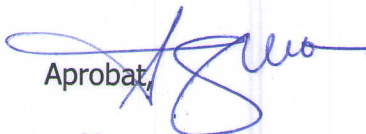


Spital Clinic Căi Ferate Constanța
Serviciul Administrativ Achiziții
Tel.0241485360-fax 0241583713
Nr.3238/16.10.2015

Aprobat, 
Manager
dr. Dorel OPREA

CAIET DE SARCINI

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora prestatorul trebuie să țină seamă în vederea elaborării ofertei și implicit a executării contractului de servicii, având ca obiect prestarea serviciului de catering, către Spitalului Clinic Căi Ferate Constanța.

Ofertantul are obligația de a-și însuși în totalitate cele prezentate.

1. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Spital Clinic Căi Ferate Constanța, b^{dul} 1 Mai nr. 5-7, telefon 0241485350 și fax 0241583713, cod fiscal 4210790, cont RO82TREZ23120F330800XXXX deschis la Trezoreria Constanța e-mail: spunivcf_cta@hotmail.com.

2. PROCEDURA APLICATĂ

Cumpărare directă, COD CPV: 55520000-1 „Servicii de catering”.

3. OBIECTUL PROCEDURII

Încheierea unui contract de prestări servicii, în vederea achiziționării de **servicii de catering**.

Achiziționarea serviciilor se va face prin cumpărare, iar procedura aplicată în vederea achiziționării se va finaliza prin încheierea unui **acord-cadru**.

Acordul-cadru reprezintă înțelegerea scrisă intervenită între una sau mai multe autorități contractante și unul sau mai mulți operatori economici, al cărui scop este stabilirea elementelor și condițiilor esențiale care vor governa contractele de achiziție publică ce urmează a fi atribuite într-o perioadă dată, în mod special în ceea ce privește prețul și după caz, cantitățile avute în vedere.

Acordul-cadru nu reprezintă bază legală pentru angajarea fondurilor publice. În baza acordului-cadru se atribuie contracte subsecvente care constituie temei legal pentru plată.

Acordul-cadru se va încheia cu un singur operator economic.

Acordul-cadru va intra în vigoare la data semnării lui de către părți și va expira la 2 ani de la semnarea primului contract subsecvent.

Atribuirea contractelor subsecvente se va face în funcție de necesitățile autorității contractante pe toata durata acordului-cadru, cu încadrarea în valoarea maximă estimată a serviciilor ce urmează a fi achiziționate, condiționat de existența creditelor bugetare alocate în acest sens și cu respectarea prețurilor unitare din propunerea financiară.

Primul contract subsecvent se poate încheia în momentul semnării acordului-cadru, cu condiția să existe credite bugetare în acest sens.

Ajustarea prețului este posibilă, în urma modificărilor indicilor de prețurilor de consum pentru servicii și modificării cuantumului alocației de hrană.

4. PREȚUL SERVICIILOR

Prețul, reprezintă suma de bani plătită de autoritatea contractantă pentru serviciul achiziționat, determinat în urma procedurii aplicate.

Prețul se compune din valoarea alocației de hrană conform Hotărârii nr. 429 din 2008 plus costul adițional pentru prepararea și livrarea hranei.

Structura prețului va reflecta costurile reale ocazionate de prestarea acestor servicii.

Prețul serviciului și va fi exprimat în lei, fără TVA, pentru o porție, cu două zecimale după virgulă, și va include valoarea tuturor serviciilor oferite în cadrul contractului.

Prețul se va ajusta semestrial și prin modificări legislative.

Nr. crt.	Denumire	Unitate de măsură	Cantitate minimă	Valoare minimă lei-TVA	Cantitate maximă	Valoare maximă lei-TVA
1.	Servicii de catering	porție	24.090,00	215.123,70	42.340,00	378.096,20

5. OFERTA

Oferta cuprinde propunerea tehnică și propunerea financiară.

Oferta se va elabora în funcție de valoarea și cantitatea minimă.

Propunerea financiară și cea tehnică vor fi întocmite așa cum este stipulat în Caietul de Sarcini. Ofertele depuse care nu respectă cerințele Caietului de Sarcini, vor fi respinse ca neconforme.

