a activității.
4. Să comunice/notifice de îndată, în cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, în scris și/sau telefonic prestatorului cele constatate pentru ca prestatorul să ia măsurile ce se impun a fi luate pentru remedierea situației.
5. Să pună la dispoziția prestatorului circuitele de livrare a produsului finit- hrana pacienților (înrări, ieșiri, trasee).
6. Să nominalizeze comisia care urmărește și controlează modul de derulare a contractului.
7. Să verifice modul de prestare a serviciilor de asigurare a hranei pentru bolnavi, pentru a stabili conformitatea lor cu solicitarea zilnică, calitatea, cantitatea și respectarea normelor impuse conform reglementărilor în vigoare precum și respectarea prevederilor din propunerea tehnică. Verificările pot fi inopinate, la sediul prestatorului.
8. În cazul în care se sesizează neconformități la derularea contractului (privind calitatea preparatelor, prestație, transport necorespunzător, etc.) achizitorul își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractul.
9. Adaptarea sezonală a meniului: meniuri furnizate pe perioada toamnă-iarnă și primăvară-vară, concepute de către nutriționistul unității.

10. Înainte de încheierea contractului și pe toată perioada derulării lui, prestatorul va permite verificarea serviciului de către o comisie desemnată de unitatea sanitară.
11. La prepararea mâncării se vor respecta gramajele conform prevederilor rețetarelor.

Alte solicitări:

Se vor evidenția în factura emisă lunar număr de meniuri pe fiecare regim. La fiecare factură se vor prezenta următoarele documente:

- Tabel centralizator cu nr de bolnavi/regimuri/zi;
- **Numărul de probe alimentare aferente fiecărui meniu pe tip de regim alimentar (ex.: regim comun, diabetic, hiposodat), cu mențiunea că acesta poate fi ajustat în situații epidemiologice excepționale (de exemplu, apariția unui focar de enterocolită);**
- Rapoarte de producție zilnice/regimuri (rețetar, cantități);
- Fișe de consum/zi;
- Certificat de atestare a societății în domeniul de activitate de alimentație catering.

Se va certifica folosirea de personal calificat-se vor prezenta diplomele de calificare (bucătari- cu o vechime în meserie de minim 1 an, 1 asistent dietetician) cât și dovada efectuării cursurilor ”Noțiuni fundamentale de igienă”.

- Societatea trebuie să dețină obligatoriu spațiu autorizat pentru prepararea hranei în județul Iași și care să corespundă normelor europene în vigoare privind siguranța alimentelor HACCP (ISO 22000).
- Document de înregistrare sanitar-veterinară și siguranța alimentului, emis de DSVA pentru locația punctului de lucru.
- Autorizația sanitară de funcționare emisă de DSP (conform Ord.MS 1030/2009 cu modificările și completările ulterioare) -cu mențiunea **catering-** pentru locația punctului de lucru. Se va prezenta fișa sau registrul cu monitorizarea stării de sănătate și igienă a salariaților.
- Să prezinte planul propriu de curățenie și dezinfecție pentru toate spațiile și echipamentele din dotare.
- Să prezinte planul propriu de dezinsecție/deratizare (inclusiv contract cu o firmă specializată).
- Să prezinte declarație privind dotările specifice catering-ului: utilaje, echipament tehnic, mijloace de transport autorizate conform Ord. MS 976/1998 și HG 924/2005 și autorizate de DSP.
- Să fie dotată cu linie automată de spălat vesela/oale/navete.
- Să fie dotată cu cuptoare gastronomice
- Să fie dotată cu mașini profesionale (de curățat legume, roboți, feliatoare etc.)
- Descriere detaliată a metodologiei, a planului de lucru și tehnologiei de realizare a hranei conform normelor europene în vigoare privind siguranța alimentelor, Directiva 93/94 privind sistemul HACCP(se va prezenta certificatul valabil la data ofertării).
- Modul de recepție și depozitare a produselor alimentare neprelucrate.
- Modul de realizare și dotările tehnologice pentru realizarea hranei.
- Modul privind depozitarea alimentelor finite, modul de porționare/împachetare.
- Modul privind spălarea și igienizarea veselei, meselor de prelucrare, utilajelor, navetelor, mijloacelor/compartimentelor de transport, a spațiilor.

- Să dețină mijloace de transport, de tip izoterm, astfel încât hrana să ajungă caldă-minim 4.
- Să prezinte autorizație DSVa pentru mijloacele de transport (tip izoterm), folosite pentru transportul alimentelor.
- Achizitorul are dreptul de a verifica modul de prestare a serviciilor, pentru a stabili conformitatea lor cu prevederile caietului de sarcini. Când se constată neconformități (organoleptice, cantitative, calitative, etc) persoanele autorizate din partea unității contractante, pot dispune oprirea distribuirii alimentului produs finit la pacienți, iar porțiile vor fi înlocuite de prestator.
- La livrare se va preda fișa de însoțire a alimentelor (pentru fiecare transport), care se va semna de către reprezentanții prestatorului, precum și de către reprezentanții beneficiarului. Tot la fiecare livrare se va preda document de calitate/ conformitate pentru preparate.
- Beneficiarul poate vizita punctul de lucru în timpul evaluării ofertelor sau înainte de semnarea contractului de achiziție pentru a constata condițiile de lucru.

Cerințe de mediu:

- Societatea ofertantă trebuie să prezinte un certificat care să ateste că are implementat un standard în privința controlării și reducerii impactului activității sale asupra mediului înconjurător (ISO 14001: 2005).

Propunerea tehnică elaborată de ofertant va respecta în totalitate cerințele prevăzute în caietul de sarcini. Propunerea tehnică trebuie să reflecte asumarea de către ofertant a tuturor cerințelor și obligațiilor prevăzute în caietul de sarcini. Este obligatorie întocmirea acesteia astfel încât în procesul de evaluare, informațiile și documentele din propunerea tehnică să permită identificarea facilă a corespondentei cu cerințele din caietul de sarcini.

Propunerea tehnică trebuie să reflecte cunoștințele tehnice ale ofertantului și asumarea de către acesta a tuturor cerințelor și obligațiilor prevăzute în documentația tehnică de atribuire. Prezentarea unei propuneri tehnice care nu respectă cerințele minime precizate și solicitate în documentația de atribuire poate duce la respingerea ofertei ce va fi considerată neconformă.

SPIAAM,
Dr. Ana Ecaterina Trifan
Medic specialist Epidemiologie



Șef Serviciu Administrativ-Tehnic, Achiziții Contractare,
Gina Grecianu

