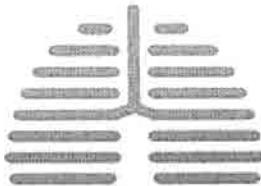


Respirăm
împreună



Institutul de
Pneumoftiziologie
Marius Nasta



Cleota
Aprobat,
MANAGER

Dr. MAHLER BOCA BEATRICE

Caiet de sarcini

Pentru achiziția publică privind

“ Servicii de catering ”

Necesitatea și oportunitatea achiziției publice

Avand în vedere ca Blocul Alimentar al Institutului de Pneumoftiziologie “Marius Nasta” București intra în proces de renovare, a apărut necesitatea externalizării temporare a serviciului de preparare și livrare mâncare pentru spital către o firmă specializată în acest domeniu de activitate, cu posibilitatea diminuării, respectiv suplimentării cantitatilor furnizate (fără nici o schimbare a prețului unitar sau a elementelor propunerii financiare), în funcție de persoanele care primesc alocatie de hrana și de resursele financiare alocate în acest sens.

Spitalul are un număr de 542 paturi în spitalizare continuă și 13 paturi în spitalizare de zi cu diferite specialități : pneumologie, chirurgie toracică, pneumopediatrie, fizioterapie, oncologie, îngrijiri palliative, anestezie terapie intensivă.

Numarul maxim de pacienți care beneficiază de spitalizare continuă este de 542 pacienți pe zi. Numarul de meniuri zilnice diferă în funcție de numărul bolnavilor internați și de afecțiunile acestora. Meniul zilnic este compus din mic dejun, pranz și cina plus eventuale suplimente, dacă regimul dietetic le prevede.

Reglementările care stau la baza stabilirii alocăției de hrana sunt:

- pentru pacienții internați în spital - HG 665/14.09.2016 privind **nivelul alocărilor de hrănă pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice**.
- pentru medicii de gardă - HG 524/1991, art. care prevede ca „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 garzilor, la nivelul costului alocăției de hrănă stabilite pentru unitatea sau secția unde se desfășoară garda”.
- Se permite asocierea de doi operatori economici

Cerinte

Autorizatie DSV si DSP pentru spațiul destinat bucătăriei ofertantului

Minim 3 bucătari angajați

Masinile de transport cu autorizații DSP

Cursuri de igienă pentru șoferii modelul de alimentație - transporta hrana

Cifra de afaceri a firmei minim 100.000 lei

Experiența similară la valoarea contractului , respectiv prezentarea unui contract cu o unitate spitalicescă la valoarea solicitată

Certificate DITL și ANAF valabile la data prezentării, în original sau în copie legalizată

Certificat constatator original

Angajament prezentat în formă autentică privind nesubcontractarea serviciilor ulterior atribuirii contractului fără acceptul autorității contractante.

Lipsa oricărui document atrage dupăsine respingerea ofertantului, fără a trece la verificarea ofertei tehnice a acestuia

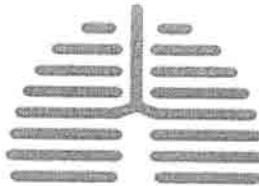
Locul desfasurare a activitatii ofertantului:

Hrana va fi preparata în locația proprie a ofertantului, spațiu autorizat din punct de vedere sanitar – veterinar pentru linia de pregătire a hranei și anexe, cu utilaje și personal adecvat, iar transportul se va face de către prestator cu mijloace proprii de transport autorizate pentru transport de alimente.

Conditii privind organizarea spatilor si activitatii ofertantului

Condițiile privind organizarea spațiilor și activitatii ofertantului trebuie să fie în conformitate cu prevederile HG.nr.924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare și a Regulamentul nr. 852/2004/CE al Parlamentului European și al Consiliului European cu privire la igiena produselor alimentare (publicat în Jurnalul Oficial al UE nr.139 din 30 aprilie 2004) . Furnizorul trebuie să prezinte:

- AUTORIZATIE SANITARA DE FUNCTIONARE emisa de DSP conform art. 5 din Ordinul MS nr. 1030 /2009 privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitara pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire și pentru functionarea obiectivelor ce desfăsoară activitati cu risc pentru starea de sanatate a populatiei.
- Document de înregistrare sanitara veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de catering conform art. 18 și Anexele 1 și 3 din Ordinul ANSVA nr. 111/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinară și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitara veterinară și pentru siguranța alimentelor a activitatilor de obtinere și de vânzare directă și/sau cu amanuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activitatilor de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală.



