



ROMÂNIA
JUDEȚUL IAȘI - CONSILIUL JUDEȚEAN IAȘI
SPITALUL CLINIC DE PNEUMOPTIZIOLOGIE IAȘI
Str. Dr. I.Cihac nr. 30, Tel :0232/239.408, Fax:0232/270.918
www.pneumo-iasi.ro

Nr. 725/20.11.2026

**APROBAT,
MANAGER,
Dr. Radu Crișan-Dabija**

**AVIZAT,
DIRECTOR MEDICAL,
Dr. Andrei Stăcescu**


CAIET DE SARCINI

PRIVIND ACHIZIȚIONAREA SERVICIULUI DE CATERING PENTRU PACIENȚII INTERNAȚI ÎN SECȚIILE SPITALULUI CLINIC DE PNEUMOPTIZIOLOGIE IAȘI

1.CAIETUL DE SARCINI face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor de care ofertantul trebuie să țină seama la elaborarea ofertei și, implicit, la executarea contractului de prestări servicii de catering către SPITALULUI CLINIC DE PNEUMOPTIZIOLOGIE IAȘI.

2.OBIECTUL CONTRACTULUI SI SPECIFICAȚII

Obiectul contractului este serviciul de preparare și livrare- asigurare a hranei pentru bolnavii internați în secțiile SPITALULUI CLINIC DE PNEUMOPTIZIOLOGIE IAȘI. Necesitatea de externalizare a serviciului de preparare și livrare hrana pentru pacienții internați în spital de către o firmă specializată în acest domeniu de activitate, este pe perioada relocării temporare a activității medicale din corpul C1, în vederea predării amplasamentului pentru implementarea obiectivului de investiții „Consolidarea și reabilitare corp C1 Spitalului Clinic de Pneumoftiziologie Iași din str. Dr. I. Cihac, nr. 30”, cu încheierea de acord cadru pe o perioadă de 36 luni.

Transportul hranei (preparată sau rece) **pentru bolnavii internați** se va face în **MARMITE** (oale termoizolante sau similare), iar pentru **medicii de garda în caserole, boluri, pahare unica-folosinta,tacamuri UF**, închise astfel încât să nu se verse sau împrăștie, până la adresa fiecărei secții și predarea către personalul spitalului, în condițiile respectării normelor sanitare/sanitar-veterinare, în vigoare.

Probele alimentare se vor trimite în caserole, boluri, pahare uf.

Transportul hranei (preparată sau rece) este asigurat gratuit până la cele 4 puncte de distribuție, conform adresei fiecărei locații și se va preda către personalul spitalului, în condițiile respectării normelor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare. Toate cheltuielile de preparare și livrare, de asigurare a hranei, încarcare, transport, descarcare vor fi suportate de către prestator.

Prin achiziționarea serviciului de catering, autoritatea contractantă dorește să asigure hrana pacienților zilnic, constând din: mic dejun, prânz, cina și 2 și/sau 3 suplimente LA ANUMITE CATEGORII DE PACIENȚI ADULȚI ȘI COPII (DIABET, TB), cu respectarea prevederilor legale și a nivelului minim al alocației de hrană, așa cum este el prevăzut în Ordin nr. **1488/31.05.2022 pentru stabilirea cuantumului alocației de hrană în unitățile sanitare publice.**

Autoritatea contractantă : **SPITALULUI CLINIC DE PNEUMOFIZIOLOGIE IASI** are următoarele puncte de distribuție a hranei (oficii alimentare), în următoarele locații-amplasamente:

1. LOCATIA Pașcanu – Iasi, str. Pașcanu nr.11, ce cuprinde următoarele oficii alimentare secții:

1.1. Oficiu nr. 1 pentru Secția I-a Pneumologie , Secția a II-a;

1.2. Oficiu nr. 2 pentru Pneumologie Copii (pediatrie);

2. LOCATIA Secția III - Complex studențesc Tudor Vladimirescu Iasi, Aleea Prof. V. Petrescu: Oficiu pentru Secția a III-a

3. LOCATIA Secția IV - Clunet – Iasi, sos. Bucium nr. 106: Oficiu pentru Secția a IV-a "Dr. Clunet"

4. LOCATIA - Iasi, str Elena Doamna, nr 49 (incinta Spitalului Elena Doamna): Oficiu pentru Secția de Anestezie și Terapie Intensivă, Secția de Chirurgie Toracică, Secția I-a Pneumologie

Nr. crt.	Denumire serviciu	U.M.	Cantitate MINIMĂ acord cadru 36 LUNI	Cantitate MAXIMĂ acord cadru 36 LUNI	Cantitate min. subsecvent (1 luna)	Cantitate max. subsecvent (3 luni)
1	Servicii catering pentru preparare, ambalare și livrare hrană	menu	216,000.00	280,800.00	6,000.00	23,400.00
2	Hrana cf. Alotație ORDIN nr. 1.488/ 2022 - Pacienți spitalizați - copii și adulți, Lăuze, Însoțitori, medici de gardă (22.00 lei cu TVA)	menu	118,800.00	172,800.00	3,300.00	14,400.00
3	Hrana cf. Alotație ORDIN nr. 1.488/ 2022 - Bolnavi TBC și HIV/SIDA - copii și adulți, Bolnavi hepatită, neoplazici - copii și adulți, Bolnavi diabet - copii și adulți, Bolnavi arși, Bolnavi în leprozerii (33 lei cu TVA)	menu	97,200.00	108,000.00	2,700.00	9,000.00

3. VALOAREA SERVICIILOR:

Prețul se compune din **valoarea normei de hrană** conform **Ordinului nr. 1488 din 2022**, actualizat care stabilește nivelul alocațiilor de hrană în unitățile sanitare publice și a actelor ce vor

actualiza sau modifica aceste valori ale normelor de hrană **si contravaloarea prestației cu toate cheltuielile aferente (ambalaje, transport, cheltuieli de personal etc)**. Prețurile stabilite prin actul legislativ sunt ferme, nu se admit alte cheltuieli in plus (regie, transport etc).

Numarul de meniuri este pentru maxim 260 pacienti/ zi si 9-12 medici de garda/zi.

4. CERINȚE TEHNICE MINIME OBLIGATORII PENTRU ACTIVITATEA DE PREPARARE A HRANEI

Caietul de sarcini conține specificații tehnice care 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, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standardele relevante sau altele asemenea.

Ofertantul trebuie sa asigure zilnic serviciul de preparare si livrare a hranei pentru bolnavii internați în cadrul spitalului în cantitățile si conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea nivelului minim de hrană stabilit prin Ordinul 1488/2022 stabilirea nivelurilor alocației zilnice de hrana pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice.

Prin hrană se înțelege felurile de mâncare caldă servite zilnic bolnavilor internați în secțiile spitalului, măsurabile in meniuri (portii) si structurate pe 3 mese principale, zilnic: mic dejun, prânz și cină. Bolnavii cu TB si copiii beneficiază și (suplimentar la meniu/portie) de 2 (două) suplimente proteice care pot fi servite dimineata, respectiv cu masa de prânz, iar cei cu diabet 3 (trei) suplimente: ora 10.00,16.00 si ora 22.00.