6. TERMEN DE ÎNCEPERE

Imediat după semnarea contractului.

7. RECEPȚIA SERVICIILOR

Recepția cantitativă a serviciilor se va face la sediul autorității contractante din b-dul 1 Mai nr. 5-7 și Incinta Port Poarta nr. II Port Constanța, în termen de 3 zile lucrătoare, pe baza facturii și anexei la factură, anexă ce va cuprinde nr. zile x nr. porții/zi x cost alocație/porție, valoare și nr. zile x nr. porții/zi x cost adițional/porție, valoare lunar.

Prestarea serviciilor se consideră finalizată după efectuarea recepției, respectiv semnarea de către beneficiar prin persoana desemnată, a facturii și a anexei.

Autoritatea contractantă va notifica imediat furnizorul, în scris, orice plângere sau reclamație rezultată din procesul de recepție al serviciilor.

Primirea unei astfel de notificări, obligă furnizorul în a remedia defecțiunea în termen de 3 zile, fără costuri suplimentare pentru autoritatea contractantă.

8. TERMEN DE PLATĂ

Plata se va face în termen 60 de zile calendaristice de la prestarea serviciilor, în baza facturilor lunare emise de prestator.

Plata, se va face în lei, cu Ordin de Plată, prin Trezoreriile Statului, în baza facturii originale și recepției.

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 și cu respectarea nivelului minim al alocației de hrană stabilit prin Hotărârea nr. 429/2008 privind stabilirea nivelurilor alocației zilnice de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice.

Prin hrană se înțelege, felurile de mâncare caldă servite zilnic bolnavilor internați în secțiile spitalului, acestea fiind măsurabile în porții și structurate pe 3 mese zilnic, după cum urmează: micul dejun, respectiv masa de dimineață, prânzul, respectiv masa de prânz și cina, respectiv masa de seară.

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

1. Micul dejun

Reprezintă un procent de 20% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compus din pâine, produse care se pot consuma nepreparate sau preparate, la care se adaugă ceai îndulcit sau neîndulcit.

Ex. brânză proaspătă, gem, oua, margarină, etc.

2. Masa de prânz

Reprezintă un procent de 60% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din pâine și 2 (două) feluri de mâncare:

felul I – supe, ciorbe, borșuri;

felul II – fripturi, mâncăruri scăzute, garnituri, etc.

3. Cina

Reprezintă un procent de 20% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compusă din pâine, produse ce se pot consuma nepreparate sau preparate, la care se adaugă ceai îndulcit sau neîndulcit.

Ex. brânză proaspătă, smântână, iaurt, fripturi, salată orientală, paste, garnituri, etc.

PREPARAREA HRANEI

Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale bolnavilor internați și cu respectarea regimurilor prescrise acestora.

Beneficiarul a stabilit o listă de meniuri specifice pentru fiecare din secțiile spitalului (medicală, chirurgie, neurologie), ce vor fi fixe de ambele părți pe parcursul unei săptămâni, de luni până duminică.

În plus, beneficiarul a adaptat și un meniu specific pentru diabet, care va fi solicitat atunci când este nevoie, pe aceleași considerente ca mai sus.

Meniurile sunt prezentate în Anexa la Specificația Tehnică.

Pe timpul derulării contractului, prestatorul poate propune în scris și alte tipuri de meniuri sau înlocui componente, dar nu le poate aplica până nu are aprobarea scrisă din partea beneficiarului.

Asistentul-șef al ficărei secții beneficiare, va avea obligația de a urmări și verifica distribuirea hranei pe tot parcursul desfășurării acestei activități.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, 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 2 ore de la primirea notificării.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și livrate beneficiarului se va transmite prestatorului zilnic, pe categorii și diete, până la ora 12⁰⁰ și va fi valabilă pentru mesele din ziua următoare.

Excepție vor face zilele de sâmbata, duminică și luni, zile pentru care comanda se va face în ziua de vineri.

Comanda oficială se va face de către asistentul-șef de secție, care va specifica exact numărul de porții, având la bază foaia zilnică de mișcare a bolnavilor din ziua în care se face comanda.

