



Consiliul Local al Municipiului Caransebes
SPITALUL MUNICIPAL DE URGENȚĂ CARANSEBES



Str. Piața 21 Decembrie 1989, nr.2, Caransebeș, cod 325400, jud. Caraș Severin, www.spital-caransebes.ro
Tel/Fax: +40 (0255) 516361 - Tel/centrală: +40 (0255) 511423/511425/511426 - secretariat@spital-caransebes.ro
Nr. 6796/04.07.2023

APROBAT
MANAGER

CAIET DE SARCINI

in vederea incheierii unui acord cadru cu o durata de 12 luni pentru „Servicii zilnice de pregatire, preparare, ambalare si livrarea hranei pentru pacientii/bolnavii internati”

Cod CPV 55523000-2

PROCEDURA APLICATA:

ACHIZITIE DIRECTA – conform Legii nr. 98/2016 cu completarile si modificarile ulterioare ANEXA 2

SPECIFICATII TEHNICE – CONDITII OBLIGATORII

I.PREAMBUL

I.1.Derularea procedurii de externalizare a activitatii de preparare a hranei se desfasoara in conformitate cu prevederile OMS nr.887/2006 actualizata privind externalizarea serviciilor medicale si nemedicale din unitatile sanitare.

I.2.Operatorul economic caruia i se va atribui acordul cadru va fi obligat ca pe durata acestuia sa presteze serviciul cu personalul propriu cu respectarea Legii nr.53/2003 Codul Muncii, in conformitate cu prevederile Normelor de aplicare privind externalizarea serviciilor medicale si nemedicale din unitatile sanitare.

II. CONSIDERATII DE ORDIN GENERAL

Prezentul caiet de sarcini defineste cerintele minime obligatorii, specificatiile minime tehnice si face parte intrgranta din documentatia de elaborare si prezentare a ofertei. Caietul de sarcini constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza da catre fiecare ofertantpropunerea tehnica. Specificatiile tehnice impuse definesc dupa caz si fara a se limita la cele ce urmeaza, caracteristici referitoare la nivel calitativ, tehnic si de performanta, precum si sisteme de asigurare a calitatii, terminologie, simboluri, teste si metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, conditiile pentru certificarea conformitatii cu standardele relevante si altele asemenea.

In acest scop, propunerea tehnica va contine, in conformitate cu cerintele stabilite prin Fisa de Date a Achizitiei, un comentariu artcol cu articol al specificatiilor tehnice cuprinse in Caietul de Sarcini, prin care se demonstreaza corespondenta propunerii tehnice cu specificatiile respective. In vederea constatarii ofertei tehnice, comisia de evaluare a ofertelor va efectua obligatoriu o inspectie a spatiilor in care ofertantul isi

desfasoara activitatea, la finalizarea celor 90 de zile pese la dispozitie pentru dotarea acestora pe cheltuiala proprie si va analiza daca acestea corespund cerintelor prezentului Caiet de Sarcini.

III. LOCUL DE DESFASURARE A ACTIVITATII OFERTANTULUI

1.Spatii

Preastarea serviciilor de preparare si furnizare a hranei pacientilor Spitalului Municipal de Urgenta Caransebes se va putea realiza si in locatia proprie a achizitorului, spatiile vor fi puse la dispozitia ofertantului castigator cu titlu gratuit. In aceste conditii ofertantul castigator se va bransa pe cheltuiala proprie la utilitatii (energie electrica, apa-canal) cu contorizare proprie si le va plati din surse proprii. Va incheia contracte proprii cu furnizorii: de ridicare a deseurilor menajere si de deratizare si dezinsectie. Ofertantul castigator va efectua toate dotarilor pe cheltuiala sa, privind autorizarea din punct de vedere sanitar-veterinara si dotarea corespunzatoare la standarde de calitate cu instalatii sanitare, instalatii electrice/utilitari, climatizare si echipamente tehnologice profesionale noi avand linie proprie de preparare, portionare, pregatire si distribuire a hranei. Dotarea si echiparea se va realiza in 90 de zile de la predarea-primirea spatiilor prin Proces Verbal de predare-primire intre beneficiar si ofertantul castigator (furnizorul de servicii), in prezenta unei comisii mixte din partea beneficiarului (consiliul de administratie, comitet director, Primaria Municipiului Caransebes). Pe toata aceasta perioada de 90 zile, ofertantul castigator va asigura din resurse proprii serviciile de hrana zilnice necesare functionarii Spitalului Municipal de Urgenta Caransebes, conform cerintelor prezentului caiet de sarcini.

Toate echipamentele tehnologice profesionale noi avand linie proprie de preparare, portionare, pregatire si distribuire a hranei vor fi achizitionate de catre ofertantul castigator si va face dovada detinerii acestora cu documente de achitie proprie.

a) spatii de receptie si depozitare produse alimentare neprelucrate, dimensionate separat pentru produse perisabile (dotate cu echipamente frigotehnice pentru asigurarea temperaturii optime de pastrare) si produse neperisabile in functie de stocul necesar pentru fiecare categorie;

b) spatii pentru prelucrari primare in numar de 2, la locatia proprie a ofertantului, spatii autorizate din punct de vedere sanitar-veterinar, organizate separat pentru legume, carne, peste, pasari. Camerele pentru prelucrari primare se vor conecta direct cu spatiile bucatariei propriu-zise sau printr-un coridor intern „curat”, neinterferat cu circuite de aprovizionare „murdare” si vor fi dotate cu echipamente profesionale conform normativelor specifice unitatii sanitare (plite, marmide, tigai basculante, cuptor cu convecție, mese, chiuvete, etc);

c) spatii pentru prelucrari finale, spatiu autorizat din punct de vedere sanitar-veterinar compartimentat in zone distincte prin pereti de compartimentare separata, astfel:

- prelucrari termice pentru mesele principale (bucataria calda)
- prelucrari dietetice
- prelucrari pentru micul dejun (bucataria lapte-ceai)
- bucataria rece
- preparate de patiserie-cofetarie

- camera de splat vase

d) spatii pentru oficiu de distributie : acesta va fi utilizat pentru portionarea ratiilor de hrana pentru fiecare sectie a spitalului in parte, cu respectarea baremului minim de calorii stabilit prin actele normative, a cuantumului valoric aferent fiecarui tip de dieta solicitat de autoritatea contractanta si prin raportare la retetarul stabilit de autoritatea contractanta. Fiecare porti de hrana va fi ambalata in recipienti termoizolanti de unica folosinta, insotiti de tacamuri de unica folosinta ambalate individual. **Oficiul de distributie** va fi dotat prin grija ofertantului castigator cu o linie speciala de portionare si ambalare a hranei si va fi amenajata la standardele de cea mai inalta calitate pe cheltuiala proprie pentru a obtine autorizate sanitare-veterinare.

