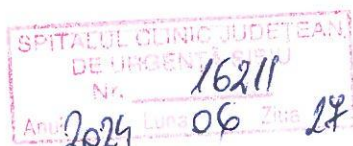


SPITALUL CLINIC JUDETEAN DE URGENTA SIBIU
SERVICIUL ACHIZITII PUBLICE

Avizat,
Director administrativ
Robert Fotache



Aprobat,
Manager
dr. Daniel Chelcea



CAIET DE SARCINI

SERVICII DE PREPARARE A MANCARI

Cod CPV 55321000-6

PREAMBUL

Potrivit Art 166 alin 2) din Legea 95/2006 privind reforma în domeniul sanatații, republicată, cu modificările și completările ulterioare, Spitalul răspunde în condițiile legii, pentru calitatea actului medical, pentru respectarea condițiilor de cazare, igienă, alimentație și de prevenire a infecțiilor nosocomiale, precum și pentru acoperirea prejudiciilor cauzate pacienților.

Din aceasta cauză, alimentația pacienților internați este esențială pentru desfășurarea unui act terapeutic și de îngrijire de bună calitate și este obligația unității sanitare de a asigura o hrană de calitate cu nivel caloric corespunzător pentru fiecare tip de boală.

Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, precum și cele de distribuție, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în Normele de funcționare a unităților de alimentație publică și reglementările cuprinse în Directiva nr.93/43 a Consiliului Europei privind implementarea sistemului HACCP.

1 Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică pentru prestarea serviciilor de preparare a mâncării.

Caietul de sarcini conține clauze specifice.

Oferta tehnică se întocmește astfel încât procesul de evaluare a informațiilor cuprinse în aceasta, să permită identificarea facilă a corespondenței cu specificațiile tehnice minime din caietul de sarcini. Cerințele din prezentul Caiet de sarcini sunt minimale, obligatorii și eliminatorii. Ofertele care nu îndeplinesc toate cerințele tehnice obligatorii vor fi declarate neconforme și vor fi respinse.

Nu se acceptă oferte alternative.

Pe parcursul evaluării ofertelor prezentate, comisia de evaluare are dreptul de a solicita clarificări sau completări ale documentelor prezentate de ofertanți, legate de oferta prezentată și referitoare la cerințele Caietului de sarcini de față. În cazul în care ofertantul nu transmite în perioada precizată de comisia de evaluare, răspunsurile la cererile de clarificări sau în cazul în care explicațiile prezentate de ofertant nu sunt concludente, oferta sa va fi respinsă în cadrul acestei proceduri.

Instituțiile competente de la care furnizorii, executanții sau prestatorii pot obține informații privind reglementările obligatorii referitoare la protecția muncii, la prevenirea și stingerea incendiilor și la protecția mediului, care trebuie respectate pe parcursul îndeplinirii acordului cadru și care sunt în vigoare la nivel național sunt:

- protecția muncii: www.securitatea.muncii.ro
- prevenirea și stingerea incendiilor: www.igst.ro;
- protecția mediului: www.anpm.ro

Spitalul Clinic Judetean de Urgenta Sibiu îndeplinește rolul de Autoritate contractantă.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Acordului cadru.

2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

2.1 Informații despre Autoritatea/entitatea contractantă

Autoritatea contractantă: Spitalul Clinic Judetean de Urgenta Sibiu

Sediul social: Sibiu, B-ul Corneliu Coposu nr. 2-4, Romania tel. 0269215050, e-mail: achizitii@scjus.ro

Activitatea principală: sănătate

Spitalul Clinic Județean de Urgență Sibiu este instituție publică finanțată integral din venituri proprii, în subordinea Consiliului Județean Sibiu și coordonarea Ministerului Sănătății, care asigură permanent asistența medicală de specialitate, preventivă, curativă și de urgență.