Cerinte 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, micro-organisme patogene sau toxice, descompuse sau sa contina substante necunoscute, astfel incat dupa o sortare normala si/sau preparare sau procesare, aplicate in mod igienic , ele sunt inca nepotrivite consumului uman;
- materiile brute si ingredientele depozitate intr-un loc se vor mentine in conditii adecvate, create pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor.
- toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuie amplasate si/sau protejate incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate incat se va asigura ca epidemiiile vor putea fi controlate;
- materiile brute, ingredientele, produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie mentinute la temperaturi care sa nu prezinte risc pentru sanatate. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire;
- se recomanda ca hrana bolnavilor sa fie servita la **maxim 30 min.** de la preparare. In caz contrar, hrana preparata termic se va mentine la o temperatura mai mare de 60 C sau la max. 8 C.
- Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta;

Prevederi privind ambalarea și împachetarea produselor alimentare

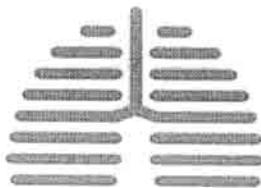
- Materialul utilizat pentru ambalare și împachetare nu trebuie să reprezinte o sursă de contaminare.
- Materialele de ambalare trebuie să fie depozitate de aşa manieră încât acestea să nu fie expuse la un risc de contaminare.
- **Portiile de hrana vor fi livrate per sectie, in vase inchise etans, in masini izolate termic. Pe fiecare ambalaj se va aplica o eticheta care va cuprinde date privind tipul regimului alimentar, data prepararii si sectia catre care merge.**
- **Pinea va fi ambalata in ambalaj de unica folosinta si cu eticheta care cuprinde data fabricatiei si a expirarii. Va fi trimisa portia pe o zi intreaga, o data cu micul dejun.**
- Operațiunile de ambalare și împachetare trebuie să fie efectuate astfel încât să se evite contaminarea produselor. După caz și în special în cazul recipientelor și al vaselor de sticlă, trebuie să fie asigurata integritatea containerului și igiena acestuia.
- Materialul de ambalare și de împachetare reutilizat pentru produse alimentare trebuie să fie ușor de igienizat, iar atunci când este necesar, de dezinfecțiat.
- Prestatorul are obligația de a prezenta beneficiarului certificatele de conformitate pentru tipurile de ambalaje alimentare utilizate, documente care vor ramane in copie la beneficiar.

Cerinte privind transportul

- mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de catre Ministerul Sanatatii, mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare si trebuie, unde este necesar, sa fie create si construite pentru a permite o curatire adekvata si/sau dezinfecție;
- recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decat la transportul alimentelor. Alimentele voluminoase sub forma lichida, granulata sau pudra trebuie transportate in recipiente si/sau containere/tancuri rezervate transportului alimentar. Aceste containere trebuie 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;
- atunci cand mijloacele de transport si/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spala de fiecare data inainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminarii;
- alimentele din mijloacele de transport si/sau containere trebuie plasate si protejate impotriva contaminarii;
- unde este necesar, mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adekvata si, unde este cazul sa poata permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate.
- hrana va fi insotita de certificat de conformitate cu denumirea produsului, data fabricatiei si expirarii produsului data de producator.
- pe timpul transportului este obligatorie asigurarea etanșezitati vaselor pentru hrana gatita .

