

CAIET DE SARCINI

Servicii de catering pentru Spitalul Clinic Filantropia București

COD CPV: 55520000-1 - Servicii de catering

Prevederile și cerințele caietului de sarcini au caracter obligatoriu. Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile Caietului de sarcini va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini, ofertarea de caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în Caietul de sarcini atrăgând descalificarea ofertantului.

OBIECTUL ACHIZITIEI: Servicii de catering pentru Spitalului Clinic Filantropia din B-dul Ion Mihalache nr 11-13, sect 1, București, după cum urmează:

Denumire tip beneficiar /serviciu	U/M	Preț unitar lei fără TVA	Cantitate minima estimată 2 ani/ACC	Cantitate maxima estimată 2 ani/ACC	Valoare minima estimată ACC lei fără TVA	Valoare maxima estimată ACC lei fără TVA	Cantitate minimă estimată CS	Cantitate maxima estimată CS	Valoare minimă estimată CS lei fără TVA	Valoare maxima estimată CS lei fără TVA
LAUZE	porții	30,28	15.000	25.000	454.128,44	756.880,73	1875	3125	56.766,06	94.610,09
DIABET	porții	45,41	1.350	2.500	61.307,34	113.532,11	169	313	7.663,42	14.191,51
NEOPLAZICI ADULTI	porții	45,41	1.140	2.100	51.770,64	95.366,97	143	263	6.471,33	11.920,87
ALTI BOLNAVI	porții	30,28	12.000	20.000	363.302,75	605.504,59	1500	2500	45.412,84	75.688,07
INSOTITORI	porții	30,28	2.000	3.780	60.550,46	114.440,37	250	473	7.568,81	14.305,05
MEDICI GARDA	porții	30,28	3.500	7.000	105.963,30	211.926,61	438	875	13.245,41	26.490,83
Componenta cheltuielilor pentru serviciile de catering*	porții	6,00	34.990	60.380	209.940,00	362.280,00	4374	7548	26.242,50	45.285,00
TOTAL VALOARE ESTIMATĂ					1.306.962,94	2.259.931,38			163.370,37	282.491,42

*Componenta cheltuielilor privind serviciile propriu zise de catering vor fi evidențiate în mod separat față de alimente, deoarece valorile pentru alimente sunt decontate separat față de prestarea serviciilor de catering. Menționăm faptul că valorile alimentelor nu se vor modifica în componenta financiară, iar oferta financiară va fi comparată doar pe baza prețului ofertat pentru „Componenta cheltuielilor pentru serviciile de catering”.

Cota de hrana este calculata conform ORDIN 1488/31.05.2022 si conform HCGMB 210/2018.

Procedura de achizitie se va finaliza prin incheierea unui Acord-Cadru pentru o perioada de 2 ani.

Pentru contractele subsecvente cantitatile vor fi in functie de bugetul alocat cu aceasta destinatie și se vor încheia în funcție de necesitatea autorității contractante.

ATENȚIE: NU se acceptă ofertarea peste sau sub prețul unitar stabilit în cadrul tabelului de mai sus pentru porțiile de mâncare. În situația în care ofertanții nu se vor conforma acestei cerințe, oferta va fi respinsă ca fiind neconformă.

Cerinte privind dotarea si utilarea spatiilor de preparare, depozitare si pastrare a materiei prime si produselor finite:

Prestatorul trebuie sa asigure conditiile igienico + sanitare necesare in vederea unei prelucari si preparari a alimentelor.

Sa dispuna de constructiile si spatiile necesare pentru asigurarea circuitelor functionale respectiv:

- spatii de prepararea mancarurilor,
- spatii de pastrare a alimentelor,
- anexe social-sanitare;
- spatiile de prelucrare preliminara a alimentelor (curatare, spalare, tocare) cu circuite separate pentru legume, carne, peste, oua.

Prestatorul trebuie să puna la dispozitie autorizatiile sanitare pentru spatii cat si pentru autovehiculul cu care se va efectua transportul catre beneficiar.

Pastrarea alimentelor:

Spatii de pastrarea alimentelor, respective: depozite, magazii, beciuri, si spatii frigorifice.

Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separate de obiectele de inventar, ambalaje goale, substante pentru curatenie si dezinfectie.

Produsele perisabile se vor pastra in spatii frigorifice separate, la temperatura prevazuta de furnizor.

Preparatele finite si cele care se consuma fara a mai fi prelucrate termic se vor pastra separate de carne, peste, viscere crude si de preparatele (carne tocata).

Painea, chiflele, cornurile se vor pastra in spatii special amenajate, in ambalaje speciale din material plastic, acoperite si la adapost de praf, insecte, sa nu fie asezate direct pe podele.

Prelucarea alimentelor:

Operatiunile de prelucarea carni, pestelui, legumelor si produselor de cofetarie si patiserie se vor efectua in incaperi sau compartimente separate .