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea serviciilor

La nivelul Spitalului Clinic Județean de Urgență din Sibiu, activitatea de preparare a hranei a fost externalizată încă din anul 2003 și s-a desfășurat în baza unor contracte, acorduri cadru și contracte subsecvente încheiate cu prestatorii de servicii de preparare a mâncării sau de catering. Activitatea de preparare a hranei s-a realizat în sistem externalizat, deoarece blocul alimentară al Spitalului Clinic Județean de Urgență Sibiu a beneficiat de ample lucrări de reabilitare și dotare (sistem de hote, sistem de recirculare aer și sistem de racire și refrigerare) – se recomandă vizita amplasamentului.

Reglementările care stau la baza prestării serviciului de preparare a hranei, sunt:

- Legea 95/2006 privind reforma în domeniul sănătății, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
- HG. nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare și a Regulamentului nr. 852/2004/CE al Parlamentului European și al Consiliului European cu privire la igiena produselor alimentare (publicat în Jurnalul Oficial al UE nr.139 din 30 aprilie 2004);
- pentru pacienții internați în spital – Ordin 1488/2022 pentru stabilirea cuantumului alocației de hrană în unitățile sanitare publice
- pentru medicii de gardă în conformitate cu prevederile HG 524/1991 cu modificările și completările ulterioare - care prevede că unitățile sanitare cu paturi sunt obligate să servească masa în mod gratuit personalului sanitar cu pregătire superioară, inclusiv medicilor secundari și interni, pe timpul efectuării garzilor, la nivelul costului alocației de hrană stabilite pentru secția medicală unde se desfășoară garda.

2.3 Cadrul general al sectorului în care Autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea

Spitalul Clinic Județean de Urgență Sibiu, este o unitate sanitară cu paturi, de utilitate publică, cu personalitate juridică, finanțată integral din venituri proprii, cu rol în asigurarea de servicii medicale (preventive, curative, de recuperare și de urgență) și care participă la asigurarea stării de sănătate a populației. Organizarea și funcționarea instituției este realizată în conformitate cu prevederile Legii nr. 95/2006, privind reforma în domeniul sănătății, republicată, cu modificările și completările ulterioare. Spitalul Clinic Județean de Urgență Sibiu se află în subordinea și sub autoritatea Consiliului Județean Sibiu, în baza Hotărârii nr. 93/2010 a Consiliului Județean Sibiu și în coordonarea Ministerului Sănătății. SCJU Sibiu are un număr de 1022 de paturi pentru spitalizare continuă și 60 de paturi pentru spitalizare de zi.

3. Descrierea serviciilor solicitate

Serviciile care fac obiectul prezentei proceduri de achiziție, se regăsesc în anexa 2 a Legii 98/2016, cu modificările și completările ulterioare și sunt necesare în vederea asigurării hranei pentru pacienții internați în SCJU Sibiu și personalului medical care asigură linia de gardă.

3.1 Descrierea situației actuale la nivelul Autorității/entității contractante

Până la finalizarea unei proceduri de licitație deschisă online, autoritatea contractantă a încheiat prin procedura negocierii fără publicare prealabilă a unui anunț de participare, conform art. 104 alin. 1

lit c) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, un contract de prestări servicii de catering.

3.2 Obiectivul general la care contribuie prestarea serviciului de preparare a mâncării

Încheierea unui acord cadru de prestări servicii pentru o perioadă de 48 luni, care asigură serviciul de preparare a mâncării pentru pacienții internați în spital și pentru medicii de gardă. Această activitate împreună cu celelalte activități cu caracter medical și nemedical din cadrul Spitalului Clinic Județean de Urgență Sibiu, asigură realizarea asistenței medicale de specialitate, preventivă, curativă, de recuperare, de îngrijire a bolnavilor, în funcție de numărul de pacienți și diversitatea cazuisticii medicale.

3.3 Obiectivul specific la care contribuie prestarea serviciului de preparare a mâncării

Asigurarea calității activității administrative și a asistenței medicale acordate pacienților în scopul tratării acestora în cadrul Spitalului Clinic Județean de Urgență Sibiu.