Regimurile dietetice uzitate în spital sunt:

- Regimul hidric** conține ceaiuri neîndulcite, supe strecurate, sodou, zeama de orez administrat in doze mici. În cadrul acestei categorii de regim sunt excluse alimentele solide.
- Regimuri pentru suferințe intestinale si enterocolita:** alimentele premise sunt carne de pasare, vitel, vaca fripta, tocata, peste slab, sunca presata slaba, peste slab fierb sau fript, oua fierte tari, telemea desarata, paste fainoase, biscuiti, paine prajita, supe de legume, unt proaspăt, ulei crud, legume sărăce în celuloză (orez, cartofi, morcov)
- Regim pentru hepatite cronice evolutive:** Dintre legume să nu lipsească pătrunjel, sfesără roșie, țelină, varză, ridichi, conopida si broccoli, dovleceii, cartofi copți, iar dintre fructe sunt recomandate grepfrutul, lămâia, merele și fructe de pădure. In general sunt permise toate fructele, in cantitati limitate. Cerealele trebuie sa fie integrale, iar proteinele sa provină din carne slaba, lactate preferabil degresate si nefermentate, peste slab, oua in numar redus, soia si ciuperci de toate tipurile, se recomanda alimente bogate in grasimi vegetale sanatoase (masline, avocado, ulei de peste, seminte de in, ulei de samburi de struguri sau de dovleac), pâine alba veche de 1 zi, fără condimente iritante.
- Regim pentru afecțiunile renale:** hipoproteic cu aport de proteine 0,8-0,6 g/kg/zi si constă in limitarea alimentelor bogate in proteine (carne, lapte,albus de ou, produse lactate, fasole, bob, linte, mazare, ciuperci, soia), hiperglucidic 300-400 gr/zi(pâine, unt, compot, zahar, legume, paste fainoase, fructe) ,hiposodat, evitarea alimentelor bogate in potasiu (fructe uscate, ciocolata,orez,



paine, unele specii de peste, oua, carne, branza, lapte), reducerea consumului de lactate pentru reducerea aportului de fosfor.

Regim desodat (pentru cardiaci): regimul hiposodat constă în limitarea aportului de sare la sub 2 - 3 g/zi - evitarea alimentelor bogate în sare - conserve, mezeluri, brinzeturi sarate, carne afumată, bulion de legume, muraturi, mustar, supă la conservă. Sunt permise lactatele degresate, carne de vita, pui, curcan, peste slab, unt nesarat, fainoase în cantitate limitată, fructe, legume sarace în sodiu și celuloza (morcovi, dovlecei, fasole verde, salată verde, ardei, vineți), dulciurile permise sunt numai cele preparate fără sare, bicarbonat de sodiu sau praf de copt, supe din legumele permise, supe-creme ingrosate cu fainoase, supe de cereale, supe de fructe, dar în cantități limitate.

Diabet - acest regim va fi specificat de către asistentul dietetician.

Regim copil 0-1an - aprox. 1000 – 1200 kcal branza de vaci, carne de pui, carne de vita, orez, cartofi, morcovi, dovlecei

Regim copii 1–3 ani – hipercaloric, aprox. 3000 - 3500 kcal/zi format din lactate (lapte, iaurt, branza de vaci), carne de pui, curcan, vaca, garsimi (unt, ulei), legume cu celuloza fină sub forma de piure, paine, paste fainoase și orez sub forma de piure și de budinci, biscuiti fără crema, fructe sub forma de compot, ou

Regim copii 3-16 ani – hipercaloric, aprox. 3000-3500 kcal/zilactate (lapte, iaurt, branza vaci, cascaval, smantana), carne de pasare, vita, porc, sunca, grasimi (unt, ulei), gem, dulceata, compot de fructe, ou fierb, paine, paste fainoase, orez, biscuit, legume preparate dietetic

Precizari cu privire la prepararea hranei

Ofertantul va pregăti hrana bolnavilor internați în spital, 3 mese pe zi (mic dejun, pranz și cina) plus eventualele suplimente, în funcție de lista de meniuri întocmită de reprezentantul desemnat al autoritatii contractante și în care se va menționa numarul de portii pe regimuri alimentare.

Beneficiarul stabilește tipurile de regim alimentar pentru pacienti, iar prestatorul va comunica în fiecare zi de joi pentru săptămâna următoare meniurile pe fiecare tip de dieta în parte pentru fiecare zi a săptămânii.