- operatiunile de preparare a carni si a pestelui crud se vor separa de operatiunile finale de preparare a acestor produse.
- Toate operatiunile de prepararea carni crude (transare) sa se efectueze intr-un spatiu destinat numai acestor operatiuni.

- Spatiul de preparare a carnilor va fi dotat cu tocatoare marcate distinct de preferat din teflon (masina tocat carne, cutite) bazine ce vor fi racordate la apa calda, rece si la canalizare.
- Materia prima si produsele finite sa fie prelucrate pe mese de inox si tocatoare speciale si marcate vizibil : peste crud, peste fiert , paine
- Preparatele culinare finite - pana la livrarea lor catre Beneficiar , vor fi pastrate la o temperatura de minimum +60 Grade Celsius (mancaruri calde) sau la maximum 8 grade (preparate reci)
- Refolosirea ca materie prima a preparatelor culinare finite ori amestecarea tocaturilor de carne cruda cu cele tratate termic este interzisa .
- Este interzisa folosirea inlocuitorilor de produse naturale (fulgi de cartofi, fulgi de oua, fasole, praf de usturoi etc)
- Nu este permisa incorporarea in preparate a grasimilor folosite la prajire.
- Meniurile livrate Beneficiarului vor fi pregatite in aceeasi zi, din care se vor pastra probe (in recipiente curate si etichetate) timp de 48 h la o temperatura de 4 grade, in spatii frigorifice special destinate acestui scop.
- Este strict interzisa pastrarea si readministrarea mancarii gatite; respectarea cu strictete a timpilor de preparare a hranei (fierberea legumelor si a celorlalte ingredient) in asa fel incat mancarea sa fie preparata corespunzator (declaratie pe proprie raspundere).
- **Prestatorul trebuie de asemenea sa aiba o rezerva minima de hrana de minimum 20% pentru a putea complete necesarul cu hrana pentru pacientii internati pe perioada noptii.**
- **Pe langa portiile de hrana pentru pacientii internati prestatorul va prepara si hrana medicilor din serviciul de garda, valoarea alocatiei de hrana pentru acestia, va fi conform legii, cel alocat pentru un pacient din sectia respectiva.**

Alte cerinte

La intocmirea „Continut meniu pentru o saptamana” se vor avea in vedere urmatoarele elemente :

- a) realizarea unui raport optim intre principiile alimentatiei de baza pentru fiecare regim alimentar
- b) realizarea unor feluri de mancare cu gust apetisant , miros placut , agreeate de beneficiar
- c) sa fie variate atat prin felul produselor, cat si prin tehnologie culinara - cel putin 3 sortimente /fel mancare

Prestatorul are obligatia de a furniza meniurile zilnice, ce vor contine necesarul de portii de hrana impartit pe sectii si tipuri de regimuri.

Prestatorul are obligatia de a furniza portiile de hrana in timp util, astfel incat achizitorul sa poata servi mesele pacientelor in urmatorul interval orar:

- Mic dejun 8:00 – 8:30
- Pranz 12:30 - 13:00
- Cina 17:00 - 17:30

Numarul de mese zilnice: 3 + 2 gustari (orele 10 si 16)

Necesarul zilnic de calorii va fi impartit astfel:

Meniurile vor fi insotite de calculul detaliat al numarului de calorii /zi al fiecarui tip de meniu si va lua in considerare asigurarea unui necesar de calorii dupa cum urmeaza:

- **Regim „ alti bolnavi,,** - minim 2000 - pana la 2200 calorii/zi (paciente gravide, ginecopate, ATI)
- **Lauze, neoplazici, hepatite** - minim 2300 - pana la 2750 calorii/zi
- **Regim diabet** - minim 2000 pana la 2200 calorii/zi
- **Regim insotitori** - minim 1300 pana la 1500 calorii/zi

Divizate astfel:

Regim „ alti bolnavi,, - minim 2000 - pana la 2200 calorii/zi (paciente gravide, ginecopate, ATI)

- mic dejun (ora 8) - 650Kcal
- pranz (ora 13): - 870Kal
- cina (ora 17): - 540Kcal

Lauze, neoplazici, hepatite – minim 2300 - pana la 2750 calorii/zi

- mic dejun (ora 8) - 688Kcal
- gustare (ora 10): - 275Kcal
- pranz (ora 13): - 962Kal
- gustare (ora 16): - 275Kcal
- cina (ora 17): - 550Kcal

Regim diabet - minim 2000 pana la 2200 calorii/zi

- mic dejun (ora 8) - 550Kcal
- gustare (ora 10): - 220Kcal
- pranz (ora 13): - 770Kal
- gustare (ora 16): - 220Kcal
- cina (ora 17): - 440Kcal