CONDITII SPECIFICE

TABEL CU STRUCTURA MENIURILOR

Nr. crt.	Nr. meniuri	9.08 lei	20.18 lei	30.27 lei
	Valoare meniuri	(fara TVA)	(fara TVA)	(fara TVA)
1.	Număr minim de meniuri (48 luni)	19.200	600.000	153.600
2.	Număr maxim de meniuri (48 luni)	20.640	612.816	154.416

Nota

- alocatia de hrana este stabilita prin Ordinul 1488/2022 si reprezinta o valoare ce **nu poate face obiectul liberei ofertari** de catre operatorii economici;
- valoarea prestatiei este o valoare maximala.

a. Locul de desfășurare a activității ofertantului

- Prepararea și distribuția hranei se va face în locația proprie a beneficiarului, locație care trebuie autorizată de prestator din punct de vedere sanitar-veterinar pentru serviciile de preparare hrana cu anexele aferente, autorizatie emisă de către Autoritatea Sanitar Veterinară.
- Autoritatea contractantă pune la dispoziția ofertantului castigator (prestator) spațiul aferent serviciului de preparare hrana, care însumează o suprafață de 432,40 m², iar ofertantul castigator va avea obligația, ca în termen de 6 luni de la semnarea acordului cadru, să-l doteze cu toate utilajele și accesoriile necesare activității de preparare hrana, în condițiile prevăzute de reglementările legale din domeniu.
- În funcție de destinația spațiilor și de fluxul tehnologic, autoritatea contractantă recomandă dotarea acestora, după cum urmează:

Biroul dieteticieni

- dulap profesional refrigerare pentru mostre, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 400 litri, min. 4 rafturi, termostat digital, racire automată.

Zona pregătire oua

- dulap profesional refrigerare, confectionat din inox alimentar la exterior, capacitate de aproximativ 400 litri, min. 4 rafturi, termostat digital, racire automata.
- spalator 2 cuve din inox alimentar.

Zona pregatire carne

- dulap profesional refrigerare, confectionat din inox alimentar la exterior, capacitate de aproximativ 600 litri, min. 4 rafturi, termostat digital, racire automata.
- spalator 2 cuve din inox alimentar,
- masa de lucru din inox alimentar cu polita interioara,
- masa de lucru din inox alimentar cu polita interioara,
- butuc tansat carne cu blat din polietilena.

Zona pregatire legume

- dulap profesional refrigerare, confectionat din inox alimentar la exterior, capacitate de aproximativ 600 litri, min. 4 rafturi, termostat digital, racire automata.
- spalator 2 cuve din inox alimentar,
- masa de lucru din inox alimentar cu polita interioara,
- rastel 4 polite modulare, reglabile in inaltime,
- robot cartofi din inox alimentar.

Spalator vase mari

- masa de lucru din inox alimentar cu polita interioara,
- spalator cu o cuva mare din inox alimentar,
- rastel 4 polite modulare, reglabile in inaltime, 2 buc.

Bucatarie rece si pentru mic dejun

- masa de lucru din inox alimentar cu polita interioara, - 2 buc.
- dulap profesional refrigerare, confectionat din inox alimentar la exterior, capacitate de aproximativ 600 litri, min. 4 rafturi, termostat digital, racire automata - 2 buc.
- masa de lucru din inox alimentar cu polita interioara

Bucatarie calda

- aragaz tip pasante din inox alimentar, 4 ochiuri cu flacara de veghe cu putere arzatoare 9 kw, alimentare cu gaz, pe structura tip dulap inchis cu usi, - 2 buc.
- masa in insula tip pasante din inox alimentar, pe structura tip dulap cu sertar,
- plita plina din inox alimentar, arzator mare cu flacara inchisa cu putere arzatoare 12 kw, alimentare cu gaz,
- masa de lucru din inox alimentar, polita inferioara -2 buc.
- tigaie basculanta 120 litri din inox alimentar, alimentare electrica, putere 18 kw,
- marmita electrica cu incalzire indirecta din inox alimentar, capacitate 150 litri, putere 24 kw,
- masa de lucru din inox alimentar, polita inferioara.
- cuptor convecție 40 tavi si panou de comanda soft touch, din inox alimentar, putere 32 kw, usa cu 3 straturi de geam, programabil-100 programe, 6 moduri de gatire, sonda de temperatura pana la 99°C,
- masa de lucru din inox alimentar, polita inferioara,