Masa de prânz va fi compusă din 2 feluri de mâncare: Felul I: supe, ciorbe

- Felul II: fripturi, mâncăruri scăzute, garnituri, salate, etc.
- Desert(ptr. copii): eugenia, napolitane, fructe, compot, etc.

Cina va fi compusă din fripturi, mâncăruri scăzute, garnituri, la care se adaugă ceai îndulcit sau neîndulcit(diabet).

Ofertantul are obligația de a asigura personal calificat și suficient numeric pentru desfășurarea activităților de preparare, porționare in OALE TERMOS de transport- MARMITE sau similare etanse si etichetare pe regimuri, transport și distribuire a hranei spitalicești la fiecare din cele 4 locatii, în condiții de siguranță alimentară și conform cerințelor beneficiarului.

Pe parcursul derulării contractului, autoritatea contractantă are dreptul de a verifica modul de preparare a hranei, condițiile în care ofertantul își desfășoară activitatea, condițiile de igienă a spațiilor și a alimentelor.

Recepția hranei care se transporta la secțiile spitalului se va face de către personalul beneficiarului în prezența asistentului de dietetica /asistentul șef al secției/ medic de garda sau o persoană desemnată de acesta, iar cantitatea trebuie sa fie identică în toate locațiile pentru acelasi tip de regim.

4.1.CONDITII PRIVIND ORGANIZAREA SPATIILOR SI ACTIVITATII OFERTANTULUI

Cerinte minime impuse de autoritatea contractanta:

1. Societatea sa detina in mod obligatoriu un spatiu pentru prepararea hranei in localitatea Iasi si care sa corespunda normelor europene in vigoare privind siguranta alimentelor HACCP si 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 igiena a produselor alimentare si a Regulamentul nr. 852/2004/CE al Parlamentului European si al Consiliului Europei cu privire la igiena produselor alimentare (publicat in Jurnalul Oficial al UE nr.139 din 30 aprilie 2004);
2. Societatea ofertanta va certifica folosirea de personal calificat si suficient numeric, atat angajati, cat si/sau colaboratorii acesteia (declaratie pe propria raspundere). Se vor prezenta informații privind organizarea echipei de lucru și calificarea personalului implicat în prestarea serviciilor, respectiv:

- **personal de producție alimentară** : diplomele de calificare pentru: **minim 4 (patru) bucatari** (certificat de calificare profesională emis de un furnizor autorizat ANC sau diplomă de absolvire a unei forme de învățământ de specialitate), **minim 2 (doi) ajutori de bucătari** (certificat de calificare profesională emis de un furnizor autorizat ANC), **personal auxiliar**, cat si **dovada efectuării cursului** "Notiuni fundamentale de igiena" - modul 1 (cu valabilitate pe perioada contractului).

De asemenea, se va prezenta orice document care atesta specializarea cat si vechimea in domeniu de **minim 3 ani pentru fiecare din cei minim 4 (patru) bucatari solicitati obligatoriu**.

Intreg personalul implicat in activitatile din bucatarie sa fie cu instruire în **igiena** produselor alimentare (certificat de absolvire a cursului de igiena, emis de un furnizor de formare autorizat de Direcția de Sănătate Publică

- **cel puțin 1 (un) asistent dietetician/specialist in nutritie** (certificat de calificare profesională in nutritie/dietetica emis de un furnizor autorizat ANC, va prezenta contractul comercial intre parti sau un angajament de colaborare semnat si stampilat privind prezentul contract de achizitie publica) sau angajat permanent (se va prezenta extras REVISAL), care va aviza structura meniurilor conform regimurilor alimentare transmise de beneficiar;
- **personal calificat pentru activități de transport și distribuție** cu instruire în igiena produselor alimentare (certificat de absolvire a cursului de igiena, emis de un furnizor de formare autorizat de Direcția de Sănătate Publică);

Prestatorul trebuie să demonstreze, prin documente justificative (CV-uri, diplome, certificate de calificare, contracte de muncă sau colaborare), că personalul propus este calificat și are experiența menționată mai sus.

Organizarea internă a echipei, numărul exact de lucrători și repartizarea acestora pe fluxuri tehnologice vor fi stabilite de prestator, cu condiția asigurării continuității activității și

respectării normelor sanitare în vigoare.

Beneficiarul își rezervă dreptul de a verifica, pe parcursul derulării contractului, conformitatea personalului implicat cu cerințele de calificare declarate.

3. Prestatorul va recolta probe de sanitație din spațiile de lucru și va prezenta trimestrial autorității contractante, rezultatele.

Prestatorul se obligă să asigure spațiile necesare pentru pregătirea hranei pacienților internați, conform legislației în vigoare.

Ofertantul va prezenta un program periodic de igienizare și mentenanță pentru echipamente, instalații, încăperi și protocoale.

4. Să prezinte planul propriu de curățenie și dezinfectie pentru toate spațiile și echipamentele din dotare;
5. Să prezinte planul propriu de dezinsecție/deratizare (inclusiv contract cu o firmă specializată);
6. Să prezinte declarație privind dotările specifice catering-ului: utilaje, echipament tehnic, mijloace de transport; autorizate conform ord. MS 976/1998 și HG 924/2005.
7. Să asigure livrarea hranei cu mijloacele de transport alimente (tip izoterm) folosite exclusiv pentru transportul hranei, autorizate DSP și ANSVA – minim 4 (patru);
8. Să fie dotată cu linie automată de spălat vase/oale/navete;
9. Să fie dotată cu cuptor gastronomic ;
10. Să fie dotată cu mașini profesionale (curățat zarzavat, mixere, etc);
11. **Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat să efectueze testarea produsului finit (într-un laborator acreditat - cel puțin o dată la 3 luni), prezentând buletinul de analiză beneficiarului;**
12. **Se solicită prezentarea contractului cu acest laborator și autorizația/acreditarea acestui laborator;**
13. Prestatorul are obligația păstrării probelor alimentare, timp de 48 ore;
 1. Prestatorul are obligația furnizării de probe alimentare unității sanitare din toate produsele pe care le primește pacientul (în locația Pascanu).
14. Ambalajele utilizate pentru produsul finit trebuie să fie pentru uz alimentar; să se prezinte declarația de conformitate pentru ambalaje (tacamuri, boluri, caserole, pahare UF);
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, cantitative, ambalare, respectarea meniului aprobat de beneficiar, respectarea graficului de livrare, respectarea normelor sanitare/sanitar-veterinare în vigoare etc.) persoanele autorizate din partea unității contractante, pot dispune oprirea distribuției alimentului produs finit la pacienți, iar porțiile vor fi înlocuite de către prestator, fără alte costuri suplimentare, în maximum 2 ore de la sesizare, fără alte costuri suplimentare;
16. Se va prezenta galerie foto cu spațiile ofertantului unde se prepară hrana și spațiile anexe – frigorigere, depozite materii prime, laborator, anexe personal, etc.

