

Aprobat
Manager,
Dr. Eleonora BOBIECA-MOHORA

Caiet De Sarcini

Servicii De Preparare a Hranei

Si Servicii De Catering

Cod CPV: 55321000-6 = servicii de preparare a mancarii

Cod CPV: 55520000-1 = servicii de catering;

A. Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire a contractului/acordului-cadru si constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare operator economic propunerea tehnică si cea financiara.

Caietul de sarcini conține in mod obligatoriu, specificatiile tehnice si totodata indicațiile privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii operatori economici să elaboreze propunerea tehnică corespunzător cu necesitățile autorității contractante, cuprinse in documentatia *Cerintele privind prepararea hranei si Lista meniurilor zilnice*. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luata în considerare, numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Pachetul de servicii ce urmeaza a fi prestate sunt: prestari servicii de preparare a mancarii pentru pacientii internati in spital si prestari servicii catering, livrare si distributie. Serviciile de preparare a hranei si catering se vor executa la sediul autorizat al prestatorului, altul decat blocul alimentar din cadrul SJU Dr. Tr. Severin.

Lista de Meniuri zilnice, face parte integranta din caietul de sarcini si poate fi schimbata oricand la propunerea Comisiei de nutritie, cu respectarea valorii calorice a fiecarui pacient. Achizitia de alimente folosite ca materii prime la prepararea hranei va fi efectuata de catre prestator respectind alocatiile de hrana stabilite prin HG nr. 429/2008 privind nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice, cu modificarile si completarile ulterioare.

B. Obiectul achizitiei

Contractul de achizitie publica, are ca obiect prestarea serviciului de preparare a hranei si catering pentru un numar de minim 8000 si de maxim 22.500 de meniuri / luna, respectiv o medie de 15.000 meniuri/luna (valoare care se va lua in calcul la elaborarea ofertei tehnice si de

pret) si se va derula pe o perioada de 24 luni cuprinsa intre _____.

Cantitate minima acord cadru – 8000 meniuri / luna x 24 luni = 192.000 meniuri ; cantitate maxima acord cadru 22.500 meniuri / luna x 24 luni = 540.000 meniuri ; cantitate minima contract subscevent 8000 meniuri / luna x 12 luni = 96.000 meniuri ; cantitate maxima contract subscevent 22.500 meniuri / luna x 12 luni = 270.000 meniuri

In principiu, meniul este alcatuit din 3 mese: mic dejun, dejun si cina + suplimentele de la ora 10.00 si 15.00 pentru regimurile diabet, HIV, SIDA, bolnavi hepatici sau alte suplimente solicitate pentru completarea caloric in cazul unor bolnavi cu nevoi speciale, in functie de lista de meniuri intocmita de asistentul dietetician al spitalului si in care se va mentiona nr. de meniuri/portii/regimuri alimentare, tinandu-se cont de valorile alocatiei de hrana stabilita conform anexei la HG 429/16.04.2008, actualizata.

In situatia in care, in functie de necesitati, autoritatea contractanta va comanda pe langa **meniurile complete** (mic dejun, dejun si cina) dintr-o zi, **si portii individuale**, adica, doar mic dejun, sau doar dejun, sau doar cina, sau doar mic dejun si cina, sau doar pranz si cina, etc., numarul portiilor individuale va fi convertit, in numar de meniuri complete, prin impartirea la 3 a numarului total de portii individuale comandate intr-o luna, urmand sa fie facturate in acest mod.

C. Conditii de participare:

a) Capacitatea de exercitare a activitatii profesionale

Ofertantii trebuie sa prezinte:

- 1.) Certificatul constatator extins emis de Oficiul National al Registrului Comertului;
- 2.) Autorizatie sanitară veterinară emisă de D.S.V.S.A. Mehedinti obiectiv, unitate tip catering si pentru spatiile de pregatire hrana;
- 3.) Autorizatia sanitar veterinară pentru mijloacele de transport emisa de Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor;
- 5) Autorizatie de mediu pentru spatiile de pregatire a hranei

b) Capacitatea tehnica si/sau profesionala si calificarea personalului de specialitate

1. Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat - calificat in specialitatea de bucatar in ordinea descrescatoare a vechimii. Pentru fiecare specialist - bucatar se va prezenta copie a contractului de munca si extras REGES incadrati in meseria de bucatar, care sa detina diplome, autorizatii, certificate, documente din care sa rezulte specializarea acestora.