Toate spatiile dotate pentru realizarea in conditii speciale a procesului de preparare, portionare, pregatire, ambalare si distribuire a hranei vor fi supravegheate si monitorizate video, sarcina ce intra in responsabilitatea si se realizeaza pe cheltuiala castigatorului ofertant. Beneficiarul va avea acces on-line (in baza unui user/parola) neconditionat la sistemul de supraveghere si monitorizare ce va fi conectat la serverul spitalului.

Daca „Serviciul de preparare a mancarii”, pentru pacientii spitalului, se realizeaza in alta locatie, atunci spatiul unde se va prepara mancarea trebuie sa detina autorizatie de functionare valabila, din punct de vedere sanitar-veterinar si sa nu depaseasca aria Municipiului Caransebes. Spatiul sa fie dotat cu camere de luat vederi conectate la internet pentru a putea fi supravegheata activitatea de preparare a hranei de catre personalul Spitalului.

2. Hrana, ambalare, distribuire, dotari, flux de lucru.

Hrana pregatita pe linia proprie de preparare, portionare, pregatire, ambalare si distributia hranei va fi asezata in recipienti de unica folosinta termoizolanti inchisi ermetic. Recipienti termoizolanti vor fi inchisi de catre personalul din bucatarie si se vor mai deschide doar de catre pacient, astfel circuitul privind igiena alimentara va fi respectata in totalitate. Distribuirea hranei se va face intr-un sistem flux de distribuire individual, propus de catre firmele ofertante.

Pentru distribuirea hranei ofertantul castigator va face dovada detinerii unui minim necesar de dotari pentru fiecare oficiu organizat la locatiile puse la dispozitie si amenajate de pe cheltuiala proprie de catre acesta, dupa cum urmeaza:

- carucioare speciale pentru transportul recipientilor termoizolante ce vor contine hrana preparata pentru fiecare sectie din spital si sectiile exterioare (aceasta sarcina apartine exclusiv ofertantului castigator).

- recipienti speciali, de uz alimentar, din material termoizolant de unica folosinta vor fi dimensionati corespunzator pentru necesarul fiecarei sectii atat pentru preparate lichide, cat si pentru felul doi, cina/desert.

Toti recipienti de uz alimentar termoizolanti vor avea in dotare si tacmurile necesare pentru servitul mesei zilnice. Aceste vor fi intr-un numar suficient pentru a asigura o distributie corespunzatoare a hranei pentru toti pacientii/insotitorii/medici de garda ai spitalului. Recipienti de uz alimentar termoizolanti ce trebuie asigurati de ofertantul castigator sunt compusi din: recipient de uz alimentar termoizolanti necesari pentru ciorbe si supe cu capac, recipienti de uz alimentar termoizolanti

necesar pentru ceai/lapte cu capac, recipient de uz alimentar termoizolant necesar pentru felul doi/cina/desert.

- necesarul de ustensile de bucatarie pentru portionarea mancarii adecvate fiecarui tip de preparat: polocice, palete, clest, etc., sa fie de diferite marimi dar numai de uz special alimentar.

- necesarul de dulapuri pentru depozitarea in conditii de igiena si de siguranta a recipientilor termoizolanti si tacamurilor pentru distributia preparatelor. Acestea vor trebui sa fie din material special cu protectie impotriva oxidarii si a favorizarii dezvoltarii agentilor patogeni sau patrunderea altor elemente ce pot infecta mediu interior (rozatoare/insecte/medii acide/substante periculoase).

- necesarul de echipamente frigotehnice pentru probe alimentare la fiecare oficiu de distributie a mancarii.

- pentru controlul portionarii la fiecare oficiu va exista un cantar cu buletin metrologic de verificare la zi.

- existenta unui laborator de control dietetic dotat cu echipament frigotehnic (asigurat de catre ofertantul castigator) destinat pentru probe alimentare si locatia dieteticeanului. La locul de preparare a hranei ofertantul castigator va asigura spatiu corespunzator pentru reprezentantul beneficiarului pe programul dietetic, care va urmari respectarea ciclurilor de preparare, conform retetarului su a dietelor comunicate si stabilite de spital. Ciclul de pregatire a hranei va fi urmarit de personalul specializat al beneficiarului si de personal specializat al ofertantului castigator.

- anexe pentru personal, care vor cuprinde: vestiar cu grup sanitar di dus, separat pe sexe, amplasate langa accesul personalului. Ofertantul castigator va amenaja astfel de anexe pentru personal si la nivelul fiecarei locatii de distributie a mancarii unde sunt amenajate oficii. Conditile de receptie si depozitare, prelucrare si preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucatariei si masurile de protectie igienico-snitare sunt cele prevazute in Normele de functiunare a unitatilor de alimentatie publica si reglementarile cuprinse in Directiva nr.93/43 a Consiliului Europei privind implementarea sistemului HACCP.

NOTA: Pentru toate spatiile puse la dispozitie de catre autoritatea cotractanta, anenajate si dotate conform cerintelor prezentului caiet de sarcini pe cheltuiala ofertantului castigator, acesta se obliga la separarea si contorizarea circuitelor de alimentare utilitati (apa rece/calda, energie electrica, energie termica si salubritate) si sa incheie contracte separate cu furnizorii de utilitati in baza contractului semnat cu beneficiarul. Deasemenea va avea obligatoriu linie telefonica proprie. Deseurile/resturile menajere rezultate de la oficiile si spatiile inchiriate/utilizare de catre ofertantul castigator vor fi depozitate numai in locurile special amenajate din curtea spitalului, stabilite de comun acord cu conducerea unitatii sanitre, astfel incat operatorul de salubritate sa poata efectua mnevrele de acces pentru colectare.