Ofertantul va depune in oferta tehnica inscrisuri care sa demonstreze :

a) Descriere detaliata a metodologiei, a planului de lucru si a tehnologiei de realizarea a hranei conform normelor europene in vigoare privind siguranta alimentelor, Directiva 93/94 privind sistemul HACCP si reglementarile specifice din Ordinul 1096/2016 al Ministerului Sanatatii cu modificarile ulterioare, Reg. 882/2004/CE privind igiena produselor alimentare si Regulamentul 525/2015 de punere in aplicare;

- modul de receptie 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 spalarea si igienizare a veselei, meselor de prelucrare, utilajelor, navetelor, compartimentelor de transport, a spatiilor, etc; se vor prezenta fisele tehnice si de securitate ale produselor utilizate (emise de Comisia Nationala Biocide - cu mentiunea utilizare in domeniul alimentar)-ord. 961/2016 norme tehnice privind curatarea, dezinfectia si sterilizarea in unitatile sanitare publice si private;
- modul de realizare si dotarile privind efectuarea controlului dietetic.

Conditiiile de receptie, depozitare, prelucrare, prepararea 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.

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;
- receptie si depozitare produse alimentare neprelucrate, dimensionate in functie de stocul necesar pentru fiecare categorie. Conditiiile 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);
- spatii prelucrari primare, in numar de minim 2 (doua), separat pentru legume, carne, peste, pasari; camerele pentru prelucrari primare se vor conecta direct cu spatiile bucatariei propriu-zise, sau prin intermediul unui coridor intern "curat", neinterferat de circuitele de aprovizionare "murdare".

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

- acces direct dinspre depozitul de materii prime;
- pereti - paviment lavabile- pavimentul va avea panta de scurgere spre sifonul de pardoseala;
- chiuvete inox (separate pe categorii de produse-oua, legume-zarzavaturi, carne, peste, branzeturi/preparate din carne), cu racord apa rece si calda, canalizare;
- sifon de pardoseala;
- spatii frigorifice marcate pe categorii de alimente, pentru pastrarea produselor curate;
- evacuarea deseurilor menajere rezultate se va face direct in exterior;
- spatii pentru prelucrari finale, compartimentat in zone distincte, prin pereti de compartimentare spatiala, astfel:

1)prelucrari termice pentru mesele principale (bucataria calda)

2)prelucrari dietetice;

3)prelucrari pentru micul dejun (bucataria lapte-ceai);

4)bucataria rece;

5)preparate de patiserie-cofetarie, (incapere distincta) daca este cazul;

6)camera de spalare vase.

Bucataria va avea:

- acces direct dinspre spatiul de pregatire preliminara si anexele social-sanitare;
- pereti si paviment lavabile-pavimentul va avea panta de scurgere spre sifonul de pardoseala;
- sifon de pardoseala;
- chiuveta inox cu racord apa rece si calda, canalizare;
- vor fi delimitate zonele pentru bucataria rece si cea calda;
- acces direct spre sala de servire (oficiu).

Camera de spalare vase va avea:

- acces spre bucatarie;
- pereti paviment lavabile- pavimentul va avea panta de scurgere spre sifonul de pardoseala;
- chiuvete inox cu racord apa rece si calda, canalizare;
- pentru spalarea recipientilor si veselei se vor folosi detergenti speciali pentru vesela avizati de Ministerul Sanatatii Publice;
- sa fie dotata cu linie automata de spalare vesela/oale/navete;

Spatiu pentru depozitarea alimentelor pentru o zi (depozit de o zi).

Oficiu de distributie va avea acces direct dinspre bucatarie.

Spatiul de control dietetic, prevazut cu un frigider pentru probe alimentare.

Anexe pentru personal, care vor cuprinde: vestiar cu grup sanitar si dus, separat pe sexe,

amplasate langa 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.

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 de functionare a unitatilor de alimentatie publica si reglementarile cuprinse in Directiva 93/43 a Consiliului Europei privind implementarea Sistemului HACCP;

c) Conditii specifice privind transportul:

- mijloacele de transport trebuie avizate de către Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor – la ofertare se vor prezenta avizele vehiculelor autorizatia DSVSA si DSP, pentru mijloacele de transport ale produselor alimentare (de tip izoterm) – **minim 4 (patru) mijloace de transport;**
- Cele 4 autoutilitare de transport alimente dotate cu agregat frigorific si posibilitate de monitorizare a temperaturii din interiorul unității de transport alimente sa fie autorizate conform cerintelor de mai sus.
- recipientele (marmite - oale termos/termoizolante transport) si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decat la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminarii alimentelor; aceste recipiente vor fi curatate si dezinfectate zilnic.
- Alimentele voluminoase sub forma lichida, granulata sau pudra trebuie transportate in recipiente (marmite-oale termos) si/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste recipiente trebuiesc marcate in clar si la loc vizibil si care sa nu se poata sterge, care sa prezinte faptul ca ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau sa fie marcate "doar pentru alimente";
- mijloacele de transport si/sau containerele ce sunt 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;
- alimentele din mijloacele de transport si/sau containere trebuiesc plasate si protejate impotriva contaminarii;
- recipientele de transport vor fi dotate cu capac etans;
- unde este necesar, mijloacele de transport si/sau recipientele 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.
- mijloacele de transport vor fi curatate si dezinfectate inainte oricarui transport de aliment produs finit (se va prezenta lunar copie dupa graficul de monitorizare a curateniei).

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 raspandirea germenilor , contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si a spatiilor.

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 va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice;

- o 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.

- efectuarea zilnica a triajului epidemiologic este obligatoriu (consemnare in registrul de 'triaj epidemiologic');

- se va dovedi in propunerea tehnica ca este o practica implementata;

- inaintea incheierii contractului se vor prezenta pentru intregul personal fisele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unitatii prestatoare de serviciu;

- avand in vedere riscul existent se solicita pentru personalul firmei prestatoare de serviciu, inclusiv exsudat nazal (stare de purtator de *Staphylococcus aureus*).

f) Cerinte specifice privind alimentele:

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt stiute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziti, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau care contin substante necunoscute, astfel incat dupa o sortare normala si/sau preparare sau procesare, ele sunt inca nepotrivite consumului uman;

- materiile prime si ingredientele depozitate intr-un loc se vor mentine in conditii adecvate, create pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor;

- toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropii consumului uman, pereiitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate incat se va asigura ca epidemiile vor putea fi controlate;

- materiile prime, ingredientele, produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de

dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, nu trebuie mentinute la temperaturi care pot cauza un risc pentru sanatate. Potrivit sigurantei alimentelor, se vor permite perioade scurte de timp, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa fie manipulate in vederea prepararii, transportului, depozitarii, prezentarii si servirii cu conditia ca acest lucru sa nu conduca la aparitia unui risc de sanatate;