Lista săptamanala a meniurilor va cuprinde:

- tipul de meniu cu denumirea produselor alimentare
- specificatii cu privire la gramajul finit al alimentelor (atât al celor neprelucrate cat și a celor prelucrate termic)
- numarul caloriilor pe fiecare tip de regim
- lista de meniu va fi contrasemnata și de către dieteticianul prestatorului.

Meniul zilnic va trebui să respecte un necesar zilnic de calorii după cum urmează :

- regim comun -aprox.2000-2200 Kcal/zi
- regim diabet -aprox.2000-2200 Kcal/zi
- regim renal,hepatic,gastric -aprox.2100-2500 Kcal/zi

- regim hiposodat -aprox.2200 Kcal/zi
- regim vegetarian -aprox.2000 -2200 Kcal/zi
- regim boli renale - aprox. 2500 Kcal/zi

Ofertantul castigator va prepara hrana tinand cont de nivelul alocatiile de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare stabilite prin **HG 665/2016** dupa cum urmeaza:

• Bolnavi TBC si HIV/SIDA – adultos	16 lei
• Bolnavi TBC si HIV/SIDA – copii	15 lei
• Bolnavi hepatita, neoplazici - adulti	15 lei
• Bolnavi hepatita, neoplazici – copii	16.4 lei
• Bolnavi diabet - adulti	15 lei
• Bolnavi diabet - copii	17,5 lei
• Comun adulti	10 lei
• Comun copii 0-3 ani	10 lei
• Comun copii 3-16 ani	12 lei
• Desodat	10 lei
• Renal	10 lei
• Hepatic	10 lei
• Gastric	10 lei
• Regim enterocolita	10 lei
• Regim hidric	10 lei
• Alocatie pentru o ratie de 0.5 l lapte distribuit prin unitatile sanitare	3 lei
• Insotitori ai bolnavilor internati in unitati sanitare	7 lei

Valorile alocatiilor de hrana prezentate mai sus sunt valori cu TVA inclus.

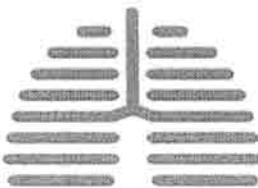
Ofertantul este obligat sa se incadreze in aceste alocatii si sa le respecte.

Ofertantul castigator va pregati mancarea pentru fiecare regim alimentar conform numarului de bolnavi pentru fiecare dieta, comunicat de catre autoritatea contractanta.

Comanda pentru numarul de portii alimentare ce vor trebui preparate si livrate beneficiarului se va transmite prestatorului zilnic , pe categorii de diete pana la ora 14, valabila incepand cu cina zilei respective si micul dejun al zilei urmatoare, iar comanda de la ora 8,30 reprezinta numarul de portii incepand cu pranzul zilei in curs.

Portiile vor fi preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrana prevăzute de legislația în vigoare (rația zilnică minima va fi de 2500 calorii), și cu respectarea nivelului alocației de hrana stabilit prin Hotarare de Guvern privind stabilirea nivelului minim al alocației zilnice de hrana pentru consumurile colective din instituțiile publice.

Meniul zilnic al unui bolnav este compus din mic dejun, pranz si cina. Pentru meniurile prevăzute se vor furniza suplimente de hrana la orele 10⁰⁰, si 16⁰⁰. Daca dupa comunicarea numarului de bolnavi intervin situatii de urgența, ofertantul are obligatia ca la solicitarea autoritatii contractante sa rezolve si sa pregateasca in maxim doua ore hrana suplimentara.



În situația în care pacientul, pe parcursul internării, solicită în mod expres o dietă în concordanță cu confesiunea sa religioasă, medicul curant va indica un regim dietetic care să țină cont de dorința acestuia, dar care să nu afecteze actul terapeutic (cu titlu de exemplu: meniu de post – religia crestina, meniu vegetarian, meniu cuser – preparate in conformitate cu regulile dietare mozaice, fara carne de porc, meniu musulman – preparate fara carne de porc, meniu hindus – in stil indian, fara carne de porc, vita/vitel, poate contine peste, lapte si/sau derivate din lapte). Aceste solicitari se vor comunica in timp util prestatorului.

Prestatorul este obligat sa livreze hrana preparata la adresa beneficiarului in **maxim 30** minute de la finalizarea prepararii. Este interzisă păstrarea alimentelor preparate de la o masă, la alta.

