

CAIET DE SARCINI

1. AUTORITATEA CONTRACTANTA

SPITALUL CLINIC DE BOLI INFECTIOASE BRASOV, telefon 0268-422490, fax 0268-421137

2. OBIECTUL PROCEDURII DE ACHIZITIE

Servicii de prepararea hranei bolnavilor internati in spital in regim de catering, transportul si livrarea acesteia la Spitalul Clinic de Boli Infectioase Brasov

Cod CPV: 55520000-1

SCOPUL ORGANIZARII PROCEDURII : Incheierea unui acord cadru de servicii: Servicii de preparare a hranei bolnavilor internati in spital in regim de catering, transportul si livrarea acesteia la Spitalul Clinic de Boli Infectioase Brasov, Str. Mihai Viteazu, nr. 9

ANEXA cu :

Cantitatile minime si cantitatile maxime ale acordului cadru conform tabelului de mai jos:

Nr.crt	Denumire serviciu	COD CPV	Cantitate minima alocatii hrana acord cadru	Cantitate maxima alocatii hrana acord cadru
1	Preparare hrana pentru bolnavi hepatita, neoplazici - adulti	55520000-1	6500	7800
2	Preparare hrana pentru bolnavi hepatita, copii	55520000-1	550	660
3	Preparare hrana pentru bolnavi diabet - adulti	55520000-1	2500	3000
4	Preparare hrana pentru bolnavi diabet -copii	55520000-1	24	28
5	Preparare hrana pentru bolnavi HIV/SIDA-adulti	55520000-1	1300	1560
6	Preparare hrana pentru bolnavi HIV/SIDA -copii	55520000-1	3	3
7	Preparare hrana pentru alti bolnavi adulti	55520000-1	9000	10800
8	Hrana medici de garda	55520000-1	365	365
9	Preparare hrana pentru insotitori ai bolnavilor internati in unitatile sanitare	55520000-1	3500	4200
10	Preparare hrana pentru copii cu varsta cuprinsa intre 0-3 ani	55520000-1	450	540

11	Preparare hrana pentru copii cu varsta cuprinsa intre 3-16 ani	55520000-1	7500	9000
----	--	------------	------	------

Oferta se va depune pentru intreaga gama de servicii solicitate in caietul de sarcini.

Reglementarile care stau la baza stabilirii alocatiei de hrana sunt :

- pentru bolnavii internati in spital – H.G.NR. 429/2008 privind nivelul alocatiilor de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare publice;
- pentru medicii de garda – H.G. nr. 524/1991, care prevede ca „unitatile sanitare cu paturi sunt obligate sa serveasca masa in mod gratuit personalului cu pregatire superioara, inclusiv medicilor secundari si interni, pe timpul efectuarii garzilor, la nivelul costului alocatiei de hrana stabilite pentru unitatea sau sectia unde se desfasoara garda”

Tariful unitar ron fara T.V.A alocatie hrana maximal este stabilit prin H.G. nr. 429/2008 in vigoare la data intocmirii documentatiei de atribuire, respectiv pentru:

- Preparare hrana pentru bolnavi hepatita, neoplazici – adulti de 10,55 ron fara T.V.A.;
- Preparare hrana pentru bolnavi diabet – adulti de 11,00 ron fara T.V.A.;
- Preparare hrana pentru bolnavi diabet - copii de 13,30 ron fara T.V.A. ;
- Preparare hrana pentru alti bolnavi adulti de 6,42 ron fara T.V.A.;
- Hrana medici de garda 6,42 ron fara T.V.A.;
- Preparare hrana pentru bolnavi HIV-SIDA – adulti de 11,93 ron fara T.V.A.;
- Preparare hrana pentru bolnavi HIV-SIDA – copii de 10,09 ron fara T.V.A.;
- Preparare hrana pentru bolnavi hepatita, neoplazici – copii de 12,48 ron fara T.V.A.;
- Preparare hrana pentru copii cu varsta cuprinsa intre 0-3 ani de 5,50 ron fara T.V.A.;
- Preparare hrana pentru copii cu varsta cuprinsa intre 3-16 ani de 7,16 ron fara T.V.A.;
- Preparare hrana pentru insotitori ai bolnavilor internati in unitatile sanitare de 5,23 ron fara T.V.A.