2. Ofertantii trebuie sa prezinte Lista principalelor prestari de servicii de catering in ultimii 3 ani, cod caen 5629 – Această activitate include catering-ul industrial, adică asigurarea serviciilor de alimentație bazate pe aranjamente contractuale cu clientul, pentru o perioadă de timp determinată. Este inclusă de asemenea activitatea unităților alimentare concesionate în cadrul bazelor sportive și al altor unități similare. Hrana este adesea preparată într-o unitate centrală. Această clasă include:

- furnizori de servicii de alimentație pentru contractori (de exemplu: companii de transport)
- activitatea unităților de alimentație concesionate în cadrul bazelor sportive și al unităților similare
- activitatea cantinelor sau bufetelor (de exemplu pentru fabrici, birouri, spitale sau școli) pe bază de concesionare

Prin lista principalelor prestări de servicii similare ofertantul trebuie să demonstreze că a prestat servicii similare (cod caen 5629) cu o valoare cumulată de cel _____ Lei (la nivelul unui contract sau mai multor contracte), reprezentând valoarea celui mai mare contract subsecvent.

Experiența similară se dovedește prin prezentarea de documente emise sau contrasemnate de beneficiari publici sau privați, cum ar fi copii contracte sau certificat constatator / recomandare sau alte documente echivalente, pentru contractele prezentate în lista, din care să rezulte valori, perioade de prestare, beneficiari, precum și modul de îndeplinire a contractului.

c) Standarde de asigurare a calității

Ofertanții au obligația de a prezenta Certificate emise de organisme independente cu privire la standardele de asigurare a calității.

CERTIFICAT ISO 22000 : 2018 (HACCP),

CERTIFICAT ISO 9001 : 2015 (Sistemul de Management al Calității),

CERTIFICAT ISO 14001 : 2015 (Sistemul de Management de Mediu),

e) Modul de prezentare a ofertei tehnice

Ofertantul are obligația de a prezenta propunerea tehnică astfel încât să asigure în totalitate corespondența propunerii tehnice cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini. La întocmirea ofertei se va ține cont de specificațiile tehnice prevăzute în Caietul de sarcini. Ofertantul trebuie să prezinte oferta tehnică și financiară.

D. Cerințe specifice privind transportul, depozitarea și prepararea hranei

a). Condițiile generale obligatorii de asigurat de către prestator pentru spațiul în care se prepară hrana, vor fi în conformitate cu următoarele acte normative:

- Ordinul nr. 914/2006 al Ministerului Sănătății și Familiei pentru aprobarea normelor privind condițiile pe care trebuie să le îndeplinească un spital în vederea obținerii autorizației sanitare de funcționare;
- HG nr. 924 din 11 august 2005 privind aprobarea regulilor pentru igiena produselor alimentare;
- Ordinul nr. 976/1998 pentru aprobarea normelor de igiena privind producția prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul și desfacerea alimentelor;

b). Spatiul destinat bucatariei in ansamblul ei trebuie:

- sa permita curatenie adecvata si dezinfectia;
- sa fie in asa fel incat sa nu permita acumularea de mizerie, contactul cu substante toxice, raspindirea particulelor in alimente si formarea condensului sau a umezelii pe suprafete;
- sa permita buna practicare a igienei, incluzind protectia impotriva contaminarii intre si pe timpul operatiunii dintre alimente si echipament, materiale, apa, aer sau personal si surse externe de contaminare ca epidemiile;
- obtinerea, acolo unde este necesar, a unor conditii adecvate de temperatura pentru procesul de igiena si depozitare a produselor de resort;
- sa exista un numar adecvat si suficient de mijloace naturale sau mecanice de ventilare. Fluxurile mecanice de aer din zonele contaminate inspre zonele curate trebuiesc evitate. Sistemele de ventilare trebuiesc construite in asa fel incit sa permita accesul catre filtre si alte parti de curatare sa poata fi curatate si inlocuite usor;
- toate utilitatile sanitare din cadrul blocului alimentar vor fi dotate cu ventilare naturala sau mecanica;
- blocul alimentar sa aibe o iluminare adecvata, naturala si/sau artificiala;
- sistemele de canalizare trebuie sa fie adecvate scopului propus; ele trebuiesc create si construite pentru prevenirea riscului de contaminare a alimentelor;
- spatiile de depozitare a deseurilor trebuiesc create si administrate in asa fel incit sa poata fi mentinute curate si pentru a se preveni aparitia si raspindirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si a spatiilor.

b) Cerinte specifice pentru camerele unde alimentele sunt preparate, tratate sau procesate:

- suprafata pardoselii trebuie mentinuta intacta si trebuie sa poata fi curatata usor, si unde este cazul dezinfectata; acest lucru impune folosirea materialelor impermeabile, neabsorbante, lavabile si non-toxice; unde este oportun, pardoselile vor fi prevazute cu scurgeri adecvate;
- suprafata peretilor trebuie mentinuta intacta si trebuie sa poata fi curatata usor si unde este necesar dezinfectata. acest lucru impune folosirea materialelor impermeabile, neabsorbante, lavabile si non-toxice si necesita o suprafata plana pina la o inaltime potrivita operatiei de curatare;
- tavanele si materialele suspendate necesita curatare periodica pentru a preveni acumularea de mizerie si a reduce condensul, umezeala nedorita si depunerea particulelor;
- ferestrele si alte deschideri necesita curatare periodica pentru a preveni acumularea de mizerie. Cele care se deschid in exterior trebuiesc prevazute, unde este necesar, cu protectie impotriva insectelor, usor de demontat si curatat.
- atunci cind geamurile deschise pot genera contaminarea alimentelor, acestea vor fi inchise si blocate pe perioada cat exista alimente in acel spatiu;
- usile trebuiesc sa fie usor de curatat si unde este necesar, dezinfectate; acest lucru necesita folosirea unor suprafete plane si impermeabile;

- suprafețele (incluzind cele cu utilaje) în contact cu alimentele trebuie să fie menținute intacte și să fie ușor de curățat, și acolo unde este necesar, dezinfectate; acest lucru necesită folosirea unor suprafețe plane și impermeabile;
- unde este necesar, mijloace adecvate trebuie să fie create pentru curățenia și dezinfectia uneltelor și a utilajelor; aceste mijloace trebuie să fie construite din materiale rezistente la coroziune și să fie ușor de curățat, având totodată o alimentare adecvată și permanentă cu apă caldă și rece;
- unde este oportun, se vor aplica prevederi adecvate pentru orice spălare necesară a alimentelor; fiecare chiuvetă sau mijloc destinat spălării alimentelor trebuie să aibă o alimentare adecvată și permanentă cu apă caldă și rece și să fie menținută curată.

c). Cerințe specifice privind transportul materiilor prime și a hranei finale

Mijloacele de transport autorizat transport alimente și recipientele pentru meniuri individuale pentru fiecare secție și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie avizate de către DSV, menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create și construite pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfectie.

Mijlocul de transport pentru hrană preparată trebuie să fie prevăzut cu regim termic refrigerare-încălzire pentru menținerea temperaturii hranei pe timpul transportului (este obligatorie prezentarea documentelor justificative în acest sens)

d) Cerințe specifice privind deșeurile alimentare

- deșeurile alimentare nu trebuie să fie lăsate să se acumuleze în camera pentru alimente;
- deșeurile alimentare trebuie să fie depozitate în containere închise; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, pastrate intacte, și unde este necesar, ușor de curățat și dezinfectat;
- spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie să fie create și administrate în așa fel încât să poată fi menținute curate și pentru a se preveni apariția și răspândirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului și a spațiilor;
- blocul alimentară va fi dotat cu recipiente necesare pentru colectarea, depozitarea și îndepărtarea reziduurilor menajere conform normelor legale în vigoare