- este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta;
- substantele periculoase si/sau necomestibile, se vor eticheta corespunzator si se vor depozita separat si in containere sigure;
- in cazul neconformitatilor produselor finite, ofertantul are obligatia de a le inlocui in timp de 2 ore de la sesizare, fără alte costuri suplimentare ;
- alimentele produs finit nu vor contine substante conservante, aditivi (cu exceptia celor permise);
- In cadrul propunerii tehnice, ofertantul va prezenta variante de meniuri cu gramaje pentru fiecare produs finit, regimuri, precum si retetele aferente. Meniurile trebuie sa includa alergenii alimentari si numarul de calorii/ tip de regim/ zi si gramajul de produs finit.
- alimentele preparate produs finit vor fi portionate de catre ofertant, pentru fiecare sectie, regimuri alimentare;
- modul de transport al alimentului finit se va efectua separat pe fiecare sectie si regimuri alimentar;
- painea - 1 buc (400 g) se va livra la micul dejun, ambalata individual, in folie de protectie (cu valabilitate mai mare de 48 ore fata de data livrarii);
- produsele de panificatie si patiserie trebuie sa aiba inscriptionate data fabricatiei si termenul de valabilitate;
- desertul va fi livrat individual, in folie de uz alimentar;
- fructele vor fi spalate si ambalate individual.
- pentru ou se va prezenta zilnic declaratie/document privind valabilitatea produsului.

g) Cerințe privind echipamentele si dotările spatiilor destinate prestării serviciilor:

In cadrul Propunerii tehnice ofertantii vor prezenta o declaratie pe propria raspundere prin care vor specifica modalitate de deținere (în proprietate/ chirie/ leasing) a cel puțin următoarelor utilaje ce vor servi pentru furnizarea serviciilor de *preparare hrana și servire masă pacienți*:

- marmite 150 kg – minim 2 buc;
- tigăi basculante 80 l – minim 2 buc;
- aragaz cu 6 arzătoare – minim 2 buc;
- cuptor cu 10 tăvi GN 1/1 cu control a umidității și temperaturii - minim 2 buc;
- abatitor 10 tavi GN 1/1 – 1 buc;
- robot cartofi 18-20 kg – 1 buc;

- robot zarzavat – 1buc;
- hota evacuare – 1 buc, care sa acopere tot blocul termic (cu un motor de exhaustare de minim 10000 mc/h);
- feliator cu discul de minim 35 cm;
- capacități de congelare de minim 10 mc (agregate de congelare, lazi de congelare);
- capacități de refrigerare de minim 10 mc (agregate de refrigerare, vitrine frigorifice);

Ofertantul va transmite declaratie pe propria raspundere cu privire la detinerea a **130 marmite - oale termos (sau similare) necesare pentru transportul hranei pacientilor/ zi** (sau alti recipienti termici similari)/zi la toate sectiile spitalului, respectiv:

- Marmite/oale termoizolante 20 kg - 27 buc
- Marmite/oale termoizolante 15 kg- 21 buc
- Marmite/oale termoizolante 10 kg- 12 buc
- Marmite/oale termoizolante 5 kg - 70 buc.

4.2. Obligatiile prestatorului:

1. Sa asigure hrana bolnavilor internati, in mod continuu, zilnic, conform orarului stabilit cu Beneficiarul, in conformitate cu necesitatile calorice, cantitative, calitative, regimurile alimentare solicitate, cu respectarea intocmai a dispozitiilor H.G.nr.429/16.04.2008 actualizata, si a Normelor sanitare, sanitar-veterinare aplicabile la orice data. Prepararea hranei se va face in conformitate cu necesitatile calorice ale bolnavilor si cu respectarea regimurilor prescrise acestora. Zilnic se ia o proba recoltata din fiecare fel de hrana preparata si livrata si va fi păstrata la frigider 48H. Prestatorul va păstra 48 de ore câte o porție etichetată din fiecare meniu, neinclusă în preț, pentru probele alimentare conform HG nr.857/2011. Acestea se vor păstra individual în recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzător într-un spațiu frigorific special destinat acestui scop.
2. Pe timpul derularii contractului, prestatorul poate propune in scris si alte tipuri de meniuri sau inlocui componente, dar nu le poate aplica pana nu are aprobarea scrisa din partea Beneficiarului. In lipsa unor produse prevazute in meniurile saptamanale, prestatorul trebuie sa asigure alte produse, prin substituire, numai in cazuri exceptionale, dar cu aprobarea prealabila a beneficiarului, la echivalentul valoric si nutritional al celor inlocuite.
3. La cerere se vor pune la dispozitia beneficiarului documentele in copie a produselor cu care se aprovizionează prestatorul: factura fiscala, avize, certificat sanitar veterinar, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc. Prepararea hranei se face din produse agro-alimentare însoțite în mod obligatoriu de certificate de calitate si sanitar veterinar. Prestatorul trebuie sa asigure stocuri de siguranță.
4. Sa livreze hrana in recipiente de inox alimentar (marmite sau similare), cu capac, inchise

- etans, termoizolante si care vor fi etichetate cu data si ora prepararii si tipul de produs .
5. Sa transporte gratuit hrana in mijloace de transport adecvate pentru transportul alimentelor.
 6. Sa predea hrana la punctele de predare-primire ale beneficiarului, oficiile alimentare de la cele 4 locatii.
 7. Sa curete si sa dezinfecteze zilnic mijloacele de transport. In acest sens va trebui sa completeze o fisa zilnica a fiecarui autoturism cu persoana responsabila de efectuarea acestei operatiuni si sa predea lunar copie dupa grafic beneficiarului.
 8. Sa-si adapteze activitatea de prestare a serviciilor ce fac obiectul contractului si sa detina toate autorizatiile necesare, conform noilor norme sanitare/sanitar-veterinare si reglementarilor legale incidente domeniului de activitate ce vor fi emise.
 9. Sa detina si sa asigure permanent organizarea, functionarea si dotarea bucatariei si transportul hranei conform noilor cerinte/norme, ori de cate ori acestea se modifica.
 10. Sa permita oricand controlul inopinat al Beneficiarului (prin personalul desemnat) in punctul de lucru, cu privire la conditiile de preparare a hranei, examinarea cantitativa si din punct de vedere organoleptic al hranei, conditiile de transport si circuitul pana la oficiile alimentare.
 11. Sa rezolve de indata sesizarile/reclamatiiile privind calitatea si/sau gramajul portiilor si sa remedieze in maxim 2 ore orice deficiente constatata in activitatea sa conform normelor legale (ex: lipsa unui produs, cantitate insuficienta etc), fără alte costuri suplimentare. Beneficiarul va suna si apoi va notifica in scris ofertantul care va raspunde in maxim 24 ore de la notificare care a fost modul de solutionare a deficientei.
 12. Sa retraga portiile/meniurile neconforme si sa le inlocuiasca in maxim 2 ore de la sesizare, fără alte costuri suplimentare.
 13. Sa predea hrana pacientilor la punctele de distribuire-preluare ale autoritatii contractante, cu documente de insotire, persoanelor desemnate si sa semneze documentele de predare-primire. Hrana preparata va fi ambalata astfel incat sa fie pastrati indicii termici si de calitate. Distribuirea mesei se va executa conform programului orar stabilit de achizitor.
 14. Sa respecte programul de livrare si circuitele de distribuire a hranei, care vor fi stabilite cu acordul partilor si care pot fi actualizate permanent dupa necesitatile Beneficiarului.
 15. Sa asigure servicii de preparare si servire a hranei conform standardelor existente pentru unitatile sanitare prin mentinerea unui management al calitatii, pentru a indeplini standardele calitative cerute de autoritatea contractanta.
 16. Sa mentina pretul prestatiei hranei acordului cadru/contractului subsecvent de servicii pe perioada derularii;
 17. Sa asigure cerintele legale in materie de securitate si sanatatea in munca si sa asigure si sa instruiasca personalul propriu asupra cerintelor legale in materie de servicii pentru situatii de urgenta.
 18. Sa asigure comunicarea permanenta cu Beneficiarul, prin telefon si adresa de e-mail.
 19. Sa efectueze testarea produsului finit intr-un laborator acreditat cel putin o data la 3 luni si sa prezinte buletinul de analiza beneficiarului.