Propunerea financiara a ofertantilor peste tarifele unitare estimate de autoritatea contractanta respectiv peste tariful total estimat de 624.323,77 ron fara T.V.A va fi considerata inacceptabila.

Tariful total estimat include tariful total estimat alocatie hrana (valoare ron fara TVA alocatie hrana la cant.maxima) + tariful total estimat prestatie hrana (valoare ron fara TVA prestatie hrana la cant.maxima) + tariful total estimat vesela unica folosinta (valoare ron fara TVA vesela unica folosinta la cant.maxima)

Tariful unitar ron fara T.V.A prestatie hrana, respectiv tariful total estimat prestatie hrana include costurile cu prepararea hranei si costurile cu transportul si livrarea.

Propunerea financiara pentru cantitatea minima si maxima a acordului cadru se va intocmi cu evidentierea tarifelor unitare defalcate conform formularelor prezentate de autoritatea contractanta in sectiunea formulare.

Cantitatea minima/ maxima care ar putea face obiectul unui singur contract subsecvent este conform tabelului de mai jos:

Nr.crt	Denumire serviciu	COD CPV	Cantitate minima alocatii hrana care ar putea face obiectul unui singur contract subsecvent	Cantitate maxima alocatii hrana care ar putea face obiectul unui singur contract subsecvent
1	Preparare hrana pentru bolnavi hepatita, neoplazici - adulti	55520000-1	3250	3900
2	Preparare hrana pentru bolnavi hepatita, copii	55520000-1	275	330
3	Preparare hrana pentru bolnavi diabet - adulti	55520000-1	1250	1500
4	Preparare hrana pentru bolnavi diabet -copii	55520000-1	12	14
5	Preparare hrana pentru bolnavi HIV/SIDA-adulti	55520000-1	650	780
6	Preparare hrana pentru bolnavi HIV/SIDA -copii	55520000-1	2	2
7	Preparare hrana pentru alti bolnavi adulti	55520000-1	4500	5400
8	Hrana medici de garda	55520000-1	153	183
9	Preparare hrana pentru insotitori ai bolnavilor internati in unitatile sanitare	55520000-1	1750	2100
10	Preparare hrana pentru copii cu varsta cuprinsa intre 0-3 ani	55520000-1	225	270
11	Preparare hrana pentru copii cu varsta cuprinsa intre 3-16 ani	55520000-1	3750	4500

Cerinte minime solicitate

Prestatorul va respecta legislatia specifica;

Prestatorul va prezenta dovada detinerii spatiului, aparaturii, instalatiilor, a cutiilor izoterme de transport, autovehiculelor de transport alimente, a numarului de personal calificat, necesare prepararii, transportului si distributiei alimentelor si a autorizatiei de functionare;

Prestatorul are obligatia ca pe intreaga perioada de derulare a contractului sa asigure buna functionare a aparaturii necesare prepararii si transportului alimentelor, sa asigure intretinerea corespunzatoare a spatiilor si sa asigure personal calificat suficient pentru asigurarea continuitatii activitatii de preparare, transport si distribuire a hranei, conform contractului;

Prestatorul are obligatia efectuarii controlului periodic al personalului;

Prestatorul trebuie sa detina echipament de protectie corespunzator pentru angajatii proprii;

Respectarea conditiilor de igiena atat la locul de preparare a hranei cat si pe parcursul transportului si al distributiei acesteia;

Prezentarea trimestrială a rezultatelor autocontroalelor, a probelor de pe suprafețe și a rezultatelor controalelor periodice, clinice, parazitologice și bacteriologice ale personalului;