3. Planurile, designul, constructia si dimensiunile spatiului destinat activitatii de preparare a hranei vor trebui:

- (1) Sa permita curatenia adecvata si/sau dezinfectia

- (2) Sa fie concepute in asa fel incat sa nu permita acumularea de mizerie, contactul cu substante toxice, raspandirea particulelor in alimente si formarea condensului sau a umezelii pe suprafete.

(3) Sa permita buna practicare a igienei, incluzand protectia impotriva contaminarii intre operatiuni si pe timpul operatiunilor, dintre alimente si echipament, materiale, apa, aer sau personal si surse externe de contaminare.

(4) Obtinerea, acolo unde este necesar, a unor conditii adecvate de temperatura pentru procesul de igiena si depozitare a produselor de resort.

(5) Sa existe un numar adecvat si suficient de mijloace naturale sau mecanice de ventilatie. Fluxurile mecanice de aer din zonele contaminate inspre zonele curate trebuie evitate. Sistemele de ventilatie trebuie construite in asa fel incat sa permita accesul usor la filtre si alte parti de curatare.

(6) Toate utilitatile sanitare din cadrul blocului alimentar vor fi dotate cu ventilare naturala si/sau artificiala.

(7) Blocul alimentar trebuie sa aiba iluminare adecvata, naturala si/sau artificiala.

(8) Sistemele de canalizare trebuie sa fie adecvate scopului propus. Ele trebuie administrate astfel incat sa previna riscul de contaminare a alimentelor.

(9) Spatiile de depozitare a deeurilor trebuie create si administrate in asa fel incat sa poata fi mentinute curate si pentru a se preveni aparitia si raspandirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si spatiilor.

4. Cerinte specifice privind incaperile in care sunt preparate, tratate si procesate alimentele:

(1) In incaperile in care sunt preparate, tratate sau procesate alimente, configuratia si proiectul trebuie sa permita aplicarea bunelor practici de igiena a alimentelor, incluzand protectia impotriva contaminarii intre si in timpul operatiunilor .

a) suprafetele pavimentului trebuie sa fie mentinute un bune conditii de intetinare si sa fie usor de curatat si, dupa caz, de dezinfectat. Aceasta necesita utilizarea unui material impermeabil, nonabsorbant, lavabil si netoxic, cu exceptia cazului in care operatorii cu activitate in domeniul alimentar pot dovedi autoritatii competente ca alte materiale utilizate sunt corespunzatoare. Dupa caz, pavimentul trebuie sa permita drenajul adecvat al suprafetelor;

b) suprafetela peretilor trebuie sa fie mentinute in conditii bune de intretinere si sa fie usor de curatat, iar atunci cand este necesar, de dezinfectat. Aceasta necesita utilizarea unor materiale impermeabile, nonabsorbabile, lavabile si netoxice, precum si o suprafata neteda pana la o inaltime adecvata efectuarii diferitelor operatiuni, cu exceptia cazului in care operatorii cu activitate in domeniul alimentar pot dovedi autoritatii competente ca alte materiale utilizate sunt corespunzatoare;

c) plafoanele sau, acolo unde nu exista plafoane, suprafata interioara a acoperisului si accesoriile suspendate trebuie sa fie construite si finisate astfel incat sa se previna acumularea de murdarie si sa se reduca condensul, cresterea de mucegaiuri si imprastierea de particule;

d) ferestrele si alta deschizaturi trebuie sa fie construite pentru a se preveni acumularea de murdarie. Cele ce pot fi deschise catre mediul exterior trebuie, dupa caz, sa fie echipate cu plase impotriva insectelor, ce pot fi usor demontate pentru curatenie. Atunci cand deschiderea ferestrelor ar avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie sa ramana inchise si fixate in timpul productiei;

e) usile trebuie sa fie usor de curatat, iar atunci cand este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesar utilizarea de suprafete netede si nonabsorbante, cu exceptia cazului in care operatorii cu activitate in domeniul alimentar pot dovedi autoritatii competente ca alte materiale utilizate sunt corespunzatoare;

f) suprafetele, incluzand suprafetele echipamentelor, din spatiile in care sunt manipulate alimente si, in special, suprafetele ce intra in contact cu alimentele trebuie sa fie mentinute in stare buna de intretinere si trebuie sa fie usor de curatat, iar atunci cand este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesara utilizarea de materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune si netoxice, cu exceptia cazului in care operatorii cu activitate in domeniul alimentar pot dovedi autoritatii competente ca alte materiale utilizate sunt corespunzatoare.

(2) Trebuie sa fie asigurate facilitati adecvate, dupa caz, pentru curatarea, dezinfectia si depozitarea ustensilelor si a echipamentelor de lucru. Aceste facilitati trebuie sa fie construite din materiale rezistente la coroziune, sa fie usor de curatat si sa fie aprovizionate in mod adecvat cu apa fierbinte si rece.

(3) Trebuie sa fie elaborate si afisate, dupa caz, instructiuni pentru spalarea alimentelor. Fiecare cuva sau orice astfel de facilitate destinata spalarii de alimente trebuie sa aiba a sursa adecvata de apa fierbinte si/sau apa potabile rece, in conformitate cu cerintele cap.VII, si sa fie mentinuta curata, iar atunci cand este necesar, dezinfectata.

O descriere detaliata a metodologiei si a planului de lucru in conformitate cu Ordinul 914/2006 actualizat al Ministerului Sanatatii privind aprobarea normelor privind conditiile pe care trebuie sa le indeplineasca un spital in vederea obtinerii autorizatiei sanitare de functionare.

5. Cerinte privind transportul.

(1) Carucioarele speciale utilizate pentru transportul recipientilor termoizolanti alimentare trebuie sa fie mentinute curate si in buna stare de intretinere si functionare pentru protejarea impotriva contaminarii si duca caz, sa fie conceputa si construite pentru a se permite igienizarea si/sau dezinfectia adecvata.