Regim însoțitori - minim 1300 pana la 1500 calorii/zi

- mic dejun (ora 8) - 400Kcal
- pranz (ora 13): - 700Kal
- cina (ora 17): - 400Kcal

OBLIGATII:

- Prestatorul are obligatia sa ambaleze hrana in ambalaje de unica folosinta etichetate conform Regulamentului U.E.1169/2011 cu informatii privind identitatea si compozitia, proprietatile sau alte caracteristici ale produsului alimentar; informații

legate de compozitie care pot dauna sanatatii anumitor grupuri de consumatori; data durabilitatii minimale, conditii de pastrare si de siguranta a utilizarii; informatii privind caracteristicile nutritionale care sa permita consumatorilor inclusiv celor care urmeaza un regim alimentar special, sa aleaga in cunostinta de cauza, data producerii/data expirarii, gramaj, insotite de tacamuri de unica folosinta.

a. Informatii obligatorii referitoare la produsele alimentare:

- Denumirea produsului alimentar
- Lista ingrediente
- Orice ingredient sau adjuvant mentionat in anexa 2 a regulamentului U.E (substanta care cauzeaza alergii sau intoleranta)
- Cantitatea de anumite ingrediente sau categorii de ingrediente
- Cantitatea neta de produs alimentar
- Data durabilitatii minimale sau data limita de consum
- Conditii speciale de pastrare si/sau conditiile de utilizare
- Numele sau denumirea comerciala si adresa operatorului
- Declaratie nutritionala.

Mentiunile sunt exprimate prin cuvinte si cifre.

b. In cazul produselor alimentare preambalate informatiile obligatorii apar direct pe ambalaj sau pe eticheta atasata la acesta.

c. Pe eticheta fontul literei mici x este mai mare sau egal cu 1,2 mm (conform anexa 4)

d. Toate mentiunile obligatorii sunt puse la dispozitie in momentul livrarii

e. Omisiunea listei ingredientelor:

-branzeturile, untul, laptele si smantana fermentate la care nu au fost adaugate alte ingrediente, fructe si legume proaspete

f. pentru a permite pastrarea sau utilizarea corespunzatoare a produselor alimentare dupa deschiderea ambalajului, se precizeaza conditiile de pastrare si/sau termenul limita de consum, atunci cand este cazul

g. Declaratia nutritionala obligatorie cuprinde urmatoarele informatii:

- Valoarea energetica
- Cantitatea de grasimi, acizi grasi saturati, glucide, zaharuri, proteine si sare
- Prestatorul va pune la dispozitia beneficiarului pe toata durata de derulare a acordului cadru 4 (patru) mese inox transport alimente, frigider tip vitrina 280 L (fara congelator); cantar electronic de bucatarie.
- Prestatorul are obligatia de a pune la dispozitia beneficiarului, zilnic, cate o proba de mancare din fiecare regim comandat necesara efectuarii de controale periodice de catre Directia Sanitar Veterinara sau autoritatile abilitate.
- Prestatorul are obligatia de a identifica regimurile alimentare prin etichetare corespunzatoare .
- Prestatorul are obligatia de a avea un serviciu de reclamatii/persoana de contact, registrul special cat si un nr de telefon disponibil pana la ora 21:00, in vederea remedierii problemelor semnalate in maxim 24 de ore de la inregistrarea sesizarilor.

- Prestatorul are obligatia sa anunte in scris modul in care s-au solutionat eventualele sesizari.
- In situatia in care personalul angajat al Prestatorului uzeaza de dreptul la greva, prestatorul trebuie sa asigure desfasurarea activitatii, neconditionat si conform contractului .
- Prestatorul isi va asuma respectarea principiilor si masurilor impuse de sistemul de management a sigurantei alimentare, conform HG 924/2005 actualizata, pentru punctele de lucru organizate in cadrul contractului
- Oricare sanctiune aplicata autoritatii contractante, ca urmare a nerespectarii principiilor si masurilor impuse de sistemul de management al sigurantei alimentare, conform HG 924/2005 cade in sarcina prestatorului.
- Personalul care lucreaza la prepararea hranei sa aiba analizele medicale la zi, sa respecte regulile igienico-sanitare prevazute de legislatia in vigoare si sa fie dotat cu echipament corespunzator individual de lucru si protectia muncii.
- Verificarea periodică (săptămânală) a termenelor de valabilitate inscrise pe etichetele alimentelor din magazia de alimente.
- Firma livrează la orele stabilite cu mașina specială cu control al temperaturii în cutii izolate termic destinate transportului de alimente calde și reci.

Meniul zilnic al unui bolnav este compus din mic dejun, pranz si cina. Pentru meniurile speciale se vor furniza suplimente de hrana la orele 10 si 16, care vor avea greutatea minima de 40 grame.