Sistem distributie hrana cu tavi compacte

- sistem de distributie hrana cu tavi compacte compus din:
- tava compacta izoterma cu farfurii avand 2 parti, carcasa polipropilen, izolata cu spuma poliuretana, parte inferioara pentru servire cu locase, parte superioara-capac, temperatura scade de la 95°C si ajunge la 65°C in 45 min, locas pentru 1 buc farfurie ciorba, 1 buc farfurie felul doi

si 2 locase pentru farfurie desert, sistem inchis, lavabil in masina de spalat pana la 90°C, dimensiuni 530x370x102 mm – 600 buc;

- bol ciorba cu perete dublu izolat, cu capac de inchidere etans - 1 buc;

- farfurie felul doi din melamina, cu capac de inchidere etans -1 buc;

- farfurie desert fara capac - 1 buc;

- suport placuta diferite diete.

- banda transportoare de portionare din inox alimentar cu senzor de siguranta si viteza reglabila, cu banda de protectie pe cale 2 laturi, lungime min de 5 m si latime max de 550 mm;

- carucior de tip Bain Marie mobil pe roti din inox alimentar, adancime max 200 mm cu termostat, temperatura max 95°C, dimensiuni aproximative 3000x1100x500 mm - 3 buc.

- carucior incalzitor farfurii portelan felul doi din inox alimentar, aer cald ventilat, capacitate max 160 boluri, temperatura 80-110°C, dimensiuni aproximative 760x995x900 mm - 3 buc.

- dispenser neutru farfurii din inox alimentar pentru aprox 135 farfurii, 4 coloane de indrumare farfurii, dimensiuni aproximative 820x800x900 mm.

- carucior de transport boluri si capace din inox alimentar, cu maner de ghidaj, capacitate max 10 cosuri, dimensiuni aproximative 5600x600x900 mm - 8 buc.

- cosuri de spalare-depozitare, dimensiuni aproximative 500x500x150 mm, rezistente la temperaturi de pana la 90°C - 60 buc.

- cosuri de spalare-depozitare capace mari - aprox 65 capace, dimensiuni aproximative 500x500x190 mm, rezistente la temperaturi de pana la 90°C - 13 buc.

- carucior transport tavi complete din inox alimentar, capacitate aprox 22 tavi, inchis pe toate laturile si cu usi pe partea operatorului, dimensiuni aproximative 950x630x1500 mm - 15 buc.

- carucior mobil pentru transport tavi din inox alimentar cu 2 platforme, capacitate aprox 36 tavi complete, inchis pe toate laturile si cu usi pe partea operatorului, dimensiuni aprox. 1220x530x1010 mm - 8 buc.

- carucior rastel, 4 polite pentru depozitare tavi, profil patrat din inox, capacitate aprox 50 tavi tablotherm, inchis pe toate laturile si cu usi pe partea operatorului, dimensiuni aprox. 1275x575x1792 mm - 14 buc.

- curea din poliamida pentru fixare cu inchizator de siguranta, lungime aprox 3 m.

- masina profesionala de spalat, tunel de 5.4 m cu pereti dubli din inox alimentar, cu zona debarasare supliment in fata + 500 mm, cu sistem self cleaning inclus, capacitate min/max 2600-3500 farfurii, cu banda transportoare cu 2 trepte de viteza si 2 zone de spalare/prespalare + spalare, la clatire dezinfectie termica la peste 75°C, control digital, lungime totala 5450 mm, sistem ATC-2 sertare laterale tip filtru, zona de incarcare speciala de 1020 mm, dimensiuni aprox. 15450x830x1720 mm.

- split masina de spalat in doua bucati.

Nota – In cadrul sistemului distributie hrana cu tavi compacte, este obligatoriu ca ofertantul castigator sa asigure tavile compacte izoterme cu farfurii, carucioarele de transport tavi complete, carucioarele mobile pentru transport tavi, curelele din poliamida pentru fixare si masina profesionala de spalat, tunelul de 5.40 m. Celelalte dotari si caracteristici mai sus enumerate, sunt orientative, dar este obligatoriu sa se asigure toate procesele necesare activitatii de preparare a hranei in conditiile reglementate de legislatia in vigoare.