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

LIVRAREA HRANEI

Livrarea hranei va face la sediul beneficiarului sau la alte destinații ale acestuia, zilnic, de 3 (trei) ori pe zi, după cum urmează:

zilnic, între orele 7³⁰ - 8⁰⁰, se va livra micul dejun;

zilnic, între orele 12³⁰ - 13⁰⁰, se va livra masa de prânz;

zilnic, între orele 17³⁰ - 18⁰⁰, se va livra cina.

Destinațiile pentru livrarea hranei vor fi: b^{dul} 1 Mai nr. 5 – 7 și Incinta Port, Poarta nr. 2 Port Constanța.

TRANSPORTUL HRANEI LA BENEFICIAR

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

SPAȚIILE DE DESERVIRE

Spațiile de deservire, respectiv spațiile de depozitare temporară unde se va face predarea-primirea hranei, precum și vesela în care se va servi mâncarea, vor fi în sarcina beneficiarului.

În vederea rezolvării problemelor curente și evitării unor disfuncționalități, atât prestatorul cât și beneficiarul vor numi câte o persoană cu responsabilități operative, care vor comunica zilnic cu privire la eventualele solicitări și observații din partea părților.

CONDIȚII MINIME DE ORDIN TEHNIC IMPUSE

Prestatorul trebuie să constituie stocuri de siguranță constând în alimente și materiale de resortul hrănirii, pentru a preîntâmpina 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 documentele legale prevăzute de legislația în vigoare (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, etc.) care vor fi prezentate autorității contractante, la cerere, anexate în copie la factura emisă pentru serviciile prestate.

Produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și ștampilate, după caz, potrivit legislației în vigoare.

La prepararea hranei se vor folosi gramajele conform rețetelor.

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

Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea, depozitarea și transportul hranei.

Prestatorul trebuie să întocmească cantitativ și valoric documentele legale (note de distribuție, bonuri de predare-transfer, restituire) pentru distribuirea produselor agroalimentare și a altor bunuri ce intră în consum.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către beneficiar prin reprezentanții săi. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului, care vor semna alături de cei ai beneficiarului într-un document numit Registrul de Control Privind Hrănirea, ce va fi păstrat de conducerea spitalului. Prestatorul trebuie să rezolve imediat sesizările și reclamațiile privind calitatea hranei.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către beneficiar prin persoanele desemnate de acesta. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Prestatorul are obligația de a remedia deficiențele constatate de către beneficiar în termen de 2 zile, iar înlocuirea alimentelor necorespunzătoare se va face în termen de 2 ore. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit se va declanșa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecințele ce decurg din aceasta.

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 48 de ore.

CERINȚE PRIVIND TRANSPORTUL

Mijloacele de transport și containerele folosite la transportul alimentelor vor fi menținute curate și în bune condiții, pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și dezinfectare.

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

Transportul și distribuirea hranei preparate se va face în containere din inox închise ermetic, izoterme, separat pentru fiecare fel de mâncare.

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 ca ele sunt utilizate numai la transportul alimentelor sau textul „numai pentru alimente,,.

Produsele adiționale hranei vor fi transportate în containere separate, în condițiile prezentate mai sus.

Și atunci când containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spăla de fiecare dată înainte de a fi reumplute, pentru evitarea contaminării.

Pe timpul transportului containerele cu hrana trebuie amplasate astfel încât să fie protejate împotriva contaminării.

Mijloacele de transport cu care se transporta containerele folosite trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată.

CERINȚE PRIVIND IGIENA PERSONALULUI

Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare. Controlul medical la angajare și periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor și distribuirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu normele în vigoare și indicațiilor medicului de Medicina Muncii, acestea putând fi verificate oricând de către autoritatea contractantă.

Deasemeni, personalul care lucrează în zona de manipulare a alimentelor se vor supune aceluiași reguli.

CERINȚE PRIVIND ALIMENTELE (MATERII PRIME)

Toate materiile prime care sunt stocate în vederea unei viitoare folosiri la prepararea hranei, vor fi protejate împotriva oricărui 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. Se vor introduce măsuri adecvate astfel încât eventualele epidemii să poată fi controlate.

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.