e) Cerințe privind igiena personală

- fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personală la un nivel înalt, și va purta echipament de protecție adecvat și curat;
- personalul bucătăriilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare și controalelor medicale periodice;
- trebuie să existe o persoană responsabilă a prestatorului care va supraveghea zilnic starea de sănătate și de igienă individuală a personalului din blocul alimentară; ea va investiga activ pe toți lucrătorii înainte de a începe munca și dacă prezintă semne de boală îi va trimite la medic (va exista un registru de triaj epidemiologic, completat zilnic/săptămânal, după caz); nici unei persoane, cunoscută sau presupusă de a suferi, sau fiind purtătoare de boli transmisibile asupra

alimentelor, ca rani infectate, infectii dermatologice, inflamatii sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipuleaza alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminarii directe sau indirecte a alimentelor cu agenti patogeni; de asemenea, orice lucrator din blocul alimentar va raporta persoanei responsabile aparitia in timpul lucrului a unor semne de boala.

F. Cerinte privind prepararea hranei

Prestatorul se obliga sa presteze serviciile de preparare a hranei la sediul autorizat al sau, altul decat Blocul Alimentar din cadrul SJU Dr Tr Severin, si servicii de catering, de transport a meniurilor preparate, in perioada convenita si in conformitate cu obligatiile asumate prin contract, in baza comenzilor ferme lansate de achizitor.

Numarul de meniuri va fi stabilit efectiv in functie de necesitatile achizitorului, conform comenzilor lansate de acesta. Situatia numerica si nominala a meniurilor pentru a doua zi va fi inaintata de asistenta dieteticiana cu o zi inainte, responsabilului desemnat al firmei de catering pe e-mail sau whatsapp.

Meniurile suplimentare se vor comanda de fiecare sectie telefonic, direct responsabilului desemnat al firmei de catering pana in ora 07:30 micul dejun, 10:30 pranzul si 15:30 cina, acestea fiind insotite de bon suplimentar care sa contina numarul de pacienti, regimul si masa (mic dejun, pranz, cina)

Cerinte specifice privind transportul

Mijloacele de transport trebuie sa fie autorizate pt. transport alimente prevazute cu termostat, Mijlocul de transport pentru hrana preparata trebuie sa fie prevazut cu regim termic refrigerare-incalzire pentru mentinerea temperaturii hranei pe timpul transportului (este obligatorie prezentarea documentelor justificative in acest sens)

Meniurile vor fi distribuite la caserola, inscriptionate (tipul de regim) pe pacient pentru fiecare sectie, containerele folosite la transportul alimentelor ce trebuiesc avizate de catre Ministerul Sanatatii, mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare si trebuie, unde este necesar, sa fie create si construite pentru a permite o curatire adecvata si/sau dezinfectie;

Recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuiesc folosite decat la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminarii alimentelor. Alimentele voluminoase sub forma lichida, granulata sau pudra trebuiesc transportate in recipiente rezervate transportului alimentar, pt fiecare sectie a spitalului. Aceste containere trebuiesc marcate in clar care sa nu se poata sterge, intr-una sau mai multe limbi comunitare, care sa prezinte faptul ca ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau sa fie marcate "doar pentru alimente";

Mijloacele de transport si/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor aditionale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente in acelasi timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminarii;

Atunci cand mijloacele de transport autorizate transporta hranasi/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimentediferite, se vor spala de fiecare data inainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminarii;

La alimentele din mijloacele de transport si/sau containere trebuiesc plasatesi protejate impotriva contaminarii;

Unde este necesar, mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mentina alimentele la o temperatura adecvata 60 de grade si, unde este cazul sa poata permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate;

Caserolele cu meniuri individuale vor fi distribuite catre oficiile alimentare ale fiecărei sectii conform listei de meniuri;