- Prestatorul preia spatiul pus la dispozitie de către autoritatea contractantă, pe baza de proces-verbal de predare-primire si il va folosi numai pentru activități de preparare a mancarii în folosul achizitorului. Orice degradare a spațiului inchiriat datorată culpei prestatorului, determină repararea acestuia astfel incat sa fie adus la starea initiala, cheltuiala fiind suportata de catre acesta.

- Prestatorul are obligația să nu schimbe destinația spațiului inchiriat, sau să facă modificări, fără acordul scris al autorității contractante.

- Prestatorul asigura, pe cheltuiala proprie, exploatarea și întreținerea spațiului folosit pus la dispozitie de către autoritatea contractantă și va permite verificarea periodica a acestuia.

- În cazul unor defectiuni la instalațiile electrice, de apă, gaz, canal din spațiile puse la dispoziție, remedierea acestora cade în sarcina prestatorului de servicii, pe cheltuiala sa, excepție fac rețelele principale de transport comune cu Spitalul Clinic Județean de Urgență Sibiu.
- Spațiul pus la dispoziție, prin încheierea unui contract de închiriere, este de 432,40 m². Chiria pe spațiul ce urmează a fi închiriat nu va fi mai mică de 8 euro /m²/lună, conform HCJ 34/2024. Operatorului economic căruia i se atribuie contractul, va achita lunar, în urma contorizării separate, și consumul efectuat de acesta la apă, gaz, canal, curent electric, în termen de 30 de zile de la emiterea documentelor justificative ale autorității contractante. Consumul mediu pentru prepararea hranei, este următorul: gaz metan- 40 m³/zi , apă - 7 m³/zi, curent electric - 660 Kw/zi, canal - 7 m³ /zi. Operatorul economic caruia i se atribuie contractul de prestări servicii va suporta, pe cheltuiala sa, obținerea tuturor autorizațiilor de funcționare necesare, conform legii și va achita anual către Primăria Sibiu, taxa pe clădiri aferent suprafeței închiriate, prevăzută la art. 455 alin. 2 din Legea 227/20153 privind Codul Fiscal cu modificările și completările ulterioare. Valoarea de inventar a spațiului de închiriat este de 2.317.679 lei.
- La expirarea acordului cadru, spațiul închiriat se restituie în termen de 30 zile, în starea în care a fost pus la dispoziție de către autoritatea contractantă, prin procesul-verbal de predare-primire. Toate dotările asigurate pentru desfășurarea activității de preparare a mâncării nu vor rămâne în proprietatea achizitorului.

b. Prevederi privind produsele alimentare

- Produsele aprovizionate care sunt folosite în vederea preparării hranei, vor fi însoțite de documente prevăzute de legislația aferentă (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiză, etc), vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și stampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare în vigoare.
- Prestatorul nu va accepta materii prime ori ingrediente, dacă acestea sunt cunoscute a fi sau se apreciază, în mod rezonabil, că ar putea să fie contaminate cu paraziți, cu microorganisme patogene ori cu substanțe toxice, de descompunere sau străine, în așa măsură încât, chiar după ce operatorul cu activitate în domeniul alimentar a aplicat în mod igienic proceduri normale de sortare și/sau de preparare ori de procesare, produsul final ar fi impropriu pentru consum uman.
- Materiile prime și toate ingredientele depozitate trebuie să fie ținute în condiții corespunzătoare, concepute să prevină deteriorarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării.
- În toate etapele de preparare, procesare și de distribuție alimentele trebuie să fie protejate împotriva oricărei contaminări ce poate face alimentul impropriu pentru consum uman, dăunător pentru sănătate sau contaminat în așa măsură încât ar fi nerezonabil să fie consumat în acea stare.
- Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite ce pot să faciliteze multiplicarea unor microorganisme patogene sau formarea de toxine nu trebuie să fie păstrate la temperaturi ce ar putea avea ca rezultat un risc pentru sănătate. Lanțul de frig nu trebuie să fie întrerupt. Totuși, sunt permise perioade limitate fără controlul temperaturii, pentru a se permite derularea practică a activităților preparării, transportului, depozitării, expunerii și servirii mâncării, cu condiția ca aceasta să nu aibă drept rezultat un risc pentru sănătate.
- Atunci când produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie să fie răcite cât mai repede posibil după faza de procesare la cald, sau faza de preparare finală, dacă nu este aplicat nici un proces de tratare termică, la o temperatură ce nu trebuie să aibă ca rezultat un risc pentru sănătate.
- Decongelarea produselor alimentare trebuie să fie realizată în așa fel încât să se reducă la minimum riscul dezvoltării de microorganisme patogene sau al formării de toxine în alimente timpul decongelării alimentele trebuie să fie supuse la temperaturi care să nu aibă ca rezultat un risc pentru sănătate. Atunci când lichidul ce se scurge în procesul de decongelare poate reprezenta un risc pentru sănătate, acesta trebuie să fie drenat în mod adecvat. După decongelare, alimentele trebuie să fie manipulate de așa manieră încât să se reducă la minimum riscul dezvoltării de microorganisme patogene sau formarea de toxine.