20. Sa plateasca daune morale si materiale atat spitalului cat si pacientilor in caz de IAAAM datorate firmei de catering.
21. Sa suporte contravaloarea diferentei dintre pretul contractului si valoarea rezultata in cazul initierii de noi proceduri efectuate de catre autoritatea contractanta, ca urmare a rezilierii contractului in cazul nerespectarii prevederilor caietului de sarcini sau in cazul in care prestatorul nu reuseste sa-si indeplineasca obligatiile asumate prin caietul de sarcini si contract.
22. In cazul in care prestatorului i se retrag oricare din avizele de functionare, contractul se va reziliaza de drept, prestatorul avand obligatia sa asigure in continuare hrana necesara catre Beneficiar, pana in momentul in care Beneficiarul dispune de o solutie legala privind achizitia unui alt prestator in vederea prepararii si distribuirii hranei.
23. Ofertantul are obligatia sa prezinte **saptamanal**, sa transmita variante de meniuri zilnice cu gramaje pentru fiecare produs finit, regimuri, precum si retetele aferente, care **vor fi verificate si aprobate saptamanal, pentru fiecare zi ale saptamanii urmatoare (PANA IN FIECARE MIERCURI, ora 14.00, ALE SAPTAMANII ANTERIOARE DE LIVRARE)** de catre Comisia de alimentatie din cadrul Spitalului Clinic de Pneumoftiziologie Iasi. Meniurile trebuie sa includa alergeni alimentari si numarul de calorii/ tip de regim/ zi si gramajul de produs finit. **Meniurile zilnice pentru fiecare zi din saptamana in cauza, vor fi aprobate, publicate pe site-ul spitalului si comunicate prestatorului de servicii in fiecare vineri ale saptamanii, pana la ora 15.00.** Prestatorul va pregati hrana conform meniurilor aprobate de beneficiar, stabilite pe zilele saptamanii. Prestatorul va respecta nr. de calorii/portie/zi la toate regimurile comandate, in functie de alocatia de hrana.
La solicitarea pacientului furnizorul trebuie sa asigure o varianta de regim de post, vegetarian sau lacto-ovo-vegetarian.
24. **Ofertantul nu are dreptul de a modifica meniurile stabilite si aprobate**, fara acordul achizitorului; in situatii speciale, in cazul aparitiei unui regim deosebit, unitatea sanitara poate comunica firmei un meniu adaptat pacientului;

5.PRECIZARI CU PRIVIRE LA PREPARAREA HRANEI

5.1.TIPURI DE REGIMURI/DIETE DIN SPITAL

Ofertantul castigator va prepara hrana tinand cont de nivelul alocatiile de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare stabilite prin **Ordinul Ministerului Sănătății nr. 1488/2022 pentru stabilirea cuantumului alocăției de hrană în unitățile sanitare publice**, dupa cum urmeaza :

Tabelul nr.1

REGIM	Valoare meniu adulti (alocatie Hrana)/ zi lei Cu tva
COMUN®	22
COMUN (C) TB	33
DESODAT(DES)	22
DESODAT(DES) TB	33
HEPATIC(H)	22
HEPATIC(H) TB	33
GASTRIC(G)	22
GASTRIC(G) TB	33
RENAL®	22
RENAL® TB	33
CARDIAC(Cd)	22
CARDIAC(Cd) TB	33
DIABET(D)	33
DIABET(D) TB	33
ANTIDIAREIC(AD)	22
ANTIDIAREIC(AD) TB	33
OPERATI(OP)	22
SEMISOLID(SS)	22
SEMISOLID(SS) TB	33
HH(hiperproteic)	22
HH(hiperproteic) TB	33
hh(hipoproteic)	22
hh(hipoproteic) TB	33
fARA LIPIDE	22
Hemoragii oculte	22
INSOTITOR	22
ALTE RELIGII	22
ALTE RELIGII TB	33
Copii 0-1 an ani	22
Copii 0-1 an TB	33
Copii 1-3 ani	22
Copii 1-3 ani TB	33
OVO-LACTO-VEGETARIAN	22
OVO-LACTO-VEGETARIAN TB	33
DE POST/ VEGAN	22
DE POST/VEGAN TB	33
M. GARDA	22

NUMAR REGIMURI CONFORM ISTORICULUI (anual)

Tabelul nr.2

Nr.crt.	Categorie meniu	Numar mediu pacienti/ regimuri				
1	COMUN	2613				

2	DESODAT	1500			
3	HEPATIC	140			
4	GASTRIC	100			
5	RENAL	602			
6	CARDIAC	844			
7	DIABET	1140			
8	ANTIDIAREIC	260			
9	OPERATI	592			
10	SEMISOLID	536			
22	TB	793			

Tabel nr. 3- Valoarea caloriilor in functie de alocatia de hrana –

REGIM	NR. MEDIU CALORII
TOATE REGIMURILE	2200-2800
DIABET (200-250 glucide/ zi)	2500-2800
TB	2800-3500

Pe parcursul derularii acordului cadru/contractului subsecvent SE VA RESPECTA IN MOD OBLIGATORIU valoarea caloriilor in functie de alocatia de hrana.

Tabel Nr. 4

VARIANTE/EXEMPLE ORIENTATIVE DE PREPARATE ALIMENTARE FOLOSITE IN CONSTITUIREA MENIURILOR		
NR. CRT.	PRODUSE	Gramaj /1 portie Cantitate neta --gr/ buc – produs finit
MIC DEJUN		
1	LAPTE UHT	200
2	CEAI	250
3	UNT grasime 62-65% ambalat în pachete de maxim 200 g	40
4	DULCEATA ambalat individual în cutii de 20g	40
5	GEM ambalat individual în cutii de 20g	40
6	TELEMEA FARA SARE ambalaj vidat din plastic min 500 gr max. -1 kg.	100
7	BRANZA DE VACI	100
8	CASCAVAL grăsime raportată la substanța uscată, %, min.45, ambalaj vidat din plastic min 500 gr- max. 1 kg	100
9	BRANZA TELEMEA	100
10	BRANZA TOPITA ambalată individual în triunghiuri mici, in folie de aluminiu -gramaj 15-20 gr/buc	2 BUC
11	BISCUITI OBISNUITI	50
12	OU FIERT	1 BUC
13	ROSII 1 BUC	100
14	ARDEI GRAS 1/2 BUC	70
15	PATE FICAT ambalat în cutie metalica(cu cheita) nebombate de 200 g	50
16	IAURT/chefir ambalat individual la PAHAR de 200 g	200
17	SUNCA PRESATA DIN PIEPT DE PUI	100
18	CRENVURSTI PIEPT DE PUI	100
19	CABANOS	100
20	PASTA DE BRANZA DE VACI	100

