

Director Medical

Dr. Adina Bucur

Aprobat

Manager

Conf. Dr. Luca Constantin Tudor



Director Financiar Contabil

Ec. Bojin Aurora

Referat de Necesitate

Nr. 6963 din 12.07.2021

Va rugam a aproba achizitionarea urmatoarelor:

①. CONTRACT PRESTĂRI SERVICII CATERING

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Datele de identificare

.....
.....

Necesar pentru

Necesarul de hrană și încușă pacienti și medici de gardă - IBCV

Valoarea totala

.....

Sursa de finantare

.....

INTOCMIT



CAIET DE SARCINI

DENUMIREA TEMEI:

"SERVICII DE CATERING".

COD CPV – 55523000-2 SERVICII DE CATERING

Conditii minime impuse de autoritatea contractanta:

Cerințele cuprinse în prezentul caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens, oferta prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, numai în măsura în care prin specificatiile cuprinse în oferta se asigură un nivel superior cerintelor solicitate. Prestatorul are obligația de a presta serviciile conform prezentului caiet de sarcini. Prestatorul este pe deplin responsabil pentru execuția serviciilor în conformitate cu legislația în vigoare, precum și de siguranța tuturor operațiunilor, a metodelor de prestare utilizate și calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Prestatorul va prezenta o propunere tehnică care să respecte prevederile legale în vigoare ale Ministerului Sanatății pentru aprobarea Normelor privind serviciile de catering în unitatile medicale cu paturi, legea nr. 95/14 aprilie 2006, HG 470/2021, pentru modificarea anexei la Hotărarea Guvernului nr. 429/2008 privind nivelul alocărilor de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare publice.

Media lunara a pacientilor internați în Institutul de Boli Cardiovasculare Timișoara, în cele două locații distincte, din str. Ghe. Adam 13A, respectiv C.D. Loga 49, este de 3000-3500 pacienți cardiaci, 800-900 pacienți diabetici și aproximativ 50 medici de gardă.

1. Obiectul achiziției:

Servicii de tip **CATERING**:

2. Caracteristici obligatorii:

Micul dejun și gustarea de dimineată vor fi livrate la ora 7.00-7.30, pranzul va fi livrat la ora 12.30-13.30, iar cina va fi livrata la ora 18.00-18.30 sau unui orar stabilit de comun acord cu beneficiarul. Hrana va fi predată personalului desemnat al Institutului de Boli Cardiovasculare Timișoara, în condiții de siguranță și igienă în cele două locații mai sus amintite.

Alocarea de hrana este stabilită conform Hotărarii Guvernului nr. 470/2021 și este după cum urmează:

1. 11 lei/zi pentru pacienții adulți și cardiați (TVA inclus)
2. 16.5 lei/zi pentru pacienții adulți diabetici (TVA inclus)
3. 16.5 lei pentru medicii de gardă (TVA inclus)

La prețul prestației se adaugă valoarea alocărilor de hrana care trebuie să se încadreze la nivelul stabilit de HG nr 665/2016 privind nivelul alocărilor de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare publice.

In preturile mentionate la punctele 1, 2 si 3 este inclusa masa de mic dejun, pranz (doua feluri mancare, calde, cu desert pentru diabetici) si cina (masa calda si desert).

Preturile stabilite prin hotararea de guvern sunt ferme, nu se admit alte cheltuieli in plus (regie, transport etc).

Prestatorul va respecta obligatoriu intervalul orar convenit cu beneficiarul pentru livrarea produselor care fac obiectul contractului.

Prestatorul va livra produsele comandate conform comenzi zilnice efectuate de catre Beneficiar, fiind obligat sa pastreze 48 ore probe din fiecare aliment comandat si livrat in ziua respectiva, conform legislatiei in vigoare. Prestatorul va pune la dispozitia beneficiarului zilnic cate o proba din fiecare fel de mancare furnizat in ziua respectiva, care va fi pastrat de catre beneficiar intr-un frigider separat doar pentru probe alimentare, ca o masura suplimentara de siguranta in situatia izbucnirii unui focar de toxinfecție alimentara. Beneficiarul va analiza organoleptic toate produsele livrate la fiecare masa si va semnala imediat telefonic prestatorului de servicii eventuale neconformitati depistate.

Prestatorul va face dovada pastrarii alimentelor pana la servirea lor catre consumator la o temperatura de minim 60 grade celsius, cele calde, respectiv maxim 8 grade, cele reci, punand la dispozitia Beneficiarului recipiente izoterme omologate de transport alimente. Periodic la maxim 1 luna prestatorul va preleva probe de autocontrol periodic alimente, produs finit, pe care le va analiza la DSP judetean si va face dovada in acest sens catre beneficiar.

Transportul alimentelor se va face cu masini autorizate sanitar, iar pentru personalul angajat va face dovada controlului medical periodic si a cursurilor de igiena, conform legislatiei in vigoare.

Prestatorul va face si dovada urmatoarelor cerinte:

- Va obtine de la institutiile abilitate, va detine si va prezenta toate avizele si autorizatiile privind activitatile de catering, protectia muncii, P.S.I, si protectia mediului, in vigoare la data intocmirii contractului de furnizare servicii si actualizarea acestora pe toata durata contractului.
- Va detine buletine de analize microbiologica lunare pentru hrana furnizata, eliberate de catre DSP judetean
- Va detine dosar H.A.C.C.P
- Acord pentru desfasurarea exercitiilor comerciale in baza legii 650/2002
- Autorizatie sanitat-veterinara si pentru siguranta alimentelor
- Autorizatie DSP judetean privind certificarea conformitatii la normele de igiena si sanatate publica
- Certificat ISO22000
- Autorizatie transport alimente
- Sa asigure hrana portionat, etichetat cu data prepararii si tipul meniului
- Sa incarce hrana in recipiente adevarate
- Sa curate si sa dezinfecțeze mijloacele de transport zilnic
- Livrarea hranei pentru pacientii internati in cantitatile si continutul calorice stabilit prin normele de hrana prevazute de legislatia in vigoare

- Sa permita Beneficiarului, daca e cazul, vizita la sediul Prestatorului, pentru verificarea conditiilor igienico-sanitare, a dotarii cu utilaje si respectarii circuitelor functionale.
- Valoarea serviciilor este ferma pe toata durata contractului
- Adjudecarea ofertelor se face prin analiza de pret
- Nu se acorda avans prestatorului
- Depunerea ofertelor se va face in sistem integrat SICAP
- Plata serviciilor prestate se va efectua catre prestator la 60 zileStandardele aplicabile operatiunilor, conform normelor sanatatii si securitatii in munca vor fi mentinute de catre Prestator pe parcursul intregului proces operational.

Data
08.07.2021

Intocmit
CPIAAM
Dr. Angela Dragomir