

Nr. 20795 / N. 12.2017

Aprobat,
Manager
Marc Ioan Adrian

CAIETUL DE SARCINI

Prezentul caiet de sarcini se aplică pentru: **Prestare de servicii de cantină, în conformitate cu prevederile Legii 98/2016, având COD CPV 55510000-8 - Servicii de cantină**, face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

1. Obiectul achizitiei:

Il constituie prestarea de servicii de cantină pentru pacienții internați în cadrul Spitalului Județean de Urgență Satu Mare, prestarea serviciilor prevăzute în Caietul de sarcini se vor efectua cu profesionalismul convenit angajamentului asumat, fiind responsabil atât de siguranța metodelor de prestare utilizate, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului încheiat.

2. Condiții minime și obligatorii în vederea prestării serviciilor de cantină:

- Prestatorul are obligația să asigure hrana bolnavilor internați în mod continuu, zilnic conform orarului stabilit de către beneficiar în conformitate cu necesitățile calorice, cantitative, calitative și de regimuri alimentare solicitate.
- 2 puncte de lucru: Satu Mare și Tășnad.
- Prepararea hranei și transportul meniurilor pentru bolnavii internați în următoarele locații:
 - Locația 1 – Spitalul Județean de Urgență Satu Mare, str.Prahovei nr.1-3;
 - Locația 2 – Spitalul Județean II str.Eroii Revoluției nr.2;
 - Locația 3 – Spitalul Județean II Secția Boli Infecțioase, str.Corvinilor nr.45
- Societatea să aibă ca obiect de activitate prepararea hranei.
- Înainte de încheierea contractului, societatea ofertantă va certifica folosirea de personal calificat, atât angajați cât și/sau colaboratorii acesteia – în acest sens, se va depune o declarație pe propria răspundere din partea operatorului economic (prestatorului).
- Să facă dovada implementării sistemului HACCP, prin depunerea în copie conform cu originalul.
- Certificate de atestare a societății în domeniul activității de preparare a hranei.
- Prezentarea unei propuneri tehnice care să fie în conformitate cu cerințele Caietului de sarcini.
- Documente de înregistrare sanitară veterinară și siguranța alimentului, emisă de DSVSA conform Ordinului ANSVSA nr.111/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor

alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală.

- Autorizația sanitară de funcționare emisă de către DSP conform Ordinului MS nr.1030/2009.

- Să prezinte declarație pe propria răspundere privind dotările specifice cantinei: utilaje, mijloace de transport, echipament tehnic din care să rezulte îndeplinirea tuturor cerințelor din prezentul Caiet de sarcini.

- În vederea realizării meniurilor pacienților, se va ține cont de principalii furnizori de energie, ai organismului: proteine, lipide, glucide.

- Transportul hranei rece sau caldă preparată se face în caserole unifolosibile compartimentate pentru mic dejun, pentru felul doi de la prânz și cină, caserolele vor fi asigurate de către autoritate contractantă.

- Porțiile vor fi pregătite în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană privind nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare.

- La întocmirea meniului se va ține cont de afecțiunile pacienților, indicațiile medicale referitoare la tipul de dietă recomandat, de posibilitatea personalizării în funcție de afecțiune, grupă de vârstă (pentru copiii internați la secția Pediatrie).

Ofertanții trebuie să se încadreze în următoarele prevederi:

- Hrana se asigură pentru bolnavii internați pe cele 1102 de paturi, pentru pacienții tratați în centru de hemodializă, precum și pentru medicii care efectuează serviciul de gardă în spital.

- Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice, cantitative și de regimuri alimentare verificate de către compartimentul dietetic al instituției și avizate de către Comisia de alimentație.

- Comanda emisă de către prestator va fi preluată zilnic, de la Compartimentul de dietetică, care va întocmi comanda pentru numărul de porții, pe regimuri alimentare care vor trebui preparate și distribuite secțiilor de către prestatori în următoarea zi. Porție de hrană înseamnă 3 mese: mic dejun, prânz și cină.

- Comanda pentru numărul de porții, pe regimuri alimentare, care vor trebui preparate și distribuite secțiilor, următoarea zi, se va emite zilnic până cel târziu la ora 14:00, pentru meniurile zilei următoare și va cuprinde exact numărul de porții pe regimurile alimentare prestabilite (mic dejun, prânz și cină)

- Hrana preparată va fi transportată porționat, în caserole de unică folosință compartimentate corespunzător, cu respectarea strictă a condițiilor de igienă.

- Prestatorul are obligația de a preda hrana porționată la oficiile alimentare de pe fiecare secție a spitalului, unde va fi preluată de către asistenta sefă sau persoana desemnată de către aceasta, în vederea distribuirii porțiilor de hrană bolnavilor internați, medicilor de gardă, în conformitate cu tipul de dietă recomandat.

- Predarea-predarea porțiilor zilnice se va consemna într-un proces verbal de predare-primire, cu nume și prenume, semnat de către reprezentanții ambelor părți, care va cuprinde numărul și tipul de diete solicitate de secție, document care va sta la baza decontării serviciilor prestate, pe fiecare secție, compartiment. Tot în momentul predării meniurilor pe secții, temperatura de servire a acestora se va verifica senzorial de către persoana desemnată, iar în cazul suspiciunii de temperatură scăzută, va fi solicitată asistentei de dietetică monitorizarea temperaturii dietei respective prin termometrizare (adecvat acestui scop).