(2) Recipientele din vehicule si/sau containerele nu trebuie sa fie utilizate pentru transportul altor materii decat produsele alimentare, atunci cand aceasta utilizare poate avea ca rezultat contaminarea.

(3) Atunci cand transportoarele si/sau containerele sunt utilizate si pentru transportul altor materiale decat produse alimentare sau pentru transportul simultan al unor produse alimentare diferite, trebuie sa existe, dupa caz, o separare efectiva a produselor.

(4) Produsele alimentare sub forma lichida, de granule sau de pudra, in vrac, trebuie sa fie transportate in recipiente si/sau containere/tancuri rezervate exclusiv transportului de produse alimentare. Astfel de containere trebuie sa fie marcate in mod vizibil cu litere ce nu pot fi sterse, in una sau in mai multe limbi de circulatie internationala, pentru a se scoate in evidenta ca acestea sunt utilizate exclusiv pentru transportul de produse alimentare, sau trebuie sa fie marcate cu inscriptia „ numai pentru produse alimentare”.

(5) Atunci cand mijloacele de transport si/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor bunuri decat produse alimentare sau pentru transportul de produse alimentare diferite, trebuie sa se efectueze o igienizare eficienta intre incarcari, pentru a se evita riscul de contaminare.

(6) Produsele alimentare din mijloace de transport si/sau containere trebuie sa fie aranjate si protejate, astfel incat sa se reduca la minimum riscul de contaminare.

(7) Dupa fiecare transport de mancare preparata mijloacele de transport vor fi supuse unui proces de dezinfectie conform normelor.

(8) Autovehiculele utilizate la transportul mancarii preparate vor trebui sa aibe autorizatie sanitara pentru mijloacele de transport ale produselor comestibile de origine animala, eliberata de ANSVSA ce va fi prezentata in copie, cu stampila in original, purtand inscriul „conform cu originalul”.

6. Cerinte privind deseurile alimentare

(1) Deseurile alimentare, subprodusele necomestibile si alte resturi trebuie sa fie indepartate cat mai repede posibil din incaperile in care sunt prezente alimente, pentru a se evita astfel acumularea acestora.

(2) Deseurile alimentare, subprodusele necomestibile si alte resturi trebuie sa fie depozitate in containere ce se inchid, cu exceptia cazului in care operatorii cu activitate in domeniul alimentar pot demonstra autoritatii competente ca alte tipuri de containere sau sisteme de evacuare utilizate sunt corespunzatoare. Aceste containere trebuie sa fie construite corespunzator, tinute in conditii adecvate, sa fie usor de igienizat si atunci cand este necesar, de dezinfectat.

(3) Trebuie sa fie luate masurile necesare pentru depozitarea, colectarea si distrugerea deseurilor alimentare, a subproduselor necomestibile si a altor resturi. Spatiile de depozitare a deseurilor trebuie sa fie concepute si utilizate in asa fel incat sa se permita mentinerea curata a acestora si dupa caz, sa fie libere animale si daunatori.

(4) Toate deseurile trebuie sa fie eliminate in mod igienic cu protejarea mediului, in conformitate cu legislatia comunitara transpusa aplicabila in acest scop si nu trebuie sa constituie o sursa directa sau indirecta de contaminare.

7. Cerinte privind igiena personalului.

(1) Fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor trebuie sa mentina un grad ridicat de curatenie personala si trebuie sa poarte imbracaminte adecvata, curata si dupa caz, echipament de protectie.

(2) Nici unei persoane care sufera de o boala sau este purtatoare a unei boli ce poate fi transmisa prin alimente ori care sufera de o alta afectiune, cum ar fi leziuni infectate, infectii ale pielii, abcese sau diaree nu va avea acces la manipularea alimentelor ori sa intre in nici o zona de contact cu acestea, daca exista riscul de contaminare directa sau indirecta. Orice persoana astfel afectata si angajata intr-o intreprindere din domeniul alimentar si care este posibil sa intre in contact cu alimente trebuie sa raporteze imediat operatorului cu activitate in domeniul alimentar boala sau simptomele, iar daca este posibil cauzele acestora.

8. Prevederi privind produsele alimentare

(1) Un operator cu activitate in domeniul alimentar nu trebuie sa accepte materii prime ori ingrediente, altele decat animale vii sau orice alt material utilizat la procesarea produselor, daca acestea sunt cunoscute a fi sau se apreciaza in mod rezonabil, ca ar putea sa fie contaminate cu paraziti, cu microorganisme patogene ori cu substante toxice, de descompunere sau straine, in asa masura incat, chiar dupa ce operatorul cu activitate in domeniul alimentar a aplicat in mod igienic proceduri normale de sortare si/sau de preparare ori de procesare, produsul final ar fi impropriu pentru consum uman.

(2) Materiile prime si toate ingredientele depozitate intr-o intreprindere din domeniul alimentar trebuie sa fie tinute in conditii corespunzatoare, concepute sa previna deteriorarea acestora si sa le protejeze impotriva contaminarii.

(3) In toate etapele de productie, de procesare si de distributie alimentele ce trebuie sa fie protejate impotriva oricarei contaminari ce poate face alimentul impropriu pentru consum uman, daunator pentru sanatate sau contaminat in asa masura incat ar fi nerezonabil sa fie consumat in acea stare.

(4) Trebuie sa se aplice proceduri adecvate pentru a se controla daunatorii. Trebuie de asemenea sa se aplice proceduri adecvate pentru a se preveni ca animalele domestice sa aiba acces in locuri unde sunt pregatite, manipulate sau depozitate alimente (sau atunci cand autoritatea competenta permite aceasta in cazuri speciale, pentru a se preveni ca un astfel de acces sa duca la contaminare).

(5) Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare si produsele finite ce pot sa faciliteze multiplicarea unor microorganisme patogene sau formarea de toxine nu trebuie sa fie pastrate la temperaturi ce ar putea avea ca rezultat un risc pentru sanatate. Lantul de frig nu trebuie sa fie intrerupt. Totusi sunt permise perioade limitate fara controlul temperaturii, pentru a se permite derularea practica a activitatilor prepararii, transportului, depozitarii, expunerii si servirii mancarii, cu conditia ca aceasta sa nu aiba drept rezultat un risc pentru sanatate. Intreprinderile din domeniul alimentar in care se produc, se manipuleaza si se ambaleaza produse alimentare procesate trebuie sa dispuna de incaperi adecvate suficient de mari pentru depozitarea separata a materiilor prime de materialul procesat, si de spatii separate de depozitare in conditii de refrigerare si suficient de mari.