Prezentarea rezultatelor controalelor autorităților sanitar-veterinare;

Prezentarea graficului de dezinfectie zilnică a mașinilor de transport alimente și a recipientelor termoizolante folosite la transportul alimentelor;

Prezentarea programului periodic de igienizare pentru echipamente, instalații, încăperi, mijloace de transport;

Prestatorul va asigura prepararea hranei folosind echipamentul propriu, corespunzător;

Prestatorul va asigura continuitatea prestării serviciilor contractate;

Prestatorul va realiza prepararea, transportul și distribuirea hranei, cu personal propriu, instruit conform legislației;

Transportul alimentelor va fi făcut, de trei ori pe zi cu mașinile prestatorului, special destinate acestui scop, mașini care să respecte normativele în vigoare (autorizate sanitar-veterinar);

Materiile prime folosite vor fi depozitate în condiții igienice conform legii;

Prestatorul are obligația ca produsele din care este preparată hrana să fie însoțite de documentele prevăzute de legislația în vigoare, să fie ambalate, etichetate, inscripționate și stampilate potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare;

Prestatorul trebuie să recolteze zilnic și să păstreze pentru 48 ore, probe de hrana din toate alimentele livrate unității contractante. Recoltarea, inscripționarea și depozitarea acestora se va face conform prevederilor legale;

Pentru fiecare tip de regim, autoritatea contractantă, Spitalul Clinic de Boli Infecțioase, stabilește diferite variante de meniu;

Varianta de meniu aleasă pentru săptămâna următoare va fi transmisă de spital, prestatorului în fiecare zi de miercuri;

Orice modificare în meniu va fi transmisă prestatorului cu cel puțin 24 ore înainte, după ce va fi aprobată de către as. Dietetician și/sau medic responsabil;

Situația numerică și nominală pentru a doua zi va fi transmisă de către as. Dietetician până la ora 14. responsabilului prestatorului prin telefon și/sau fax;

Numărul de porții suplimentare, ptr. pacienții internați după raportarea de prânz, va fi transmis cu cel puțin 1 ora înaintea livrării micului dejun; transmiterea se va face telefonic de către asistenta de serviciu;

Prestatorul va respecta gramajele corespunzătoare fiecărui regim, pe porție și categorie de preparat conform normativelor și cerințelor din caietul de sarcini;

Prestatorul va respecta orarul de livrare și distribuție a alimentelor:- 8,00: 12,30: 19,00 și suplimentele de la orele 10,00 :16,00 și 22,00;

Orice accident care ar putea apărea pe parcursul transportului și distribuției și care ar avea ca și consecință deteriorarea, distrugerea, contaminarea alimentelor, va fi urmată de înlocuirea acestora în timp util cu hrana corespunzătoare tipului de regim, fără a se deconta alimentele necorespunzătoare;

Alimentele vor fi preparate și distribuite calde în maxim 30 minute de la finalizarea preparării, menținând-o la o temperatură de peste 60 grade, până în momentul distribuției la pacienți;

Alimentele vor fi livrate și distribuite pacienților în caserole de unică folosință, corespunzătoare tipului de aliment, termorezistente, care să nu permită scurgerea alimentelor lichide. caserolele vor fi etichetate cu tipul de regim;

Fiecare regim va fi însoțit de cantitatea de pâine necesară mesei respective, pâine care va fi feliată și ambalată individual, cu eticheta producătorului și termenul de valabilitate;

În cazul în care se constată că alimentele sunt necorespunzătoare, prestatorul are obligația de a asigura înlocuirea lor imediată, pe cheltuielile proprii, cu hrana corespunzătoare tipului de regim, la solicitarea as. Dietetician, a medicului responsabil sau a medicului de gardă;

Prestatorul va asigura personal calificat, pentru transportul și predarea caserolelor către infirmiera de pe fiecare secție (pe baza unui Proces Verbal de predare-primire);