Predarea hranei se va face catre reprezentantii desemnati de catre autoritatea contractanta pentru fiecare locatie (sos.Viilor 90, cal.Serban Voda 189 si str.Lacul Bucura nr.40) si sectie clinica in parte unde urmeaza a fi distribuita aceasta. In acest sens, receptia caserolelor cu hrana va avea in vedere urmatoarele :

- a. aspectul cantitativ ;
- b. aspectul calitativ al hranei (aspect, gust, miros) ;

c. respectarea conditiilor igienico-sanitare de ambalare, transport si distributie la achizitor
Prestatorul se obliga sa asigure transportul hranei preparate pana la spatiile de distributie ale autoritatii contractante, in masini proprii autorizate sanitar-veterinar. Este obligatoriu ca mijloacele de transport folosite la transportul alimentelor, sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adevarata si, unde este cazul, sa poata permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate.

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

- Sediul Viilor mic dejun (eventual gustare ora 10.00)– ora 7.00, pranzul (eventual gustare ora 16.00) ora 12,30, cina ora 18.00.
- Sediul Lacul Bucura - mic dejun (eventual gustare ora 10.00) – ora 7,20, pranzul (eventual gustare ora 16.00) ora 12.50, cina ora 18,20.
- Sediul Zerlendi - mic dejun (eventual gustare ora 10.00) – ora 7,40, pranzul (eventual gustare ora 16.00) ora 13,10, cina ora 18,40

Micul dejun reprezintă 25% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compus din produse care se pot consuma nepreparate sau semipreparate.

Prânzul reprezintă 50% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din 2 feluri de mâncare:

- felul 1 – supe, ciorbe, borșuri
- felul 2 – preparate din carne si/sau legume+ garnituri și/sau salate

Cina reprezintă 25 % din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și este realizată din mancaruri scăzute.

Gustările reprezintă 10 % fiecare și reduc corespunzator prânzul și cina ;

Pentru persoanele cu diferite regimuri alimentare, se va adapta meniu zilnic în funcție de recomandările medicului curant.

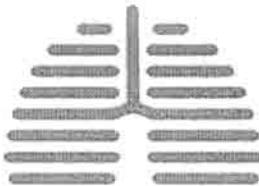
Cantități minime și maxime acord cadru 1 luna

	Tip meniu	Nivel alocatie hrana conform 665/2016 HG	Cantitate minima/1 luna	Cantitate maxima/1 luna
	Bolnavi TBC adulți	16.00	1400	2000
	Bolnavi TBC copii	15.00	600	900
	Bolnavi hepatita, neoplazici – adulți	15.00	150	250
	Bolnavi hepatita, neoplazici – copii	16.4	0	5
	Bolnavi diabet – adulți	15.00	1000	1500
	Bolnavi diabet – copii	17.50	5	20
	Comun adulți	10.00	5000	6000
	Regim gastric, renal, hepatic, desodat	10.00	1400	2000
	Bolnavi internați în staționare de zi	7.00	0	350
	Copii cu varsta cuprinsă între 0-3 ani	10.00	15	45
	Copii cu varsta cuprinsă între 3-16 ani	12.00	600	700
	Alocatie pentru o ratie de 0.5 l lapte distribuit în unitatile sanitare	3.00	0	20
	Regim enterocolita	10	15	60
	Regim hidric	10	15	30
	Insotitori ai bolnavilor internati in unitatile sanitare	10.00	200	800
	TOTAL		10700	14680

Prestatorul va avea în vedere că produsele din care este preparată mancarea să fie însoțite de documentele prevăzute de legislația în vigoare (după caz: avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanită-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiză, etc), ambalate, etichetate, inscripționate și stampilate, după caz, potrivit legii sanită-veterinare.