c. Cerințe privind transportul

- Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să fie menținute curate și în bună stare de întreținere și funcționare pentru ca alimentele să fie protejate împotriva contaminării și, după caz, să fie concepute și construite pentru a se permite igienizarea și/sau dezinfecția adecvate.
- Recipientele din vehicule și/sau containerele nu trebuie să fie utilizate pentru transportul altor materii decât produsele alimentare, atunci când această utilizare poate avea ca rezultat contaminarea
- Atunci când transportoarele și/sau containerele sunt utilizate și pentru transportul altor materiale decât produse alimentare sau pentru transportul simultan al unor produse alimentare diferite, trebuie să existe, după caz, o separare efectivă a produselor.
- Produsele alimentare sub formă lichidă, de granule sau de pudră, în vrac, trebuie să fie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate exclusiv transportului de produse alimentare.
- Atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor bunuri decât produse alimentare sau pentru transportul de produse alimentare diferite, trebuie să se efectueze o igienizare eficientă între încărcări, pentru a se evita riscul de contaminare.
- Produsele alimentare din mijloace de transport și/sau containere trebuie să fie aranjate și protejate, astfel încât să se reducă riscul de contaminare.
- După caz, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transport de alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate.
- Autovehiculele utilizate la transportul produselor alimentare vor trebui să aibă autorizație sanitară pentru mijloacele de transport ale produselor comestibile de origine animală, eliberată de Autoritatea Sanitar Veterinară.

d. Cerințe privind igiena personalului

- Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare și preparare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată și după caz, echipament de protecție.
- Personalul bucătariilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare și controalelor medicale periodice.
- Prestatorul va desemna o persoană care să supravegheze zilnic starea de sănătate și igiena individuală a personalului din blocul alimentar, să investigheze activ tot personalul înainte de începerea unei zile de lucru și dacă va observa semne de boală să îl trimită la medic.
- Nici unei persoane care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, ori care suferă de o altă afecțiune, cum ar fi leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree, nu trebuie să i se permită să manipuleze alimente ori să intre în orice zonă de manipulare a alimentelor, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă. Orice persoană astfel afectată și angajată într-o activitate din domeniul alimentar și care este posibil să intre în contact cu alimente trebuie să raporteze imediat operatorului cu activitate în domeniul alimentar, boala sau simptomele, iar dacă este posibil, cauzele acestora.

e. Prevederi privind ambalarea și distribuirea hranei

- Ambalarea și distribuirea hranei se face cu ajutorul sistemului de distribuție hrana cu tavi compacte, compus din tava compactă izoterma cu farfurii având 2 părți, carcasa plipropilen, izolată cu spuma poliuretanică, parte inferioară pentru servire cu locașe, parte superioară-capac, bol ciorba cu perete dublu izolat, cu capac de închidere etans - 1 buc, farfurie felul doi din melamina, cu capac de închidere etans, farfurie desert fără capac - 1 buc și suport placută diferite diete.