Ofertantul castigator va pregati hrana pentru fiecare dieta conform numar de portii comunicat in ziua precedenta pana la ora 14.30 cu avizul asistentei dietetician .

Odata cu stabilirea numarului de bolnavi in portie pentru ziua urmatoare si repartizarea acestora pe diete, vor fi comunicate si meniurile (rețetele) de mancare pe fiecare tip de dieta si regim in parte.

Daca, dupa comunicarea numarului de bolnavi cum a fost specificat mai sus , in cazul in care intervin situatii de urgenta sau mancarea nu corespunde cu meniul saptamanal sau este preparata necorespunzator, ofertantul are obligatia , ca la solicitarea reprezentantilor autorizati ai spitalului sa rezolve si a pregateasca in maxim 2 ore hrana suplimentara.

Ofertantul va asigura si prepararea hranei pentru medicii de garda care va fi livrata odata cu mancarea bolnavilor.

Mancarea medicilor de garda va fi cat mai variata si meniurile vor fi comunicate in aceleasi conditii ca si pentru bolnavii internati.

Pentru pacientele cazate la rezervele cu plata se pot solicita meniuri diferite care se vor factura separat. Valoarea meniurilor poate fi modificata cu aprobarea Comitetului director al unitatii.

Prestatorul are obligatia de a identifica regimurile alimentare prin etichetare corespunzatoare, eticheta ce va contine si gramajul portiei de hrana .

Cantitatile constatate lipsa din gramajul celor 3 feluri de mancare, mic dejun, pranz si cina vor fi deduse din facturile emise de catre prestator; se va intocmi un proces verbal semnat de reprezentantii prestatorului si persoana desemnata din cadrul spitalului

Gramajele trebuie sa fie cuprinse intre:

- mic dejun - parte solida 115-135g si 200ml ceai
- pranz -parte solida, felul doi 300 gr si 350ml supa sau ciorba
- cina -250 gr

Prestatorul are obligatia de a ambala hrana in ambalaje de unica folosinta (care trebuie sa indeplineasca conditiile de protectia mediului si sa fie biodegradabile) distinct pentru fiecare fel de mancare. Ambalajele de unica folosinta trebuie sa aiba certificate de conformitate cu specificatia ca se pot utiliza in scop alimentar pentru depozitarea alimentelor.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND HRANA LEHUZELOR

- respectarea cu strictete a meniurilor (regimurilor) pe grupe de paciente ;
- realizarea unor meniuri fara sare (desodate) la nevoie ;
- mancarea trebuie sa corespunda din punct de vedere organoleptic, sa fie gustoasa si sa aiba un aspect placut;
- supe, ciorbele sa contina carne de 4 ori pe saptamana ;
- sosurile prezente la felul 2 sa fie facute din ingredient de calitate fara aditivi alimentari ;
- laptele trebuie sa fie livrat de minim 3 ori pe saptamana si sa fie natural , nu lapte praf
- alte produse lactate , respectiv iaurt, urda ,cas, smantana , sa fie livrate conform comenzilor din meniul saptamanal ;
- suplimentele sa contina minim 40 de grame de produs;
- fructele sa fie diversificate;
- painea sa fie proaspata , sa contina sare si sa nu fie sfaramicioasa.
- Pentru transportul intern al hranei respectiv de la la punctul de primire catre sectiile medicale - pacienti, prestatorul va pune la dispozitia beneficiarului carucioare speciale de transport alimente cu doua sau trei polite pentru fiecare sectie medicala in parte, astfel 4 carucioare.
- Solicitam declaratie pe proprie raspundere privind conditiile de timp si temperatura pe timpul transportului.
- Pentru fiecare aliment in functie de cantitate si meniu se calculeaza numarul de proteine, glucide si lipide.

- Fiecare gram de proteine elibereaza 4 calorii, 1 gr glucide 4 calorii, 1 gr de lipide 9 calorii.
- Se aduna numarul de calorii eliberate de cantitatile calculate de proteine, glucide si lipide pentru fiecare aliment de pe foaia zilnica de alimente rezultand numarul total de calorii.
- Proteinele, lipidele si glucidele pentru fiecare aliment se calculeaza conform Regulamentului European 1169/2011

Necesarul zilnic va fi repartizat astfel :

- 20% dimineata;
- 50% pranz;
- 30% seara.

Întocmit,

As. Sef secția Obstetrică – Mihaela SANDU


As. Sef sectia A.T.I- Mirela CALIN

As. Sef sectia Ginecologie – Paulina TULICA

As. Coordonator Bloc nașteri – Veronica STAN


MIHAELA SANDU
Asistent șef
Obstetrică


Călin Mirela
Asistent șef
A.T.I.


PAULINA TULICA
Asistent șef
ginecologie


STAN VERONICA
Asistent Coordonator
Bloc operator
Obstetrică / Sala Nașteri