(6) Atunci cand produsele alimentare urmeaza sa fie pastrate sau servite la temperaturii saczute, acestea trebuie sa fie racite cat mai repede posibil dupa faza de procesare la cald sau faza de preparare finala, daca nu este aplicat nici un proces de tratare termica, la o temperatura ce nu trebuie sa aiba ca rezultat un risc pentru sanatate.

(7) Decongelarea produselor alimentare trebuie sa fie realizata in asa fel incat sa se reduca la minimum riscul dezvoltarii de microorganisme patogene sau al formarii de toxine in alimente. In timpul decongelarii alimentele trebuie sa fie supuse la temperaturi care sa nu aiba ca rezultat un risc pentru sanatate. Atunci cand lichidul ce se scurge in procesul de decongelare poate reprezenta un risc pentru sanatate, acesta trebuie sa fie drenat in mod adecvat. Dupa decongelare alimentele trebuie sa fie manipulate de asa maniera incat sa se reduca la minimum riscul dezvoltarii de microorganisme patogene sau formarea de toxine.

9. Prevederi privind ambalarea si impachetarea produselor alimentare.

(1) Materialul utilizat pentru ambalare si impachetare nu trebuie sa reprezinte a sursa de contaminare.

(2) Materialele de ambalare trebuie sa fie depozitate de asa maniera incat acestea sa nu fie expuse la un risc de contaminare.

(3) Operatiunile de ambalare si impachetare trebuie sa fie efectuate astfel incat sa se evite contaminarea produselor. Dupa caz si in special in cazul recipientelor si a vaserlor de sticla, trebuie sa fie asigurate integritatea containerului si igiena acestuia.

(4) materialul de ambalare si de impachetare reutilizat pentru produse alimentare trebuie sa fie usor de igienizat iar atunci cand este necesar, de dezinfectat.

IV. Precizari cu privire la prepararea hranei

(1) Ofertantul castigator va prepara hrana tinand cont de nivelul alocatiilor de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare stabilite prin Legea nr. 133 din 12.05.2022 si Ordinul Ministerului Sanatatii nr. 1488 din 31.05.2022, dupa cum urmeaza:

- a) Pacienti spitalizati – copii si adulti = 22 lei/zi
- b) Bolnavi TBC si HIV/SIDA - copii si adulti = 33 lei/zi
- c) Bolnavi hepatita, neoplazici – copii si adulti = 33 lei/zi
- d) Bolnavi diabet – copii si adulti = 33 lei/zi
- e) Bolnavi arsi = 33 lei/zi
- f) Bolnavi in leprozerii = 33 lei/zi
- g) Lauze = 33 lei/zi
- h) Insotitori = 22 lei/zi.

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

Cuquantumul alocației de hrană în unitățile sanitare publice se stabilește prin ordin al ministrului sănătății, se actualizează anual în funcție de rata inflației și nu poate fi mai mic de 22 lei/zi de spitalizare.

Tabel cu valoarea medie a caloriilor functie de alocatia de hrana

Valoarea alocatiei	22 lei	33 lei
Numar mediu de calorii	2660	3500

(2) Ofertantul castigator va pregati mancarea, pentru fiecare dieta in parte, conform numarului de bolnavi comunicat in ziua precedenta pana la ora 13:00, de catre asistenta dieticiana cu semnatura medicului responsabil cu hrana bolnavilor la nivelul spitalului.

(3) Odata cu numarul de bolnavi la portie pentru ziua urmatoare si repartizarea acestora pe dieteva fi comunicate ofertantului castigator si meniurile (retetele) de mancare pe fiecare tip de dieta si regim in parte.

(4) Meniul zilnic al unui bolnav este compus din mic dejun, pranz si cina. Pentru meniurile prevazute la punctele b, c, d, e, f, g se vor furniza suplimente de hrana la ora 10:00 si 16:00.

(5) Valorile prezentate mai sus sunt pentru o zi de spitalizare.

(6) Daca dupa comunicarea numarului de bolnavi cum a fost specificat mai sus intervin situatii de urgenta ofertantul are obligatia sa ca la solicitarea reprezentantilor autorizati ai spitalului sa rezolve si sa pregateasca in maxim doua ore hrana suplimentara.

(7) Pentru bolnavi de diabet, hepatita, cardiaci, operat sau psihici adulti sau copii se solicita meniuri dietetice speciale, in functie de afectiunile cu care sunt internati.

(8) Ofertantul va asigura si prepararea hranei pentru **medicii de garda** care va fi livrata odata cu mancarea pacientilor pe sectii. Meniul stabilit pentru hrana medicilor de garda nu va depasi cota maxima permisa de lege iar acestea vor fi comandate in aceleasi conditii ca si pentru bolnavii internati. Pentru medici de garda se pot contra cost (abonament lunar), prezenta meniuri speciale ca la carte pentru realizarea unui circuit consistent de hrana a acestora. Dupa ce meniurile au fost stabilite si achitate, vor fi comunicate prestatorului pentru prepararea si livrarea a doua zi. **Angajatii spitalului pot beneficia zilnic/periodic de servicii de catering contra cost (abonament lunar) in aceleasi conditii ca si cele stabilite pentru medicii de garda.**

Factura va trebui sa cuprinda doar doua pozitii si anume:

- Portii hrana cu cost 22 lei/zi,

- Portii hrana cu cost 33 lei/zi,

(9) Regimurile dietetice uzitate in spital:

* Regim hidric contine ceaiuri neindulcite, supe strecurate, etc. In cadrul acestei categorii de regim sunt excluse alimentele solide.

* Regimul pentru complicatiile bolilor ulceroase: oua moi, lapte dulce rece, supe mucilaginoase, sucuri de fructe si legume proaspete, unt, paine alba veche, in acest regim se recomanda glucidele in defavoarea lipidelor si proteinelor animale (carne).