Alimentele vor veni în cutii izoterme, de marime corespunzătoare, separate pentru cele trei secții ale spitalului, conform listei de regimuri transmisă zilnic de către spital;

Ele se vor verifica la nivelul oficiilor alimentare ale secțiilor, de către as. Dietetician, as de serviciu sau infirmiera, atât din punct de vedere al calității și al corespondenței între tipurile de regim

solicitate si cele livrate, al respectarii conditiilor igienico-sanitare de ambalare si transport cat si al numarului de meniuri livrate si vor fi distribuite de catre personalul prestatorului in prezenta infirmierei de sectie, a asistentei sau a as. Dietetician;

Fiecare meniu va fi insotit de tacamuri de unica folosinta, corespunzatoare tipului de aliment servit; Personalul care va distribui alimentele va avea echipament special pentru aceasta etapa (halat alb, boneta, manusi);

La livrare se va intocmi cate un aviz de expeditie pentru fiecare sectie care se va semna de catre reprezentantii prestatorului si cei ai unitatii contractante (asistenta dieteticiană/asistenta șefă/asistenta de serviciu);

Meniul medicilor de garda va fi intocmit de catre autoritatea contractanta si va fi transmis odata cu meniul pacientilor, in fiecare zi de miercuri, pentru saptamana urmatoare;

Autoritatea contractanta are dreptul de a modifica meniul in cazul modificarilor aparute in graficul de garzi, avand insa obligatia de a anunta prestatorul de aceste modificari, inainte cu minim 24 ore;

Fiecare transport va avea cate o portie din fiecare tip de aliment, (neincluse in prēt), care trebuie sa fie etichetate cu tipul de aliment, ziua, ora, si care va fi pastrata ca proba in frigiderul special destinat al unitatii contractante;

Prestatorul trebuie sa faca dovada ca detine spatii separate si aparatura speciala, in conformitate cu legislatia in vigoare, pentru sterilizarea biberoanelor, pentru prepararea laptelui praf si al celorlalte alimente specificate in caietul de sarcini, necesare alimentatiei sugarilor;

Prestatorul trebuie sa faca dovada ca are personal calificat si autorizat pentru sterilizarea biberoanelor si prepararea hranei sugarilor;

Prestatorul are obligatia de a livra alimentele sugarilor in biberoane sterile, etichetate cu tipul de aliment, avand gramajul corespunzator cerintelor specificate in regimul raportat de as. dietetician;

Prestatorul va livra biberoanele sugarilor in recipiente speciale, sterile si izoterme;

Prestatorul va face dovada sterilizarii biberoanelor si a verificarii sterilizarii acestora, conform normativelor;

Prestatorul va avea obligatia de a livra zilnic biberoane sterile, in casolete sterile cu eticheta care confirma sterilizarea si perioada de valabilitate a acesteia si va prelua biberoanele folosite sau cu termen de valabilitate al sterilizarii depasit;

Autoritatea contractanta va avea dreptul de a solicita in situatii exceptionale (sugari, pacienti cu diabet zaharat, pacienti HIV...) cu aprobarea as. Dietetician si/sau medic responsabil si/sau manager, meniuri suplimentare "de urgenta", meniuri pe care prestatorul va trebui sa le livreze, in ziua solicitarii.

EXEMPLU DE MENIU

Exemplul de meniu tine cont de tipul alocatiilor de hrana si de numarul total de calorii pe care trebuie in mod obligatoriu sa-l contina acestea .