21	PAINE FARA SARE	400
22	PAINE CU SARE	400
PRANZ FELUL 1		
	BORSURI	CANTITATEA NETA- Produs finit/ 1 portie
23	BORS DE CARTOFI CU SMANTANA	350
24	BORS DE PASARE CU LEGUME (50 G CARNE+300 gr)	350
25	BORS DE SFECLA	350
26	BORS DE PERISOARE (60 G CARNE + 340 BORS)	350
27	BORS CU CARNE DE VITA (40 G CARNE+360 BORS)	350
CIORBE		
28	CIORBA DE CARTOFI	350
29	CIORBA DE DE PASARE (CARNE DE PASARE 50 G) G+CIORBA 350	350
30	CIORBA DE VACUTA CARNE 50 G+CIORBA 300G)	350
31	CIORBA RADAUTEANA(100 G PIEPT DE PUI)	350
32	CIORBA DE PERISOARE (PERISOARE 60 G+CIORBA 290)	350
33	CIORBA CU CARNE DE VITA /PASARE (50+300 gr)	350
SUPE		
34	SUPA DE RADACINOASE STERECURATA(PENTRU OPERATI)	1000
35	SUPA DE CARNE CU LEGUME STRECURATA	350
36	SUPA DE CARTOFI	350
37	SUPA DE LEGUME	350
38	SUPA DE LEGUME CU GALUSTI DE GRIS	350
39	SUPA DE PASARE CU TAITEI 50 G PASARE+350 SUPA	350
FELUL 2		
40	FRIPTURA DE PASARE CU CARTOFI TARANESTI(100 G CARNE PASARE+ 250 G CARTOFI)	350
41	PIEPT DE PUI SAU CARNE VITA CU PIURE DE CARTOFI (100 G CARNE+250 G PIURE)	350
42	RULADA DIN CARNE CU CU SOTE DE LEGUMEI (100 G RULADA+250 G PIURE)	350
43	FRIPTURA DE PASARE CU PIURE (100 G PASARE+250 G PIURE)	350
44	FRIPTURA DE PASARE CU OREZ (100 G PASARE+250 G OREZ)	350
45	SALATA ORIENTALA CU CARNE DE PASARE LA CUPTOR(250/100 G)	350
46	MANCARE DE MAZARE CU PIEPT DE PUI(250/100 G)	350
47	PARJOALE CU PIURE DE CARTOFI (100G PARJOALE + 250 PIURE)	350
48	ARDEI UMPLUTI CU CARNE	300
49	MANCARE DE FASOLE VERDE CU CARNE DE PASARE (100 G CARNE PASARE +FASOLE VERDE 250 G)	350
50	SPAGHETE CU CARNE(250/100 G)	350
51	VARZA CU CARNE DE PORC/ PASARE(300/100 G)	350
52	PILAF CU CARNE DE PASARE (100G CARNE+ 250G PILAF)	350
53	BRANZA CU SMANTANA (150 G/150 G) SI MAMALIGA(200 G)	300/200
54	CARTOFI GRATINATI CU CARNE DE PASARE (250/100G) G)	350
55	MANCARE DE CARTOFI CU CARNE DE PASARE (250/100 G)	350

56	TOCANITA DE LEGUME CU CARNE DE PASARE (250/100 G)	350
57	LEGUME MEXICANE CU CARNE DE PASARE (250/100 G)	350
58	OSTROPEL DE PUI CU MAMALIGUTA	350
DESERT		
59	MERE	1
60	BANANE	1
61	CORNURI UMPLUTE; EUGENII, NAPOLITANE, COZONAC	1
CINA FEL 1		
62	TOCANITA DE LEGUME CU CARNE DE VITA/PASARE/PORC (250+150 gr)	350
62	OREZ CU LAPTE	250
63	CEREALE CU LAPTE	250
64	SALATA ORIENTALA CU CARNE DE PASARE LA CUPTOR(250+100 G)	350
65	MAMALIGA 200 G CU 150 G BRANZA SI 150 G SMANTANA+ CARNE DE PASARE 100 G	
66	MAMALIGA 200 G CU TELEMEDIA DE VACA FARA SARE 100 G SI OU ROMANESC	300
67	LEGUME MEXICANE CU CARNE DE PASARE(250/100G)	350
68	ARDEI UMPLUTI CU CARNE (PASARE/VITA)	300
69	BUDINCA DE MACAROANE CU BRANZA (400 G)/ IAURT 200 G	400/200
70	TOCANITA DE CARTOFI CU CARNE DE PORC(250/100 G)	350
71	TOCANITA DE CARTOFI CU CARNE DE PASARE(250/100 G)	350
72	SARMALE CU OREZ/CARNE SI MAMALIGA	300/200
73	MUSACA	350
74	FASOLE PASTAI CU PULPE LA CUPTOR (250 G+ 100 G)	350
75	SPAGHETE CU CARNE DE PUI (250/100 G)	350
CINA FEL 2		
76	COMPOT DE FRUCTE (MERE, PIERSICI, CAISE, PRUNE, STRUGURI, CIRESE)	250
77	CEAI INDULCIT	250
78	CEAI FARA ZAHAR	250
79	LAPTE	250
80	EUGENII	2
81	CORNURI UMPLUTE	1

EXEMPLE ORIENTATIVE Pentru medicii de garda:

Micul dejun: combinatii din: cascaval, telemea, ou fiert, ochiuri, omleta cu sunca si cascaval, crenvursti, cabanos, sunca presata, muschi file, salam se Sibiu, ardei, rosii, castraveti iaurt, unt, gem, ceai, lapte

Felul doi/cina:

- Branza de vaci cu smantana si mamaliga
- Carnea (pasare, porc, vita) pentru fel2/cina: friptura, rulada, gratar, rulouri
- Ficatii
- Peste

Garnitura:

- Pilaf de orez
- Piure de cartofi
- Cartofi la cuptor
- Cartofi taranesti
- Cartofi gratinati
- Cartofi prajiti
- Mancare de varza/Varza calita/varza a la Cluj
- Fasole/fasole pastai
- Ciulama cu ciuperci

Salate pentru fel 2/cina :

- castraveti murati,
- gogosari in otet,
- salata de varza,
- salata de sfecla rosie,
- salata de rosii etc

Ciorbe:

- Ciorba de perisoare
- Ciorba radauteana
- Ciorba de vacuta
- Ciorba de legume /sfecla rosie/cartofi
- Ciorba cu carne

Supe:

- Supa cu galuste de gris
- Supa de pasare
- Supa de rosii

Desert:

- fructe
- Prajitura etc

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

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

Pentru regim HEPATIC SI GASTRIC: Nu se vor folosi urmatoarele legume: fasole boabe, mazare, ciuperci, varza acra, ceapa si ou .