Potrivit siguranței alimentelor, se permit perioade limitate în afara temperaturii optime, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.

Recomandabil este ca hrana să fie servită la 30 de minute de la preparare, în caz contrar menținută la o temperatură mai mare de 60 grade Celsius, pentru hrana caldă și la cel puțin 4 grade Celsius, pentru hrana rece.

Este strict interzisă păstrarea și readministrarea hranei.

CERINȚE PRIVIND DEȘEURILE ALIMENTARE

Deșeurile alimentare trebuie colectate în containere speciale, închise și etichetate, având o construcție adecvată, și vor fi puse la dispoziția beneficiarului de către prestator.

Evacuarea deșeurilor alimentare va fi făcută zilnic, de către prestator, cu mijloace de transport proprii.

Beneficiarul are obligația de a păstra intacte containerele, iar prestatorul de a curăța și dezinfecta containerele după fiecare evacuare sau înlocuirea celor care conțin deșeuri, cu altele goale.

CERINȚE PRIVIND CAPACITATEA TEHNICĂ ȘI PROFESIONALĂ

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene.

Ofertantul trebuie să execute la termenele legale sau ori de câte ori este nevoie verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control utilizate.

Ofertantul trebuie să asigure personalul de specialitate calificat necesar executării prestației în conformitate cu propunerea tehnică.

Normele de protecția muncii, de prevenire și stingerea incendiilor, precum și cele de protecția mediului sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

În situația în care personalul prestatorului uzează de dreptul la grevă, acesta trebuie să respecte graficul de livrare stabilit.

Anexa la Specificația Tehnică Model Listă Meniu Cadru

(diabet)

	MIC DEJUN		PRÂNZ	CINĂ
LUNI	pâine cu margarină, branză dulce, ceai	supă cu tăiței	pilaf de orez	mâncare de fasole verde cu carne de pui, ceai
MARȚI	pâine cu margarină, ceai	ciorbă de legume	piure de cartofi cu carne de pui	branză dulce și iaurt, ceai
MIERCURI	pâine cu margarină, ceai	supă cu tăiței	mâncare de spanac cu carne de pui	mămăligă, smântână și iaurt, ceai
JOI	pâine cu margarină, ceai	supă de pui	mâncare de cartofi cu carne de pui	mămăligă cu branză dulce și iaurt, ceai
VINERI	pâine cu margarină, ceai	ciorbă de legume	mâncare defasole verde sau spanac	salată orientală, ceai
SÂMBATĂ	pâine cu margarină, branză dulce, ceai	supă cu tăiței	piure de cartofi cu carne de pui	iaurt, branză dulce și smântână, ceai
DUMINICĂ	pâine cu margarină și ou, ceai	ciorbă țărănească	spanac cu carne de pui	branză dulce și iaurt, ceai

(secții medicale)

	MIC DEJUN		PRÂNZ	CINĂ
LUNI	pâine cu margarină și gem, ceai îndulcit	supă cu tăiței	pilaf de orez	paste cu branză sau smântână ceai îndulcit
MARȚI	pâine cu margarină și gem, ceai îndulcit	ciorbă de legume	piure de cartofi cu carne de pui	orez cu lapte, ceai îndulcit
MIERCURI	pâine cu margarină și gem, ceai îndulcit	supă cu tăiței	pilaf de legume	mămăligă cu branză dulce și smântână, ceai îndulcit
JOI	pâine cu margarină și branză dulce, ceai îndulcit	supă de pui	mâncare de cartofi	orez cu lapte, ceai îndulcit
VINERI	pâine cu margarină și gem, ceai îndulcit	ciorbă de legume	pilaf de orez	paste cu branză sau smântână ceai îndulcit
SÂMBATĂ	pâine cu margarină și gem, ceai îndulcit	supă cu tăiței	piure de cartofi cu carne de pui	budincă cu branză, ceai îndulcit
DUMINICĂ	pâine cu margarină și ou, ceai îndulcit	ciorbă țărănească	paste cu sos roșu	biscuiți, iaurt, smântână, ceai îndulcit

(secția chirurgie)