LUNI

Regim alimentar	Valoare alocatie	Mic dejun	Supliment ora 10	Pranz	Supliment ora 16	Cina
1A boli febrile	6.42 ron	Ceai cu lamaie 250ml Gem 20g Unt 10g Paine 250g		Supa de zarzavat cu fidea 300g Pilaf de orez 250g		Unt 10g cu cascaval 100g Ceai cu lamaie 250 ml
2A hepatita adulti	10.55 ron	Ceai cu lamaie 250ml Gem 20g Unt 10g Paine 250g	1 iaurt 100g	Supa de zarzavat cu fidea 300g Pilaf de orez 250g		Unt 10g cu cascaval 100g Ceai cu lamaie 250 ml
2A hepatita copii	12.48 ron	Ceai cu lamaie 250ml Gem 20g Unt 10g Paine 250g	1 iaurt 100g	Supa de zarzavat cu fidea 300g Pilaf de orez 250g		Unt 10g cu cascaval 100g Ceai cu lamaie 250 ml

1B boli infectioase febrile adulti	10.55 ron	Ceai cu lamaie 250ml Sunca 50g Unt 10g Paine 250g	1 iaurt 100g	Supa de zarzavat cu fidea 300g Snitel de pui cu piure de cartofi 80/200g		Macaroane cu pesmet 300g Ceai cu lamaie 250 ml
1B boli infectioase febrile copii	12.48 ron	Ceai cu lamaie 250ml Sunca 50g Unt 10g Paine 250g	1 iaurt 100g	Supa de zarzavat cu fidea 300g Snitel de pui cu piure de cartofi 80/200g		Macaroane cu pesmet 300g Ceai cu lamaie 250 ml
2B hepatita adulti 10 zile de la debut	10.55 ron	Ceai cu lamaie 250ml Sunca 50g Unt 10g Paine 250g	1 iaurt 100g	Supa de zarzavat cu fidea 300g Snitel de pui cu piure de cartofi 80/200g		Macaroane cu pesmet 300g Ceai cu lamaie 250 ml
2B hepatita copii 10 zile de la debut	12.48 ron	Ceai cu lamaie 250ml Sunca 50g Unt 10g Paine 250g	1 iaurt 100g	Supa de zarzavat cu fidea 300g Snitel de pui cu piure de cartofi 80/200g		Macaroane cu pesmet 300g Ceai cu lamaie 250 ml
Hidric	6.42 ron	Ceai cu lamaie 1l		Supa concentrata strecurata 1l		Ceai cu lamaie 1l
D9 diabet adulti	11.00 ron	Ceai cu lamaie 250ml Unt 10g Cascaval 15g Ou fiert 50g Paine 200g	Pateu 100g	Supa de zarzavat 300g Friptura de vita cu pilaf de orez 80/200g Mere 100g	Mere 100g	Ficatei de pui cu piure de cartofi 80/100g Iaurt
D9 diabet copii	13.30 ron	Ceai cu lamaie 250ml Unt 10g Cascaval 15g Ou fiert 50g Paine 200g	Pateu 100g	Supa de zarzavat 300g Friptura de vita cu pilaf de orez 80/200g Mere 100g	Mere 100g	Ficatei de pui cu piure de cartofi 80/100g Iaurt
D1 adulti	6.42 ron	Ceai cu lamaie 250ml Telemea 50g Paine 250g		Supa crema de morcovi 300g Paste cu branza sarata 250g		Pilaf sarbesc 250g Ceai cu lamaie 250ml
D1 copii	7.16 ron	Ceai cu lamaie 250ml Telemea 50g Paine 250g		Supa crema de morcovi 300g Paste cu branza sarata 250g		Pilaf sarbesc 250g Ceai cu lamaie 250ml
D2 adulti	6.42 ron	Ceai cu lamaie 250ml Telemea 50g		Supa de zarzavat 300g		Pilaf sarbesc 250g Ceai cu lamaie