Caserolele in care va fi mancarea ambalata/pacient/regim vor fi conforme cu legislatia in vigoare (cu destinatie speciala pentru ambalare alimente preparate ,semipreparate), in cazul in care prestatorul va dori sa distribuie hrana in acest mod;

Cerinte specifice privind alimentele

Nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt stiute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziti, micro-organisme patogene sau toxice, descompuse sau sa contina substante necunoscute, astfel incat dupa o sortare normala si/sau preparare sau procesare aplicate in mod igienic in afacerile cu alimentele, ele sunt inca nepotrivite consumului uman;

Materiile brute si ingredientele depozitate intr-un loc se vor mentine in conditii adecvate, create pentru a prevenii deteriorarea si contaminarea lor;

Toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, periclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incat nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate incat sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate incat se va asigura ca epidemiile vor putea fi controlate;

Materiile brute, ingredientele, produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuiesc mentinute la temperaturi care sa nu prezinterisc pentru sanatare. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor

permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cind este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire;

Cand alimentele se tin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor raci cat se poate de repede, urmarindu-se etapa finala de procesare calda sau preparare finala daca nu se incalzesc, la o temperatura care sa nu provoace un risc pentru sanatate;

Se impune ca hrana bolnavilor sa fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare. In caz contrar, ele trebuie mentinute la o temperatura mai mare de 60 C sau la max. 8 C. Alimentele preparate ce vor fi transportate la sectiile externe ale spitalului (VJ. Mare si Strehai) vor fi transportate la rece si incalzite la max. 60 C inainte de a fi servite bolnavilor. Avand in vedere ca patologia este diversa si se adreseaza pacientilor cu varste incepand de la 0 ani „meniurile vor fi transportate in recipiente speciale (caserole termorezistente compartimentate cu capac „pahare de unica folosinta termorezistente, caserole cu capac de 250 ml din plastic transparent, tacamurile de unica folosinta insotite de servetel „pungi sigilate pentru painea feliata) separate pentru fiecare sectie in partesi individual separat pentru fiecare meniu. Se vor folosi caserole „numai daca prestatorul va dori sa transporte in caserole de unica folosinta „pe pacient”

Aceste recipiente vor fi avizate de normele legale in vigoare pentru transportul alimentelor preparate si semipreparate.

Respectarea orelor de servire a meselor bolnavilor dupa cum urmeaza:

- Mic dejun ora 08:00 – 8:30;
- Dejun ora 13:30 – 14:00;
- Cina ora 18:00 – 18:30;
- Suplimentele ora 10,00 si ora 15,00;

Este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta. Substantele periculoase si/sau necomestibile se vor eticheta corespunzator si se vor depozita separat si in containere sigure. Prestatorul va respecta gramajele si meniurile specificate in caietul de sarcini. Prestatorul va avea o rezerva de hrana de minim 20% pe fiecare regim pentru a putea completa necesarul de hrana pentru bolnavii internati in perioada noptii.

Obligatiile Prestatorului:

Prestatorul va pregati hrana bolnavilor internati pentru 3 mese / zi (mic dejun, dejun si cina) + supliment la ora 10.00 si 15.00 pentru regimurile diabet, HIV, SIDA, bolnavi hepatici sau alte suplimente solicitate pentru completarea caloric in cazul unor bolnavi cu nevoi speciale, in functie de lista de meniuri intocmita de asistentul dietetician al spitalului si in care se va mentiona nr. de meniuri/portii/regimuri alimentare, tinandu-se cont de valorile alocatiei de hrana stabilita conform anexei la HG 429/16.04.2008, actualizata;

Prestatorul se obliga sa presteze serviciile de preparare a hranei la sediul autorizat al sau, altul decat Blocul Alimentar din cadrul SJU Dr Tr Severin, si servicii de catering, de transport a portiilor preparate catre sectiile spitalului (oficii alimentare) in perioada convenita si in conformitate cu obligatiile asumate prin contract, in baza comenzilor ferme lansate de achizitor.

Livrarea alimentelor preparate se face la caserole individuale, pentru fiecare pacient, pana la punctele de livrare pentru fiecare sectie (conform bonului de masa livrat de asistentul sef al fiecarei sectii catre asistentul dietetician.