* Regimuri pentru suferinte intestinale: carne fiarta, peste, oua, branza nefermentata, unt proaspat, legume sarace in celuloza (orez, cartofi, morcovi).

* Regim pentru bolile acute ale ficatului/hepatita – se recomanda baututi dulci zaharate, jeleuri de fructe, supe crema, carne slaba la gratar, branzeturi slabe, lapte, etc.

* Regim pentru hepatite cronice evolutive: paine alba veche de 1 zi, carne slaba, peste, iaurt, branza de vaci, fara condimente iritante.

* Regim pentru afectiuni renale: nu va contine proteine animale, (carne), hiperglucidic (paine, unt, compot, zahar, legume) fara sare.

* Regim pentru cardiaci: regim hiposodist, (bauturi gazoase, paine fara sare, unt nesarat, cartofi, morcovi, orez). Se interzic branzeturile fermentate, slanina, sarea, organe, supe, cartofi prajiti, condimente iritante.

* Obezitate: meniul va contine max. 1200/1300 calorii/zi si va fi compus din: proteina aprox. 50gr./zi, lipide 40gr./zi, glucide 120gr./zi.

* Diabet – acest regim va fi specificat de catre asistenta dieteticiana.

* Regim pentru lauze, ftizici, neuropsihici: hipercaloric, aprox. 3000-3500 cal/zi, format din lapte, branza, oua, cartofi, legume verzi, peste, dulceata, unt, etc.

(10) Precizari cu privire la bucataria dietetica de la sectia pediatrie si sectia infectioase. Pentru prepararea hranei la copii internati la aceste sectii si pentru care hrana se prepara sub directa supraveghere a asistentelor de dietetica in bucataria dietetica special amenajata de catre ofertantul castigator unde va pregati cantitatile solicitate cu o zi inainte pana la ora 13,00 pentru ziua urmatoare odata cu micul dejun. Livrarea se va face separat pentru sectia de pediatrie si separat pentru sectia infectioase. Distribuirea hranei pe sectiile ce se afla in aceasta situatie se face respectand conditiile generale mentionate in prezentul caiet de sarcini la Cap. VIII, pct.2.

V. Retete cu titlu de exemplu pentru prepararea hranei.

V.1. SUPE SI CIORBE – cantitati pentru o portie

SUPA DE CARNE CU FULGI DE OU

-zarzavat 50 g, -ceapa 10 g, -ou 1/5, -faina 5 g, verdeata, ulei 10 g,

SUPA DE OREZ

-zarzavat 50 g, -ceapa 10-20 g, -orez -15 g, verdeata, -oase

SUPA A LA GREC

-zarzavat 50 g, -ceapa 10-15 g, -orez -15 g, smantana -10 g -iaurt 15 g, verdeata, -oase

SUPA DE CARNE CU FIDEA

-zarzavat 50 g, -ceapa 10 g, fidea 15 g, -verdeata

SUPA DE GALUSTE

-zarzavat 50 g, -ceapa 10-20 g, gris -20 g -oua 1/4, -verdeata

SUPA DE CRUTOANE

-zarzavat 50 g, -franzela 20g, -fidea -15 g, gris -20 g -oua 1/4, -verdeata, -oase, unt 5 g

SUPA DE ROSII CU OREZ SI FIDEA

-zarzavat 50 g, -rosii 100 g(sau bulion 10 g), -ardei gras 20 g, -paste fainoase (orez) 15 g, -ulei 5-10 g -verdeata

CIORBA DE PRAZ

-praz 100g, -morcov 30g, -albitura 20g, -cartof 100g, -bulion 10g, -rosii 50g, -ardei 10g, -verdeata

CIORBA DE DOVLECEL

-dovlecei 100-200g, -rosii 50g, -smantana 10g, -iaurt 10g, -orez 10g, -ceapa 10g, -verdeata

CIORBA DE PERISOARE

-morcov 50g, -carne 40-50 g, -ceapa 20g, -ardei 2g, -smantana 10g, -rosii 50g, -orez 15g, -verdeata

CIORBA DE FASOLE USCATA

-fasole uscata 50-70g, -afumatura 10g, -zarzavat 30g, -rosii 50g, -ceapa 10g, -verdeata

CIORBA DE ZARZAVAT

-zarzavat 50g, -mazare 10g, -fasole verde 30g, -ceapa 10g, -cartofi 50-100g, -bulion 10g, -smantana 10g, -iaurt 10g, -verdeata, -ardei gras 20g, -varza 20g, dovlecel 30g, ulei 10g

CIORBA CU CARNE

-carne 50-70g, -rosii 50g, -ceapa 15g, -ardei 30g, -ulei 5g, -zarzavat 30g, -verdeata

CIORBA DE CARTOFI

-cartofi 250-200g, ceapa 20g, -ardei 10-20g, -morcov 50g, -iaurt 10g, -smantana 10g, -bulion 10g, -rosii 50g, -albituri 20g, -ulei 1-5g, verdeata

CIORBA DE ROSII CU FIDEA

-rosii 100g, -bulion 20g, -zarzavat 20g, -fidea 15-20g, -ardei 10g, -ceapa 10g, -ulei 5g, -zahar 2g, verdeata

RECOMANDARE MANCARURI GATITE, GARNITURI – cantitati/portie

PILAF DE OREZ CU CARNE DE PUI

-carne pui 150gr, -orez 60gr, -ceapa 20gr, -zarzavat 50gr, -grasime 10-15gr, -verdeata

PILAF SARBESC

-orez 60g, -ardei gras 50g, -ceapa 30g, -zarzavat 50g, -ulei 15g, -bulion 20g, -rosii 50g

OSTROPEL CU CARNE

-carne 150g, -grasime 15g, -ceapa 30g, -faina 10g, -bulion 10g, -rosii 50g, -usturoi 6g