ALIMENTE PERMISE PENTRU PACIENTII CU DIABET ZAHARAT :

Alimente cu 5% glucide (permise fără restricții): varza, conopida, spanac, ardei gras, vinete, dovlecei, castraveți, fasole verde, roșii, ciuperci, gullii;

Alimente permise cu moderație: (cântărite)

Alimente cu 10% glucide: ceapa, țelină, morcov, mazăre;

Alimente cu 20% glucide: cartofi, fasole uscată.

Lactate (4% glucide) și ouă: iaurt, brânză dulce, unt, lapte, caș vaci; ou fiert, ochiuri românești, omletă.

Carne: slabă, de pui, porc, vită.

Pâine (100g pâine = 50g glucide)

Paste făinoase fierte conțin 20% glucide

Mămăliga prăjită conține 15% glucide.

Orez conține 30% glucide

Alimente interzise:

zahăr, dulciuri, miere, gemuri îndulcite cu zahăr, prăjituri, struguri, prune, smochine, stafide.

Valoarea calorică împartită pe mesele principale va respecta următoarele proporții:

Mic dejun - 30 % din rația zilnică

Prânz - 40% din rația zilnică

Cina - 30 % din rația zilnică

Micul dejun

Va fi compus din pâine, produse care se pot consuma nepreparate sau preparate, la care se adaugă ceai îndulcit sau neîndulcit (Ex. brânza de vaci proaspătă, cascaval fără sare, gem, ouă, unt, iaurt, biscuiți, telemea fără sare, pate de pui, crenvurști, cabanos, sunca presată, brânza topită, roșii, ardei)

Masa de prânz

Va fi compusă din pâine și două feluri de mâncare:

- Felul I supe, ciorbe, borsuri
- Felul II fripturi, mâncăruri scăzute, garnituri, salate, etc.

Cina

Va fi compusă din pâine, fripturi, mâncăruri scăzute, garnituri, salate, etc., la care se adaugă ceai îndulcit sau neîndulcit.

5.2.Cerințe obligatorii în livrarea meniurilor:

- **produsele livrate pentru micul dejun, suplimente, cina vor fi ambalate corespunzător normelor sanitare, conform următoarelor precizări:** UNT grăsime 62-65% ambalat în pachete de maxim 200 g; DULCEATA ambalat individual în cutiute de 20g, GEM ambalat individual în cutiute de 20g, TELEMEA FARA SARE: Telemea de vaci fără sare ambalată în vid, ambalaj vidat din plastic min 500 gr max. -1 kg; BRANZA DE VACI: Grăsime raportată la subs. uscată % minim 20, Ambalat în recipiente de capacitate între 1kg –5kg; CASCAVAL grăsime raportată la substanța uscată, %, min.45, ambalaj vidat din plastic min 500 gr- max. 1 kg; BRANZA TOPITA ambalată individual în triunghiuri mici, în folie de aluminiu -gramaj 15-20 gr/buc/triunghi; IAURT/chefir ambalat individual la PAHAR de 200 g, masline negre naturale ușor sărate (maxim 2.5 g sare/100 g), cal.I; clasa de ouă mari peste 63 gr; Painea cu și fără sare să fie franzelă 400 gr. ambalată individual, pâinea să fie feliată; PATE FICAT ambalat în cutie metalică(cu cheita) nebombate de

200 g; Pate vegetal 120 g: produs din legume, ambalat in cutii metalice cu cheita, nebombate de 120 g-200g; Prajitura ambalata: cu (25%) crema de lapte, crema de cacao, crema de fructe, crema de vanilie ambalata in cartonas plastifiat, apoi individual in folie OPP cu masa neta 35g; Sunca piept de pui: se prezinta sub forma unor bucăți de masă 0,5 kg-1 kg și dimensiuni de aprox. 100 x 100 mm; Cozonac cu nucă și rahat – felie de 80g, ambalată individual; Biscuiți cu cremă de cacao (25%) tip eugenie (ambalaj individual 30g).

Termenul de valabilitate a produselor LIVRATE nu trebuie sa fie mai mic de 80% din termenul de valabilitate specificat de producator LA MOMENTUL LIVRARII. Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție. Produsele depreciate în perioada de valabilitate, precum și cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de furnizor. Termenul de valabilitate se compune din formularea clara a zilei, lunii si a anului; data este precedata de mentiunea clara « expira la data de ___ » cantitatea neta; lista ingredientelor folosite. Toate ingredientele trebuie sa fie mentionate pe eticheta in ordinea descrescatoare a cantitatilor

- **pentru felul II pranz și cina, meniurile vor fi diversificate** folosindu-se doar tipurile de carne precizate: pulpa de porc fara os- degresata si dezosata; ceafa de porc degresata -muschiul cefei dezosat, degresat, bine fasonat. Se admite la suprafata prezenta unui strat intermitent de maxim 0,5 cm slanina; carne de vita degresata fara os; pulpa de pui cu os - fara spata si pulpe de pui dezosate- fara spata si piele; piept de pui dezosat fără piele, fără părți osoase; fara tacâmuri si fara aripi de pui. **Nu se accepta alte tipuri de carne. In meniur, nu se admit tacâmuri si aripi de pui.**

In cazul nerespectarii cerintelor obligatorii impuse in prezentarea produselor din cadrul meniurilor asa cum au fost solicitate in CS, acestea vor fi refuzate la receptie, ocazie cu care se va intocmi un proces verbal de constatare si refuz al produselor.

6. Livrarea si Graficul de livrare a hranei

Prepararea si distribuirea hranei se face zilnic.

Livrarea hranei ce face obiectul prezentului contract, se va face la punctele de distribuire a hranei pentru pacientii internati si medicii de garda (oficiile alimentare din cele 4 locatii ale beneficiarului):

1. LOCATIA Pașcanu – Iasi, str. Pașcanu nr.11, ce cuprinde urmatoarele oficii alimentare sectii:

1.1. Oficiu nr. 1 pentru Sectia I-a Pneumologie, Sectia a II-a;

1.2. Oficiu nr. 2 pentru Pneumologie Copii (pediatrie);

2. LOCATIA Secția III - Complex studentesc Tudor Vladimirescu Iasi, Aleea Prof. V.

Petrescu: Oficiu pentru Sectia a III-a

3. LOCATIA Secția IV - Clunet – Iasi, sos. Bucium nr. 106: Oficiu pentru Sectia a IV-a "Dr. Clunet"

4. LOCATIA - Iasi, str Elena Doamna, nr 49 (incinta Spitalului Elena Doamna): Oficiu pentru Sectia de Anestezie si Terapie Intensiva, Sectia de Chirurgie Toracica, Sectia I-a Pneumologie ;

Ofertantul va pregăti hrana pentru fiecare dieta (regim) în parte conform numărului de bolnavi comunicat **în ziua precedentă până la ora 14:00** de către asistentul dietetician, (pe email) pentru fiecare secție și punct de livrare (un punct de livrare poate conține mai multe secții) și situația medicilor de gardă; pentru **pacienții internați în gardă** (după orele 14.00) se va întocmi foaie suplimentară de alimentație de către asistentul dietetician **până la ora 09.00 în ziua următoare**, pentru pranz și cina.