In mod obligatoriu va fi afisata lista de meniuri zilnice la nivelul fiecarui oficiu alimentar al sectiilor;

Sa asigure prin personal propriu instruit un program care sa permita prestarea fara intrerupere si in bune conditii a serviciului de preparare si servire a hranei;

Sa constituie un stoc de piese de schimb si consumabile, compatibile cu utilajele ce vor deservi bucataria, disponibil din momentul si pe toata durata derularii contractului;

Sa asigure servicii de preparare si servire a hranei conform standardelor existente pentru unitățile sanitare prin instituirea unui management al calitatii, pentru a indeplini standardele calitative cerute de autoritatea contractanta;

Sa asigure termenele de livrare a hranei (conform graficului intocmit de autoritatea contractanta);
Sa asigure un mod de ambalare diferentiat, adecvat pentru fiecare categorie de preparat, in casserole de unica folosinta. Pe fiecare caserola, se va inscrie denumirea regimului si data;

Se vor respecta gramajele corespunzatoare fiecarui regim pe portie si categorie de preparat conform normativelor in vigoare si cerintelor impuse in caietul de sarcini;

Prestatorul va respecta gramajele si meniurile specificate in caietul de sarcini;

Prestatorul va avea o rezerva de hrana de minim 20% pe fiecare regim pentru a putea completa necesarul de hrana pentru bolnavii intenati in perioada noptii.

Prestatorul este obligat sa livreze hrana catre spital in maxim 30 de minute de la finalizarea prepararii in conditiile prevazute de lege si specificate in caietul de sarcini, pentru sectiile externe (obstretica ginecologie, recuperare fizica, dermato-venerologie, psihiatrie acuti si cronici, pneumologie si boli infectioase.

Transportul caserolelor se va face in boxuri termoizolante autorizate pentru transport alimente cu mentinerea temperaturii. Pentru sectiile externe Vj. Mare, Strehaia, alimentele preparate vor fi transportate in recipienti speciali cu mentinerea temperaturii scazute urmand ca hrana sa fie incalzita în oficiile alimentare ale celor 2 (doua) sectii.

Prestatorul se obliga sa asigure distribuirea hranei preparate, pana in oficiile alimentare de 4 ori pe zi conform graficului specificat in caietul de sarcini. (mic dejun, supliment ora 10, pranz si cina)

Probele alimentare vor fi colectate de prestator si pastrate in frigider special destinat, imediat dupa ce s-a facut prelucrarea alimentelor.

Prestatorul este obligat ca hrana proaspat preparata sa o livreze in maxim 30 minute de la finalizarea prepararii si sa o mentinala temperatura de peste 60 grade C pana in momentul livrarii.

Prestatorul va preda o portie din fiecare meniu, neinclusa in pret, pentru verificarea calitatii si cantitati.

Prestatorul va pregati hrana conform schemelor de regim create pe zilele saptamanii. Se va respecta valoarea meniurilor conform HG 429/16.04.2008 publicatin Monitorul Oficial nr. 329/25.04.2008 cu aplicabilitate din 01.05.2008, actualizata.

Transportul va fi asigurat de contractant cu masini proprii autorizate sanitar-veterinar de 4 ori/zi. Responsabilitatea prepararii si transportarii hranei revine in totalitate prestatorului

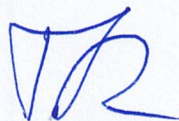
Caietul de sarcini contine **Anexa 1** care reprezinta meniurile pe zilele saptamanii detaliate pe fiecare regim alimentar. Orice modificare in cadrul meniurilor stabilite in regimurile saptamanale se vor face cu acordul conducerii spitalului, prin comisia de nutritive. Portiile de hrana livrate trebuie sa aiba gramajul specificat in caietul de sarcini.

Intocmit,

As. Diet Zorila Liana



As. Diet Tiutiu Robertino



Dr. ȚIȚĂ ALEXANDRA MARIA
Medic specialist
diab. zaharat, hipert. si boli metabolice
Cod B49361

