

## **CAIET DE SARCINI**

Prezentul caiet de sarcini este parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora prestatorul trebuie să țină seama în vederea elaborării ofertei și implicit a executării contractului de servicii, având ca obiect prestarea servicii de cantină și servicii de catering, către **IMSP SCM ,, SF. TREIME**

### **SPECIFICAȚIA TEHNICĂ**

Prestatorul trebuie să asigure zilnic serviciul de preparare și livrare a hranei pentru bolnavii internați în cadrul autorității contractante, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare.

Prin hrană se înțelege, felurile de mâncare caldă servite zilnic bolnavilor internați în instituția medicală, acestea fiind măsurabile în porții și structurate pe 3 mese zilnic, după cum urmează:

Micul dejun, respectiv masa de dimineața, prânzul, respectiv masa de prânz și cina, respectiv masa de seară.

O porție cuprinde toate cele trei mese, pe o singură zi.

#### **1. Micul dejun**

Va fi compus din terci pe lapte de 2 feluri - preconizat pentru 2 categorii de pacienți: alimentați la masa generală și masa 9, (masa 9 sunt pacienții cu diabet zaharat), de 2 ori pe săptămână ou fiert.

#### **2. Masa de prânz**

Va fi compusă din 2 ( două ) feluri de mâncare:

Felul I – supe, ciorbe,

Felul II – carne, pește, garnituri, etc...

#### **3. Cina**

Va fi compusă din 2 ( două ) feluri de mâncare

Felul 1-salată

Felul 2- carne, garnituri

*Produsele se vor livra de către prestator în ambalaj de unica folosință.*

În cazul în care se vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a pacienților, personalul de specialitate din cadrul spitalului, va avea dreptul să sesizeze acest lucru, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască hrana în cauză

cu alta corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de 1 oră de la primirea notificării.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și livrate beneficiarului se va transmite prestatorului zilnic.

În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili de comun acord.

#### GRAFICUL DE LIVRARE A HRANEI

Livrarea hranei se va face la sediul beneficiarului, zilnic, de trei ori pe zi, după cum urmează:

*Zilnic, între orele 9.00 – 9.30 se va livra micul dejun.*

*Zilnic, între orele 12.30 – 13.00 se va livra masa de prânz.*

*Zilnic între orele 16.00 – 16.30 se va livra cina.*

#### TRANSPORTUL HRANEI

Transportul hranei va fi asigurat de către personalul prestatorului, cu mijloace de transport autorizate, până la beneficiar, unde se va preda persoanelor desemnate din cadrul spitalului.

Mijloacele de transport și containerele folosite la transportul alimentelor vor fi menținute curate și în bune condiții, pentru a proteja alimentele de contaminare.

Mijloacele de transport și containerele folosite vor fi supuse dezinfecției conform normelor epidemiologice în vigoare.

Containerele menționate vor fi folosite doar la transportul alimentelor, acestea fiind destinate numai uzului alimentar. Aceste containere trebuie să prezinte un marcaj clar la loc vizibil, care să nu se poată fi șters, în vederea atestării faptului că ele sunt utilizate numai la transportul alimentelor sau textul „numai pentru alimente”.

Pe timpul transportării containerele cu hrană trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

Mijloacele de transport cu care se transportă containerele folosite trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată. Alimentele urmează a fi livrate fierbinți.

Se va asigura disponibilitatea a cel puțin 2 seturi de containere de livrare, inox alimentar, curate.

Livrarea va fi asigurată în containere de inox destinate uzului alimentar/curate, acestea se vor preda personalului blocului alimentar al beneficiarului. Containerele goale se vor restitui la următoarea livrare (*containerele de la micul dejun se vor restitui la prânz, cele de la prânz vor fi restituite la cină, iar cele de la cină se vor restitui în ziua următoare la micul dejun*)

## CONDIȚII MINIME DE ORDIN TEHNIC

Prestatorul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materiale de resortul hrănirii, pentru a preîntîmpina întreruperea procesului de preparare a hranei. Prestatorul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agro-alimentare de calitate care vor fi însoțite, în mod obligatoriu, de certificate de calitate, și sanitar veterinar. Produsele aprovizionate vor fi însoțite de documente legale prevăzute de legislația în vigoare.

La prepararea hranei se vor folosi gramajele conform fișelor tehnologice.

Prestatorul trebuie să asigure în lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, alte produse prin substituire, numai în cazuri excepționale, dar cu aprobarea prealabilă a beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite.

*Cantitățile constatate lipsă în urma verificărilor efectuate vor fi deduse din facturi.*

*Zilnic, o probă recoltată din fiecare fel de hrană preparată și livrată va fi păstrată în frigider 72 de ore.*

## CERINȚE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi, instruirea igienică și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare.

## CERINȚE PRIVIND ALIMENTELE ( MATERIEI PRIME )

Toate materialele prime care sunt stocate în vederea unei viitoare folosiri la prepararea hranei, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile, care le-ar face improprii consumului uman. Materiile prime trebuie depozitate în zone special amenajate, în funcție de natura lor, la temperaturi specifice.

Produsele intermediare și produsele finite, cu risc mare de dezvoltare a micro-organismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate.

- Felul I – supe, ciorbe 300 ml inclusiv 100 gr partea solidă( legume, zarzavat, tăeței ), salată la sezon 150 gr.
- Felul II – carne de pui, șold, file – 100 gr, pește 100 gr, carne de vită 50 gr, Garnir – terciuri, paste, boboase – 200/250 gr.

***Calorajul per pacient pe zi va constitui 1400-1500 calorii.***

## TERMEN DE ÎNCEPERE

Imediat după semnarea contractului