Situația pacienților internați se va comunica zilnic la ora 14, iar vineri se va comunica pentru sâmbăta, duminică și luni, cu posibilitatea de a întocmi anexe pentru pacienții internați sâmbăta și duminică.

Prestatorul va pregăti și livra hrana conform meniurilor aprobate de beneficiar, stabilite pe zilele săptămânii.

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 maxim două ore hrana suplimentară.

GRAFICUL DE LIVRARE A HRANEI

**MIC DEJUN și SUPLIMENTUL DE ORA 10 00 - se va livra în unitate la ora
7.00-8.00**

**PRANZ și SUPLIMENTUL DE LA ORA 16.00 - se va livra în unitate la ora
12.30-13.30**

CINA și SUPLIMENTUL PENTRU ORA 22 - se va livra în unitate la ora 17-17.30

Suplimentul este repartizat bolnavilor cu regimuri speciale care necesită o hrana suplimentară față de cele trei mese principale (de exemplu pentru diabetici, TB, casexie și alte regimuri speciale ce necesită un aport suplimentar de regulă proteic ce poate fi: iaurt, brânză de vaci, brânză topită, ou, cascaval fără sare, telemea fără sare, pate, crevurști, cabanos, sunca presată etc. Pacienții cu TB au 2 suplimente pe zi (ora 10.00 și ora 16.00), pacienții cu diabet au 3 suplimente pe zi (ora 10.00, 16.00 și ora 22.00).

La prepararea mâncării se vor respecta gramajele conform prevederilor rețetelor.

Pe timpul derulării contractului, la cererea prestatorului, se vor comunica modele de meniuri practicate în cadrul spitalului.

Meniurile vor avea menționate alergenii alimentari, calorii/regim/zi și gramajele pentru fiecare produs finit.

Meniurile pentru fiecare zi vor fi întocmite pe baza preparatelor alimentare din Tabelul 4, fără a se limita.

Autoritatea contractantă va efectua vizite la locul desfășurării activității prestatorului pentru a constata dacă sunt respectate cerințele legislative privind modul de organizare și desfășurare a activității de depozitare, preparare și livrare alimente. Înainte de încheierea contractului și pe toată perioada acestuia prestatorul va permite verificarea serviciului de către un/o comisie reprezentant/a al/a unității sanitare. Autoritatea contractantă are dreptul să verifice modul de prestare al serviciilor de asigurare a hranei pentru bolnavi, pentru a stabili conformitatea lor cu solicitarea zilnică, calitatea,

cantitatea si respectarea normelor impuse conform reglementarilor in vigoare, precum si respectarea prevederilor din propunerea tehnica. Verificarile pot fi inopinate la sediul prestatorului.

Autoritatea contractanta va nominaliza comisia care urmareste si controleaza modul de derulare a prezentului contract si acord cadru.

Autoritatea contractanta are dreptul sa rezilieze contractul si acordul cadru in mod unilateral in cazul nerespectarii de catre prestator a prevederilor caietului de sarcini si in cazul nerespectarii normelor de calitate/cantitate. In cazul in care se sesizeaza mai mult de trei neconformitati la derularea contractului si acordului cadru (privind calitatea preparatelor, cantitate, prestatie, transport necorespunzator, timp livrare etc.) achizitorul isi rezerva dreptul de a rezilia unilateral contractul si acordul cadru.

Toata hrana pentru pacienti va fi livrata in recipiente de inox termoizolante (MARMITE sau similare) etanse si etichetate pe regimuri, urmand a fi portionate de personalul spitalului. Pentru medicii de garda hrana va fi livrata in caserole, boluri, pahare si tacamuri UF.

7. Receptia serviciilor de livrare a hranei

Receptionarea hranei (insotita de avizele cu numarul de portii/meniuri/pe regimuri/vesela uf pt medicii de garda) se va efectua in prezenta reprezentantilor autoritatii contractante (asistenti sefi/asistent dietetica/alta persoana desemnata) intr-un spatiu special amenajat tip oficiu alimentar.

La livrarea hranei in fiecare locatie se va preda :

- avizul de insotire a alimentelor (pentru fiecare transport), ce va include si nr. de caserole, boluri, pahare si tacamuri UF, care se va semna de reprezentantii prestatorului, precum si de catre reprezentantii beneficiarului, la preluarea alimentelor;
- certificat de calitate, Declaratii de conformitate care atesta conformitatea produsului cu legislatia aplicabila;
- Certificat de conformitate / Declaratii de conformitate emis de un organism acreditat, in conformitate cu legislatia aplicabila, pentru alimentele neprocesate de prestator (ex. Cascaval, telemea, branza de vaci, oua, crenvursti, sunca presata etc.)
- Situatiile pacientilor pe sectii din fiecare locatie si meniul corespunzator aprobat de beneficiar, cu prezentarea gramajelor. Avizul de expediție al alimentelor de la primul transport al zilei, pe fiecare locatie, va avea și o anexă cu meniul zilei.

Contractantul va emite factura electronica RO e-Factura lunara, pentru serviciile livrate și acceptate.

Factura electronica lunara împreună cu documentele justificative prevăzute mai jos reprezintă elementul necesar realizării plății:

- Tabel centralizator cu numarul de pacienti/ medici de garda/nr. meniuri pe fiecare regim/zi;
- Rapoarte de productie zilnice/regimuri (retetar, cantitati);
- Fise de consum/zi.

Facturarea lunara se va face pe cele doua categorii de servicii astfel:

- o factura va cuprinde prestarea serviciilor de preparare a mâncării (manopera), ce va include si c/val vesela de unica folosinta pentru medicii de garda ;

- o factura va cuprinde alocațiile de hrana și numărul acestora pe fiecare regim in parte.

In situatia in care, in functie de necesitati, autoritatea contractanta va comanda pe langa meniurile complete (mic dejun, dejun si cina +-suplimente) dintr-o zi, si portii individuale, adica, doar mic dejun, sau doar dejun, sau doar cina, sau doar mic dejun si cina, sau doar pranz si cina, suplimente, etc., DOAR PENTRU ACESTE SITUATII numarul portiilor individuale va fi convertit, in numar de meniuri complete, prin impartirea la 3 a numarului total de portii individuale comandate intr-o luna, urmand sa fie facturate in acest mod.

Structura prețului va reflecta costurile reale ocazionate de prestarea acestor servicii.

Valoarea alocației de hrana se va modifica numai în momentul modificării legislației în vigoare, prin Hotărâre de Guvern sau alt act normativ.

NIVELUL alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare

publice - lei/bolnav internat/zi -

Pacienți spitalizați - copii și adulți	22
Bolnavi TBC- copii și adulți	33
Bolnavi hepatită, neoplazici - copii și adulți	33
Bolnavi diabet - copii și adulți	33
Însoțitori	22
Medici de gardă	22

As. Sef Unitate Vieriu Victorela

As. Dietician Mareci Tania