	MIC DEJUN		PRÂNZ	CINĂ
LUNI	pâine cu margarină și gem, ceai îndulcit	supă cu tăiței	pilaf de orez	paste cu branză, ceai îndulcit
MARȚI	pâine cu margarină și gem, ceai îndulcit	ciorbă de legume	piure de cartofi cu carne de pui	orez cu lapte, ceai îndulcit
MIERCURI	pâine cu margarină și gem, ceai îndulcit	supă cu tăiței	pilaf de legume	biscuiți, iaurt, smântână, ceai îndulcit
JOI	pâine cu margarină și branză dulce, ceai îndulcit	supă de pui	mâncare de cartofi	orez cu lapte, ceai îndulcit
VINERI	pâine cu margarină și gem, ceai îndulcit	ciorbă de legume	pilaf de orez	paste cu branză sau smântână ceai îndulcit
SÂMBATĂ	pâine cu margarină și gem, ceai îndulcit	supă cu tăiței	piure de cartofi cu carne de pui	budincă cu branză, ceai îndulcit
DUMINICĂ	pâine cu margarină și ou, ceai îndulcit	ciorbă țărănească	paste cu sos roșu	biscuiți, iaurt, smântână, ceai îndulcit

(secția neurologie)

	MIC DEJUN		PRĂNZ	CINĂ
LUNI	pâine cu margarină și gem, ceai îndulcit	supă cu tăiței	pilaf de orez	paste cu branză, ceai îndulcit
MARȚI	pâine cu margarină și gem, ceai îndulcit	ciorbă de legume	piure de cartofi cu carne de pui	orez cu lapte, ceai îndulcit
MIERCURI	pâine cu margarină și gem, ceai îndulcit	supă cu tăiței	pilaf de legume	mămăligă cu branză dulce și smântână, ceai îndulcit
JOI	pâine cu margarină și branză dulce, ceai îndulcit	supă de pui	mâncare de cartofi	orez cu lapte, ceai îndulcit
VINERI	pâine cu margarină și gem, ceai îndulcit	ciorbă de legume	pilaf de orez	paste cu branză sau smântână ceai îndulcit
SĂMBATĂ	pâine cu margarină și gem, ceai îndulcit	supă cu tăiței	piure de cartofi cu carne de pui	budincă cu branză, ceai îndulcit
DUMINICĂ	pâine cu margarină și ou, ceai îndulcit	ciorbă țărănească	paste cu sos roșu	biscuiți, iaurt, smântână, ceai îndulcit

Gramaje aproximative ale porțiilor/componentelor:

(gramajul se referă la produsul finit, respectiv după ce materiile prime au fost supuse tratamentului termic necesar preparării)

Micul dejun: pâine 40 gr, ceai (diferite plante sau fructe) 250 ml, margarină 25 gr, ou 1 buc/40 gr, brânză dulce 60 gr, gem (diferite fructe) 30 gr, zahăr 10 gr.

Prânz: pâine 40 gr

felul I: supe și ciorbe 200 ml lichid și 50 gr solid (legume, zarzavat, tăiței, roșii).

felul II: 300 gr solid (fasole verde, fasole boabe, cartofi, piure, ghiveci, pilaf) fără carne, cu carne, 240 gr solid (cartofi, piure, pilaf) și 60 gr carne de pui cu os (pulpă, aripioare, ciocanele), organe de pui 60 gr.

Cina: pâine 20 gr, ceai (diferite plante sau fructe) 250 ml, salată orientală 300 gr, fasole verde 300 gr, spanac 300 gr, brânză dulce 100 gr + iaurt 100 gr, cartofi 300 gr, mămăligă 100 gr + brânză dulce 50 gr + iaurt 50 gr, mămăligă 100 gr + brânză dulce 50 gr + smântână 50 gr, cartofi natur 300 gr, paste cu brânză (fără sare) 200 gr, paste cu smântână, branză dulce 180 gr, budinca cu brânză 200 gr, brânză (fără sare) 70 gr + iaurt 70 gr + biscuiți 60 gr, zahăr 10 g.

Notă: la prepararea felurilor de mâncare este exclus procesul de prăjire.

Vizat,

(specificații tehnice)

compartiment responsabil hrană:

as. șef chirurgie

as. șef medicală I - II

as. șef neurologie