PAPANASI CU SMANTANA

-branza de vaci 80g, -faina 20g, -gris 20g, -oua ½, smantana 50g, unt 10g

OREZ CU LAPTE

-orez 30g, -lapte 200ml, -zahar 15g, vanilie, scortisoara

BUDINCA DE MACAROANE

-macaroane 70g, -branza telemea 50g, oua 1/10, ulei 10-15g

BUDINCA DE MACAROANE CU CARNE

macaroane 70g, -bulion 10g, -rosii 50g, -carne 100g, oua 1/10, -ulei 10-15 gr, verdeata

BUDINCA DE OREZ CU BRANZA DE VACI

-orez 50g, -oua 1/5, branza de vaci 50-70g, -ulei 15g

BUDINCA DE CARTOFI PIURE CU BRANZA DE VACI

-cartofi 400g,- lapte 50g, -oua 1/10, -branza de vaci 50g, ulei sau unt 10-15g

MANCARE DE SPANAC

-spanac 400g, -ulei 15g, -ceapa 30g, -bulion 10g, -rosii 50g, faina 10g, carne 150g

MANCARE DE CARTOFI CU CARNE

-cartofi 400g, -carne 150g, -ceapa 30g, -oua 1/10, grasime 15g, -faina 10g, -bulion 10g, rosii 50g, -smantana 10g, verdeata, piper

VARZA A LA CLUJ

-varza 400gr, -carne 150gr, -orez 10gr, -ceapa 30gr, -bulion 10gr, -rosii in bulion 10gr, -ulei 15ml, -rosii 50g, smantana 10g, -verdeata, piper

MANCARE DE MAZARE CU CARNE DE PUI

-mazare proaspata 500gr, sau mazare boabe 200gr, -ceapa 20 gr, bulion 10gr, -faina 5gr, -ulei 50gr, -carne 150gr, zahar 3gr.

MAMALIGA CU BRANZA TELEMEEA

-malai 100gr, -branza telemea 100gr, -unt sau margarina 20 gr.

MAMALIGA CU BRANZA DE VACI SI SMANTANA

-malai 100gr, -branza de vaci 100gr, -smantana 100gr

IAHNIE DE FASOLE

fasole uscata 100-130gr, -ceapa 50gr, ulei 15gr, bulion 10gr, -rosii 50gr, afumatura 10-20gr, piper, foi de dafin, verdeata

GHIVECI DE LEGUME

-carne 150g, -cartofi 100g, -morcovi 80g, -telina 50g, -mazare 30g, -fasole verde 50g, -bulion 5g, -varza 50g, -vinete 30g, -ceapa 50g, rosii 50g, dovlecel 50g, conopida 50g

MANCARE DE FASOLE VERDE CU CARNE

-carne 150g, -fasole verde 300g, -rosii 150, ulei 15g, verdeata

SALATA ORIENTALA

-cartofi 400g, -rosii proaspete 50g, -ardei 30g, -ceapa 50g, -ulei 50g, -masline 20g, -castravete murat 15-30g, -morcov 20g, oua ¼

CIULAMA CU MAMALIGA

-carne 150g, -faina 25g, -ulei 15g, -malai 50g, smantana 20g, -mustar, -piper, -verdeata

GARNITURI RECOMANDATE

PIURE DE CARTOFI

-cartofi 400gr, -lapte 10ml, -margarina 10gr, -sare

VARZA CALITA

-varza alba 300gr, -varza murata 400gr, -ulei 10ml

SOTE DE MAZARE/FASOLE VERDE

-mazare sau fasole verde 1 borcan/2 persoane, -ulei 10ml, -verdeata, -sare.

GARNITURA DE OREZ

-orez 60gr, -vegeta 2gr, -sare, verdeata

GARNITURA MACAROANE

-macaroane 70gr, -margarina 10gr, -sare

SOTE MORCOVI

-morcovi 400gr, -ulei 10ml, -zahar 2gr.

DESERTURI RECOMANDATE – cantitati/portie

CREMA DE ZAHAR ARS (se serveste ocazional ca supliment la meniu regim normal)

-lapte 250ml, -zahar 25gr, -oua 4/5 persoane

BRANZOAICE

-faina 50gr, -zahar 10gr, -ulei 15gr, branza de vaci 25gr, oua 1/5, vanilie

FIDEA CU LAPTE (se serveste ocazional ca supliment la meniu regim normal)

lapte 250ml, -zahar 20gr, -fidea 30gr, -zahar vaniliat 1plic la 5 persoane

GOGOSI

-faina 50gr, -zahar 10gr, -ulei 15gr, -oua 1/10, -vanilie

CORNURI CU GEM

-faina 50gr, -gem 20gr, -zahar 10gr, -ulei 10gr, oua 1/10, vanilie

GRIS CU LAPTE(se serveste ocazional ca supliment la meniu regim normal)

-lapte 250ml, -zahar 20gr, -gris 30gr, -vanilie 1plic la 10 persoane

VI EXEMPLE ORIENTATIVE DE MENIURI ZILNICE

1 Meniu regim normal

Gravide si ginecopate:

- Dimineata: ceai, paine, pate ficat 50g, branza vaci 50g
- Pranz: ciorba de zarzavat, friptura cu cartofi sote, branza de vaci
- Seara; mamaliga cu branza telemea si unt

Regimuri normale

- Dimineata: ceai, paine, un 25g, gem 50g

- Pranz: ciorba de zarzavat, iahnie de fasole uscata cu costita, salata cruditati, gogosari
- Seara: pilaf cu masline, ceai

Lauze:

- Dimineata: ceai, paine, unt, parizer, gem
- Pranz; ciorba a la grec, friptura de pui cu cartofi

Supliment:

- ora 10,00: ou fiert, branza topita 2 buc
- ora 16,00: cornuri cu gem de fructe.