La livrare, se va intocmi **aviz de expedite** care se va semna de către reprezentanții prestatorului, precum și de către reprezentanții desemnati ai spitalului după preluarea alimentelor. Avizul de expedite al alimentelor de la primul transport al zilei, va cuprinde detalierea meniului zilei. Spatiile de servire a mesei și vesela în care se va servi mancarea vor fi asigurate de autoritatea contractanta, cu excepția recipientelor în care se primește mancarea de la prestator. Recipientele

**Respirăm
împreună**



**Institutul de
Pneumoftiziologie
Marius Nasta**

în care s-a primit mancarea vor ramane la autoritatea contractanta si vor fi returnate la urmatoarea livrare, dupa golire. Meniurile livrate care nu vor corespunde calitativ si cantitativ vor fi refuzate, prestatorul având obligația înlocuirii lor în aceeași zi, intr-un interval de maxim 2 ore.

Prestatorul trebuie sa constituie stocuri de siguranta pentru situatii neprevazute, care pot fi solicitate la nevoie.

Prestatorul trebuie să recolzeze zilnic și să păstreze probe de hrana, timp de 48 de ore, conform prevederilor H.G. 857/2011. Acestea se vor pastra individual in recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzator, intr-un spatiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop. Probe de hrana vor fi pastrate timp de 48 de ore si la sediul beneficiarului, in spatiu frigorific. Se va efectua monitorizarea zilnica a temperaturii acestor utilaje de catre reprezentantul spitalului.

Prestatorul trebuie sa dispuna de mijloacele tehnice, economice si resursele umane necesare desfasurarii activitatii. Personalul angajat al prestatorului trebuie sa aiba calificarea pentru tipul de activitate pe care o presteaza, analizele medicale la zi, să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare și să fie dotat cu echipament individual de lucru și protecție corespunzător.

Prestatorul trebuie sa asigure prin personal propriu instruit, un program de functionare care sa permita furnizarea fara intrerupere si in bune conditii a hranei.

In situația în care personalul angajat uzează de dreptul la grevă, prestatorul trebuie să asigure, necondiționat și conform contractului, desfășurarea activității de preparare si livrare a hranei la spatiul de distributie din spital .

Pe parcursul derularii contractului, autoritatea contractanta are dreptul de a verifica modul de prepararea a hranei, conditiile in care prestatorul isi desfasoara activitatea, conditiile de igiena a spatilor de lucru si a alimentelor, etc.

Furnizorul trebuie sa faca diovada detinerii de utilaje –echipamente necesare preparării hranei: minim oale ermetice, cantare, plite cuptoare profesionale.

Cerinte generale

Totalul serviciilor de preparare si livrare mancare necesare autoritatii contractante fac obiectul unui contract ce va fi incheiat si vor fi solicitate in functie de necesitati si disponibilul bugetar. Preturile prevăzute în HG nu fac obiectul licitației.

Partile vor desemna cate un reprezentant in vederea unei comunicari optime.

Orice comunicare intre parti, referitoare la indeplinirea contractului, trebuie sa fie transmisa in scris. Orice document trebuie inregistrat atat in momentul transmiterii cat si in momentul primirii. Comunicarile intre parti se pot face si prin fax sau e-mail cu conditia confirmarii in scris a primirii comunicarii.

Achizitorul isi rezerva dreptul de a denunta unilateral contractul de servicii, in cel mult 30 de zile de la aparitia unor circumstante care nu au putut fi prevazute la data incheierii contractului si care conduc la modificarea clauzelor contractuale in asa masura incat indeplinirea contractului respectiv ar fi contrara interesului public.

De asemenea, achizitorul are dreptul de a rezilia unilateral contractul fara obligatia de a acorda preaviz in cazul in care prestatorul nu respecta termenul de prestare stabilit, cantitatea si calitatea hranei, precum si orice clauza considerata esentiala a contractului.

Orarul zilnic stabilit de autoritatea contractanta prin graficul de prestare, anexa la contract, nu poate fi derogat, iar factura va fi acceptata la plata numai in conditiile in care pe toate avizele din luna s-a consemnat de un reprezentant al spitalului si s-a confirmat de un reprezentant al prestatorului ora la care a fost livrata masa. Plata se va face la numarul de portii livrate.

Achizitorul va notifica orice abatere, in scris, prestatorului. In situatia in care exista 2 notificari in urma carora nu s-a remediat situatia, se va putea proceda la rezilierea unilaterala a contractului de catre autoritatea contractanta.

Prestatorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzatoare pentru partea din contract indeplinita pana la data denuntarii unilaterale a contractului, fara a putea pretinde plata de daune-interese.

ELABORAREA OFERTEI

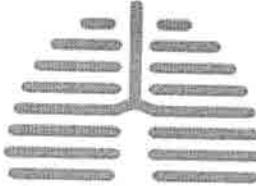
1. Oferta va fi redactata in limba romana.
2. Pretul ofertat trebuie sa fie exprimat in RON cu 2 zecimale, fara TVA/pers./zi;
3. In pretul ofertat vor fi incluse toate cheltuielile generate de desfasurarea activitatii de preparare a hranei cat si cheltuielile legate de distribuire.
4. Pretul ofertat se va mentine pe toata perioada de valabilitate a contractului,
5. Ofertase depune in plic, la sediul autoritatii contractante, intr-un singur exemplar original **oferta trebuie prezentata in 3 platuri distincte astfel :**

- documente de calificare
- ofertă tehnică
- ofertă financiară

Oferta a trebuie sa fie insotita in mod obligatoriu de:

- **Planul de meniu propus** pentru 2 saptamani, pe structura solicitata. Planul de meniu propus va constitui anexa la contract. Acesta poate fi schimbat numai cu acordul sau la cererea autoritatii contractante.
- **Declaratie pe propria raspundere a ofertantului** privind faptul ca:
 - va presta serviciile pe parcursul indeplinirii contractului in conformitate cu regulile obligatorii cu privire la domeniile mediului, PSI, social si al relatiilor de munca in vigoare, precum si ca la elaborarea ofertei a tinut cont de obligatiile relevante din domeniile mediului, PSI, social si al relatiilor de munca - **declaratie pe propria raspundere**
 - are obligativitatea de a respecta prevederile H.G. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratilor, cu modificarile si completarile ulterioare, personalul din sectoare speciale, cu risc de transmitere a bolilor infectioase direct sau indirect (prin alimente, apa, etc.), sector alimentar - **declaratie pe propria raspundere**.
 - are obligativitatea de a asigura in spatiile de receptie si distribuție hrană din cele trei locatii mentionate mai sus existenta unui cântar alimentar, avizat metrologic. Acestea vor fi utilizate pentru canticarea/verificarea gramajului portiilor de hrană conform meniurilor prezentate - **declaratie pe propria raspundere**

Respirăm
împreună



Institutul de
Pneumoftiziologie
Marius Nasta

- în cazul în care meniurile livrate nu vor corespunde calitativ/cantitativ, acestea vor fi refuzate, ofertantul având obligația înlocuirii lor în aceeași zi, într-un interval de maxim 2 ore - **declaratie pe propria raspundere**
- trebuie să constituie stocuri de siguranta pentru situații neprevazute, care pot fi solicitate de beneficiar la nevoie. (accidente colective, dezastre naturale, incendii, etc.) - **declaratie pe propria raspundere**
- trebuie să recolteze zilnic și să păstreze probe de hrană, timp de 48 de ore, conform prevederilor H.G. 857/2011. Acestea se vor păstra individual în recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzător, într-un spațiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop. Probe de hrană vor fi păstrate timp de 48 de ore și la sediul beneficiarului, în spatiu frigorific. - **declaratie pe propria raspundere.**
- monitorizarea zilnică a temperaturii acestor utilaje va fi făcută de către reprezentantul beneficiarului (asistentul de igienă) și va fi trecută în graficul de temperatură.
- trebuie să dispună de mijloacele tehnice, economice și resursele umane necesare desfășurării activității - **declaratie pe propria raspundere**
- trebuie să facă dovada că pe perioada derulării contractului ca are angajat un asistent dietetician care să întocmească meniul zilnic – **Contract de munca**
- în situația în care personalul angajat al prestatorului uzează de dreptul la grevă, ofertantul trebuie să asigure, necondiționat și conform contractului, desfășurarea activității de preparare și livrare a hranei către beneficiar - **declaratie pe propria raspundere.**

Director ingrijiri
As Med Licentiat Daniela Trandafir

As. Dietetica
Viorica Olteanu