- Prestatorul va asigura câte 3 mese pe zi/pacient, respectiv mic dejun, prânz, cina, precum și suplimentele de la ora 10 și 16 conform centralizatorului întocmit de către Compartimentul de dietetică. În ceea ce privește masa de prânz și de cină, aceasta va fi constituită din hrană caldă zilnică.

- Obligația prestatorului privind programul de distribuire a hranei pacienților internați în toate secțiile/compartimentele SJUSM a meselor este de a se încadra în următorul program:

07:30 – 08:30	micul dejun,
12:00-14:00	prânz,
18:00-19:30	cină

Suplimentele se vor servi la orele 10:00 și 16:00.

Suplimentele vor consta prin alternanță în: fructe, produse lactate, deserturi uscate.

- Toate activitățile legate de serviciile de cantină se vor face cu respectarea prevederilor legale în vigoare, pentru a căror încălcare prestatorul este direct răspunzător, suportând consecințele de vigoare.

- Prestatorul va respecta normele legale în vigoare referitoare la aprovizionarea cu alimente, depozitarea acestora, prepararea hranei, ambalarea și transportul acesteia până la oficiile alimentare din secțiile spitalului, conform legislației în vigoare.

- Prestatorul are obligația de a supraveghea prestarea serviciilor, de a asigura resursele umane calificate, materiale, instalațiile și echipamentele necesare preparării hranei în funcție de meniurile solicitate conform licitației. Totodată este răspunzător de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare utilizate cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

- Prestatorul are obligația de a aplica și respecta normele privind protecția muncii, protecția mediului, cele privind paza împotriva incendiilor și normelor sanitare în vigoare necesare.

- Atunci când se constată nereguli (în urma examenului organoleptic: gust, miros, aspect, sau al sesizărilor din partea pacienților), fie asistenții Compartimentului de dietetică al achizitorului, fie medicul de gardă, fie SPCIN, fie membrii Comitetului Director sau ai Comisiei de Alimentație, pot dispune oprirea distribuirii hranei și înlocuirea acesteia, fără ca prestatorul să poată percepe plata suplimentară aferentă porțiilor înlocuite. În cazul neconformităților produselor finite (meniurilor) prestatorul are obligația înlocuirii acestora în timp de 2 ore.

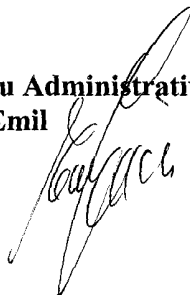
- Orice problemă ivită în legătură cu serviciile prestate va fi adusă la cunoștința prestatorului. În acest sens prestatorul va comunica achizitorului, în scris, numele persoanei din cadrul societății prestatoare căreia i se vor transmite problemele semnalate în vederea soluționării lor cât mai operativ.

Cerințe privind igiena personală a prestatorului:

- Fiecare persoană care lucrează în zonă de manipulare a alimentelor, va menține curățenia personal la un nivel înalt și va purta echipamente de protecție adecvat și curat.

- Personalul bucătăriei și al celor care manipulează hrana, precum și cel care efectuează transportul trebuie să dețină controalele medicale periodice la zi.

**Coordonator Serviciu Administrativ,
Șimon Emil**



Data: 15.12.2017

Notă de informare

privind situația meniurilor necesare zilnice ale SJUSM

- Numărul mediu de porții pentru SJUSM Locația 1 este de 350-400 de porții de 3x/zi, care cuprinde mic dejun-hrană rece, prânzul- hrană caldă de 2 feluri, cina- hrană caldă de 1 fel.
- Numărul mediu de porții pentru SJUSM Locația 2 și 3 este de 400-450 de porții de 3x/zi, care cuprinde mic dejun-hrană rece, prânzul- hrană caldă de 2 feluri, cina- hrană caldă de 1 fel.
- La aceste porții zilnice se adaugă:
 - gustările - de 2x/zi pentru hepatici și leuze
 - - de 3x/zi pentru diabetici, la ore fixe: 10, 16, 22
 - 19 porții pentru medicii de gardă de 3x/zi
 - 8-10 sandviciuri/zi pentru dializă
- Numărul de regimuri alimentare este de 36, care sunt distribuite în mai mult de 30 de secții și compartimente, în cele 3 locații.
- Alocația de hrană în lei:
 - adult-10
 - alimentat sondă-10
 - arși hipercaloric-15
 - azotemic adulți-15
 - colecist-10
 - colecist desodat-10
 - copil 0-1 an-10
 - copil 1-3 ani-10
 - copil 3-16-12
 - desodat-10
 - diabet adulți-15
 - diabet copil-17,5
 - diabet desodat -15
 - entero-10
 - entero desodat -10
 - hepatic desodat -15
 - hepatita adult -15
 - hepatita copil -16,4
 - hidric-10
 - hiperproteinic -10
 - hipoproteinic -10

- hiposodat-10
 - lacto-făinos-10
 - leuze-15
 - oncologic desodat-15
 - psihiatrie comun-12
 - RCM 1-3 ani-10
 - renal-10
 - ulcer-10
 - ulcer desodat-10
 - vegetarian-10
 - însoțitor cu plată-7
 - însoțitor fără plată-7
 - leuze însoțitor-15
 - fără meniu-0
- Comanda pentru ziua următoare poate fi predată la ora 15, iar actualizările făcute privind urgențele apărute în ziua curentă la ora 7.
 - Menționez că sunt necesare termoboxe pentru transport, deoarece cele actuale sunt uzate

Consemnat de:

As. Szabo Maria Laura

Compartiment Dietetică

Data: 23.11.17