2. Meniu regim hiposodat

- Dimineata: ceai, paine, gem 50g, unt 25g, branza de vaci 50g
- Pranz: ciorba de zarzavat, fiptura cu cartofi
- Seara: spaghetti cu branza de vaci, compot

3. Meniu regim diabet zaharat

- Dimineata: ceai fara zahar, paine, unt, salam/ou/rosi/castraveti
- Pranz: Supa de zarzavat, friptura cu 250g cartofi,
- Seara: Ftiptura cu sos, 150g paste/ghiveci cu carne/fasole verde cu carne

Supliment:

- Ora 10,00: iaurt
- Ora 16,00: mere/orice alt fruct

4. Meniu regim antidiareic

- Dimineata: ceai fara zahar, paine prajita, branza de vaci
- Pranz: supa cu fidea, rasol de pui cu orez
- Seara: orez fiert cu rasol de pui sau branza de vaci

5. Meniu regim hiperproteic

- Dimineata: ceai , paine, unt, salam gem
- Pranz: supa de pui cu fidea, mancare de fasole verde cu carna de pasare
- Seara: friptura de pui cu pilaf, ceai

Supliment:

- ora 10,00: branza topita 2 buc
- Ora 16,00: ou fiert, iaurt

B. Informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice.

Ofertantul va obtine de la institutiile abilitate avize si autorizatii privind activitatile de Protectia Muncii, P.S.I. Si Protectia Mediului, in vigoare la data intocmirii contractului de furnizare servicii si actualizarea acestora pe toata durata contractului.

C. Echipamentele tehnologice cu care prestatorul va furniza serviciile cat si echipamentele de rezerva, carucioarele de transport, casoletele termoizolante vor fi de ultima generatie, conform legislatiei aplicabile in vigoare coroborate cu standardele europene, acestea vor fi asigurate de catre ofertantul castigator pe cheltuiala proprie.

D. Ofertantul castigator se obliga:

- * sa asigure curatenia adecvata si dezinsectia, conform normelor sanitare in vigoare;
- * sa nu permita in blocul alimentar acumularea de mizerie, contactul cu substante toxice, raspandirea particulelor in alimente si formarea condensului sau a umezelii pe suprafete;
- * sa asigure igiena la standarde incluzind protectia impotriva contaminarii intre si pe timpul operatiunii dintre alimente si echipamente, materiale, apa, aer sau personal si surse externe de contaminare;
- * sa obtina acolo unde este necesar conditii adecvate de temperatura pentru procesul de igiena si depozitare a produselor de resort;
- * sa mentina un numar adecvat si suficient de mijloacele naturale sau mecanice de ventilare deoarece fluxurile mecanice de aer din zonele contaminate inspre zonele curate trebuiesc evitate iar sistemele de ventilatie sa functioneze perfect;
- * sa asigure in cadrul blocului alimentar si a spatiilor puse la dispozitie iluminarea adecvata, naturala si/sau artificiala;
- * sa mentina o curatenie exemplara si o igiena deosebita in spatiile de depozitare a deseurilor si sa previna aparitia si raspandirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentelor si veselei;
- * se obliga sa utilizeze numai solutii de dezinfectie, decontaminare, curatenie si spalare avizate de Ministerul Sanatatii;
- * se obliga sa asigure prin personalul propriu instruit un program de functionare a serviciului care sa permita prestarea in bune conditii a serviciului de preparare si servire a hranei;
- * se obliga sa constituie un stoc de piese de schimb si consumabile, compatibile cu echipamentele ce vor deservi blocul alimentar, doar pe durata dereularii acordului cadru, de catre ofertantul castigator. Garantia schipamentelor ce vor deservi blocul alimentar sa fie de minim 8 ani;
- * se obliga sa asigure servicii de prestare si servire a hranei conform standardelor existente pentru unutatile sanitare prin instituirea unui management al calitatii, pentru a indeplini standardele calitative cerute de autoritatea contractanta;
- * se obliga de a efectua prin analize de laborator sau alte procedee, controlul respectarii normelor de igiena privind materiile prime si produsele finite;

- * se obliga sa pastreze utilajele si ustensilele folosite pentru igienizarea grupurilor sanitare vor fi in mod separat, in spatii destinate si marcate corespunzator;
- * se obliga sa incheie contract de dezinfectie si deratizare cu un operator economic autorizat in acest sens;
- * se obliga sa asigure o evidenta scrisa a controlului medical pentru tot personalul din subordine. Pe langa atributiile asistentei dieteticiene, aceasta va supraveghea zilnic starea de sanatate si igiena personalului din blocul alimentar. Ea va investiga activ toti lucratorii inainte de inceperea programului de munca si daca acestia prezinta semne de boala, ii va trimite la medic. De asemenea, orice lucrator din blocul alimentar va raporta asistentei dieteticiene aparitia in timpul lucrului a unor semne de boala care pot pune in pericol starea de sanatate a pacientilor;
- * se obliga sa se conecteze la programul informatic al unitatii sanitare aflat in functiune la data semnarii contractului cu autoritatea contractanta.

E. STANDARDE

- Produsele furnizate în baza contractelor încheiate între furnizori la Spitalul Municipal de Urgenta Caransebes vor respecta standardele prezentate de către furnizor în propunerea sa tehnică.
- Când nu este menționat nici un standard sau reglementare aplicabilă se vor respecta standardele sau alte reglementări autorizate în România.
- Furnizorii, în cadrul contractelor subsecvente vor respecta standardele de raportare, comunicare, gestiune a livrărilor și a comenzilor, trasabilitate a produselor și gestiune a decontărilor stabilite de achizitori, conform metodologiilor de lucru ce se vor constitui ca anexă la contract.
- Standarde de asigurare a calitatii, furnizorul trebuie sa faca dovada implementarii sistemului de management de calitate ISO 9001:2008 sau echivalent.
- Standarde de asigurare a protectiei mediului, furnizorul trebuie sa faca dovada implementarii sistemului de management de mediu ISO 14.001:2004 sau echivalent.
- Sisteme de management al sigurantei alimentelor (cerinte pentru orice organizatie din lantul alimentar), furnizorul trebuie sa faca dovada implementarii sistemului de management de mediu in conformitate ISO 22.000:2005 sau echivalent.

Toate aceste aspecte tehnice sunt minimale si obligatorii. In cazul in care oferta tehnica prezentata nu corespunde in realitate cu cerintele tehnice precizate in caietul de sarcini, oferta se respinge ca fiind neconforma. Lipsa oricarui document solicitat prin prezentul caiet de sarcini, va duce la declararea ofertei ca neconforme.

Director medical

Director Financiar-Contabil

Intocmit,

Compartiment Achizitii Publice Contractare