Şos.Bucium,nr.36, cod 700282, Iaşi, România
E-mail: secretariat@socola.eu, www.socola.eu

Tel.: 0040.232.224.687
0040.374.770.477

NR. 32397 / 28.10.2026

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 prevăzute în prezentul caiet de sarcini reprezintă cerințe minime obligatorii. Se acceptă oferte care îndeplinesc aceste cerințe sau propun soluții echivalente, în condițiile legii, inclusiv soluții cu un nivel calitativ superior, fără afectarea cerințelor esențiale ale contractului.

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 – **Secția exterioară Șipote**.

Necesitatea și oportunitatea achiziției publice

Având în vedere că Blocul Alimentar al Secției exterioare Șipote a fost închis 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 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 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, 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 deținerii unui spațiu autorizat pentru prepararea hranei, în proprietate, închiriere sau altă formă legală de folosință, disponibil pe întreaga durată a contractului, care să permită livrarea hranei la timp și în condiții corespunzătoare de siguranță alimentară.
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. Prestatorul trebuie să dețină un spațiu autorizat/înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, destinat preparării și porționării hranei, organizat și dotat corespunzător, cu respectarea principiilor HACCPSI și a cerințelor de management al calității conform standardului SR EN ISO 9001 sau echivalent, precum și a prevederilor HG nr. 924/2005 și ale Regulamentului (CE) nr. 852/2004, cu modificările și completările ulterioare. Prepararea, porționarea, ambalarea individuală și transportul hranei se vor realiza în condiții care să asigure igiena, siguranța alimentară și menținerea temperaturilor corespunzătoare până la livrare.
5. Certificat de atestare a societății în domeniul **5622 (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 (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 DSVSA pentru mijloacele de transport (tip izoterm), folosite pentru transportul alimentelor. Mijloacele de transport trebuie să permită menținerea

temperaturilor corespunzătoare preparatelor alimentare, să fie întreținute în condiții igienico-sanitare corespunzătoare și să fie supuse procedurilor de curățare și dezinfecție, astfel încât să fie prevenită contaminarea alimentelor pe durata transportului.

12. Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat a efectua testarea produsului finit (într-un laborator acreditat)- cel puțin o data la 3 luni, prezentând buletinul de analiză.
13. 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.
14. 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.
15. 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) **Descrierea detaliată a metodologiei, a planului de lucru și a tehnologiei utilizate pentru prepararea hranei**, cu respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară în vigoare, a procedurilor bazate pe principiile HACCP (Analiza riscurilor și punctele critice de control), în conformitate cu prevederile **Regulamentului (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare**, în special ale art. 5 și ale anexei II, precum și ale **HG nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare**, cu modificările și completările ulterioare, și ale celorlalte reglementări legale aplicabile activităților de preparare, manipulare, depozitare și transport al hranei.

- 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, dezinfecția și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfecție efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfecția mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eicienței 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 Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare și procedurile bazate pe principiile HACCP precum și prevederile HG nr. 924/2005 privind

aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare, și celelalte dispoziții legale aplicabile.

a) **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 prelucări 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 recipienților și veselei 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, aplasate 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.

Planurile, designul, construcția și dimensiunea spațiului trebuie să permită curățenia adecvată și dezinfecția, să permită buna practicare 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.

b) Condiții specifice privind transportul:

- Autorizația DSVSA pentru mijloacele de transport a produselor alimentare, ambalate si 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 alimentelor 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 si dezinfecției).**

c) Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:

- Deşeurile alimentare nu trebuie lăsate să se acumuleze în camera pentru alimente.
- Deşeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise; aceste containere trebuie să fie de o construcţie adecvată, păstrate intacte şi unde este necesar, uşor de curăţat şi dezinfectat.
- Spaţiile de depozitare a deşeurilor trebuie create şi administrate în aşa fel încât să poată fi menţinute curate şi pentru a se preveni apariţia şi răspândirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului şi a spaţiilor.

d) Cerinţe privind igiena individuală:

- Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menţine curăţenia personală la un nivel înalt şi va purta echipament de protecţie adecvat şi curat.
- Personalul bucătăriilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare şi controalelor medicale periodice, conform legislaţiei în vigoare.
- O persoană desemnată de firmă (şef de tură, bucătar, etc.) va supraveghea zilnic starea de sănătate şi de igienă individuală a personalului din blocul alimentar. Ea va investiga activ pe toţi lucrătorii înainte de a începe munca şi dacă prezintă semne de boală infecto-contagioasă vor fi directionaţi către medic pentru investigaţii de specialitate. Nici unei persoane, ştiută sau presupusă de a suferi sau fiind purtătoare de boli transmisibile, răni infectate, infecţii dermatologice, inflamaţii 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 agenţi patogeni. De asemenea, orice lucrător din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate apariţia în timpul lucrului a unor semne de boală specifice afecţiunilor infecto-contagioase.
- Înaintea încheierii contractului se vor prezenta pentru întregul personal fişele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unităţii 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*).

e) Cerinţe specifice privind alimentele:

- Nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente dacă sunt ştiute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziţi, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau care conţin substanţe necunoscute, astfel încât după o sortare normală şi/sau preparare sau procesare, ele sunt încă nepotrivite consumului uman.
- Materiile prime şi ingredientele vor fi depozitate într-un loc unde se vor menţine în condiţii adecvate pentru a preveni deteriorarea şi contaminarea lor.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afişate şi transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce vor face alimentele improprii consumului uman, pereclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. Alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.
- Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare şi produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, nu trebuie menţinute la temperaturi care pot cauza un risc pentru sănătate. Potrivit siguranţei 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 corespuzător 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 finit nu vor conține substanțe conservante, aditivi, delikat-monoglutamat 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 7^{45} - 8^{00}
- Prânzul – va fi livrat în intervalul 12^{30} - 12^{45}
- Cina – va fi livrată în intervalul 17^{30} - 17^{45}

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 alocației 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 curăță 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 beneficicar 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 14^{00} 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 situatii particulare care pot surveni în cursul serii/nopții, dimineața, până la ora 7^{30} 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 intr-un laborator acreditat cel puțin o data la 3 luni și să prezinte buletinul de analiză.
22. Prestatorul răspunde, în condițiile legii, pentru prejudiciile materiale și morale cauzate spitalului și/sau pacienților ca urmare a nerespectării obligațiilor contractuale ori a normelor de igienă și siguranță alimentară, inclusiv în cazul apariției unor toxiinfecții alimentare/boli diareice acute, infecții asociate asistenței medicale sau focare de infecție, dacă se stabilește existența unei legături de cauzalitate între activitatea prestatorului și prejudiciile produse. Prestatorul are obligația de a repara prejudiciile care îi sunt imputabile, în condițiile legii.
23. Prestatorul are obligația de a deține și menține valabile, pe întreaga durată a contractului, toate autorizațiile, avizele și înregistrările prevăzute de legislația în vigoare, necesare desfășurării activităților contractate.
    În cazul suspendării, retragerii sau expirării unui document obligatoriu, care împiedică prestarea legală a serviciilor, prestatorul are obligația de a informa imediat beneficiarul. În această situație, beneficiarul are dreptul de a rezilia contractul prin notificare scrisă, fără acordarea unui termen de remediere, cu respectarea dispozițiilor legale aplicabile.
    Prestatorul are obligația de a coopera cu beneficiarul pentru asigurarea continuității serviciului de alimentație a pacienților, fără a desfășura activități pentru care nu mai deține autorizațiile sau avizele necesare, și răspunde, în condițiile legii, pentru prejudiciile cauzate prin neîndeplinirea obligațiilor sale contractuale.

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 constate pentru ca prestatorul sa 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 (intrări, 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"-modul 1.

- Societatea ofertantă trebuie să dispună, pe întreaga durată a contractului, de un spațiu autorizat/înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, destinat preparării hranei, organizat și dotat corespunzător, cu respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară în vigoare, a procedurilor bazate pe principiile HACCP și a cerințelor privind managementul siguranței alimentelor conform standardului SR EN ISO 22000 sau echivalent, precum și a prevederilor HG nr. 924/2005 și ale Regulamentului (CE) nr. 852/2004, cu modificările și completările ulterioare.
- Document de înregistrare sanitar-veterinară și siguranța alimentului, emis de DSVSA 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 DSVSA.
- Să dispună de echipamente și facilități adecvate pentru spălarea, curățarea și dezinfecția veselei, ustensilelor, recipientelor și navetelor reutilizabile, conform procedurilor HACCP și normelor de igienă și siguranță alimentară în vigoare.
- Să fie dotată cu cuptoare gastronomice
- Să fie dotată cu mașini profesionale (de curățat legume, roboți, feliatoare etc.)
- Descrierea detaliată a metodologiei, a planului de lucru și a tehnologiei utilizate pentru prepararea hranei, cu respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară în vigoare, a procedurilor bazate pe principiile HACCP, conform art. 5 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare, precum și a prevederilor HG nr. 924/2005, cu modificările și completările ulterioare.
- 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 dispună de mijloace de transport adecvate pentru transportul hranei porționate și ambalate individual, dotate corespunzător pentru menținerea temperaturilor de siguranță alimentară, astfel încât preparatele să fie livrate în condiții igienico-sanitare corespunzătoare și în intervalele orare stabilite de beneficiar.
- Să prezinte autorizație DSVSA 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 încojurător (ISO 14001).

Cerințe privind elaborarea propunerii tehnice

Propunerea tehnică elaborată de ofertant trebuie să demonstreze îndeplinirea tuturor cerințelor tehnice minime obligatorii prevăzute în caietul de sarcini și asumarea obligațiilor aferente prestării serviciilor de catering.

Aceasta va fi întocmită într-o manieră clară, completă și structurată, astfel încât informațiile și documentele prezentate să permită comisiei de evaluare verificarea corespondenței dintre oferta tehnică și cerințele documentației de atribuire.

Eventualele clarificări sau completări ale documentelor prezentate în cadrul propunerii tehnice vor putea fi solicitate și analizate exclusiv în condițiile prevăzute de legislația privind

achizițiile publice, fără modificarea substanțială a ofertei și fără afectarea principiului tratamentului egal al ofertanților.

Neîndeplinirea cerințelor tehnice minime obligatorii prevăzute în documentația de atribuire atrage respingerea ofertei ca neconformă, în condițiile legii.

SPIAAM,

Dr. ISABEL IRIN[illegible] TOCU
medic primar medicină de familie
medic primar epidemiologie
competență ancin
Cod: 827140

Șef Serviciu Administrativ-Tehnic, Achiziții Contractare,
Gina Grecianu