		Paine 200g		Rasol de vita cu paste 80/200g		250ml
D2 copii	7.16 ron	Ceai cu lamaie 250ml Telemea 50g Paine 200g		Supa de zarzavat 300g Rasol de vita cu paste 80/200g		Pilaf sarbesc 250g Ceai cu lamaie 250ml
D3 adulti	6.42 ron	Ceai cu lamaie 250ml Telemea 50g Paine 200g		Supa de zarzavat 300g Rasol de pui cu piure 80/200g		Pilaf sarbesc 250g Ceai cu lamaie 250ml
D3 copii	7.16 ron	Ceai cu lamaie 250ml Telemea 50g Paine 200g		Supa de zarzavat 300g Rasol de pui cu piure 80/200g		Pilaf sarbesc 250g Ceai cu lamaie 250ml
Insotitori	5.23 ron	Ceai cu lamaie 250ml Branza topita 15g Unt 10g Paine 250g		Ciorba de legume 300g Snitel de pui cu piure de cartofi 80/200g		Macaroane cu pesmet 300g Ceai cu lamaie 250 ml
HIV/SIDA adulti	11.93 ron	Ceai cu lamaie 250ml Unt 10g Branza topita 15g Gem 20g Paine 250g	Pateu 100g	Ciorba de zarzavat 300g Snitel de pui cu piure de cartofi 80/200g Desert 1 buc	Mere 100g	Cartofi frantuzesti 80/200g Iaurt 100g
Special	5.50 ron	Lapte 200ml	Lapte 200ml	Lapte 200ml	Lapte 200ml	Lapte 200ml
Special Digestiv	5.50 ron	Mucilagiu de orez 200g Ceai menta 200g	Branza de vaci 50g Banana 150g	Supa de morcov pasata 250g Pilaf orez 100g	Mere 100g Biscuiti 55g	Mucilagiu de orez 200g Ceai menta 200g

Suplimentele de la orele 10.00 si 16.00 sunt necesare bolnavilor cu nevoi speciale care necesita o hrana suplimentara fata de cele trei mese principale asa cum reiese din tabel.

Tabel cu valoarea medie a caloriilor functie de principalele diete si alocatia de hrana

DIETA	VAL. ALOC. CU TVA	VAL. ALOC. FARA TVA	PROTEINE	LIPIDE	GLUCIDE	CALORII	APORT CALORIC MEDIU
1A adulti	7.00 ron	6.42 ron	43	66	322	2054	
1A copii	7.80 ron	7.16 ron					
2A adulti	11.50 ron	10.55 ron	47	66	326	2086	
2A copii	13.60 ron	12.48 ron					
1B/2B adulti	11.50 ron	10.55 ron	80	76	326	2308	2700
1B/2B copii	13.60 ron	12.48 ron	80	76	326	2308	2700
HIV adulti	13.00 ron	10.48 ron	110	100	480	3260	
HIV copii	11.00 ron	10.09 ron	110	100	480	3260	
Insotitori	5.70 ron	5.23 ron	60	70	350	2270	
DiabetD9ad	12.00 ron	11.00 ron	100	80	200	1920	

Diabet D9eo	14.50 ron	13.30 ron					
Special	6.00 ron	5.50 ron	35	36	50	604	
D1 adulti	7.00 ron	6.42 ron	56	40	260	1624	
D1 copii	7.80 ron	7.16 ron					
D2 adulti	11.50 ron	10.55 ron	76	50	285	1894	1137
D2 copii	13.60 ron	12.48 ron					
D3 adulti	7.00 ron	6.42 ron	76	50	285	1894	
D3 copii	7.80 ron	7.16 ron					

Modalitati si conditii de plata

- Plata serviciului se va face cu O.P. numai pe baza facturii in original pe care va fi mentionat obligatoriu contul de plata al furnizorului deschis la TREZORERIE si cu respectarea prevederilor din caietul de sarcini.

Termen de plata : 30 zile de la data primirii facturii de la prestator.

Facturarea se va face **in primele 5 zile lucratoare ale fiecarei luni in curs** pentru serviciile prestate in luna precedenta.

Facturarea se va face explicit ca pozitii separate, respectiv se va evidentia separat tariful alocatiei de hrana si tariful prestatiei hranei.

Medic pr. Boli Infectioase Dr. Zorojanu Andreea

As. dietetician. Musetoiu Luciana

As. med pr. sef Orban Livia

As. med pr. sef Stoenescu Elena