- După portionarea și ambalarea hranei, funcție de dietele specifice diferitelor tipurilor de afecțiuni, tavile compacte sunt etichetate corespunzător și sunt puse pe carucioarele de transport tavi. O parte dintre acestea sunt preluate de către personalul autorității contractante din secțiile spitalicești pentru a fi distribuite persoanelor internate și medicilor de gardă în locația din B-dul Corneliu Coposu nr. 2-4 iar o parte vor fi transportate de către prestator cu mijloace de transport proprii autorizate în locațiile situate în Sibiu, str. Pompeiu Onofreiu, nr. 6, str. dr. D. Bagdasar, nr.12 și preluate de personalul acestor locații.
- Transferul hranei de la prestator, la reprezentanții numiți ai autorității contractante, se va face pe baza de proces-verbal de predare-primire, semnat de către ambele părți și la care se atașază declarația de conformitate. Pentru cele 2 locații amintite mai sus, se va întocmi un proces-verbal de predare-primire semnat de către reprezentanții celor 2 părți, proces verbal însoțit de avizul de expediție întocmit de către prestator.
- Sistemul de distribuție hrană cu tavi compacte nu trebuie să reprezinte o sursă de contaminare.
- Materialele de ambalare trebuie să fie depozitate de așa manieră încât acestea să nu fie expuse la un risc de contaminare.
- Operațiunile de ambalare și distribuție trebuie să fie efectuate astfel încât să se evite contaminarea produselor. După caz și în special în cazul recipientelor și al vaselor de sticlă, trebuie să fie asigurate integritatea și igiena acestora.
- Materialul de ambalare și de împachetare reutilizat pentru produse alimentare trebuie să fie ușor de igienizat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat.

f. Cerințe privind deșeurile alimentare și nealimemare

- Deșeurile alimentare, subprodusele necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate cât mai repede posibil din încăperile în care sunt prezente alimente, pentru a se evita astfel acumularea acestora prin grija personalului spitalului.
- Deșeurile alimentare, subprodusele necomestibile și alte resturi trebuie să fie strinse în saci negri menajeri, care vor fi depozitați în containere ce se închid, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot demonstra autorității competente că alte tipuri de containere sau sisteme de evacuare utilizate sunt corespunzătoare. Aceste containere trebuie să fie construite corespunzător, ținute în condiții adecvate, să fie ușor de igienizat și atunci când este necesar, de dezinfectat.
- Spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie administrate astfel încât să poată fi menținute curate și pentru a preveni apariția și răspândirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, a echipamentelor și a spațiilor, să fie libere de animale și dăunători.
- Toate deșeurile trebuie să fie eliminate în mod igienic și protejând mediul, în conformitate cu legislația comunitară transpusă, aplicabilă în acest scop și nu trebuie să constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare.
- Prestatorul se va ocupa de îndepărtarea containerelor cu deșeurile alimentare pe propria cheltuială, respectând legislația în vigoare.

g. Alte solicitări

- Oficiile de distribuție a mâncării vor fi cele existente în incinta spitalului la fiecare pavilion, respectiv:
 - locația 1: Bulevardul Corneliu Coposu, nr. 2-4 pentru pavilioanele: Materno-infantil, Chirurgical, Medicală, Oftalmologie, ORL, Dermatologie, Infecțioase, Recuperare, medicina fizică și balneologie II);
 - locația 2: Strada Pompeiu Onofreiu, nr. 6 pentru pavilionul Neurologie;
 - locația 3: Str. dr. D. Bagdasar, nr.12 pentru pavilionul Recuperare, medicina fizică și balneologie II

- Prestatorul va pregăti 3 (trei) mese pe zi + suplimente acolo unde este cazul, care vor fi servite pacienților internați și medicilor de gardă, între următoarele ore :
 - micul dejun : 7:30 – 8:00
 - prânzul : 13.00- 13:30
 - cina : 17.30- 18.00
 - supliment : 10:00 și 16:00
- Asistentele dieteticiene, în baza statisticilor înscrise în "Foaia de mișcare zilnică" trimisă de fiecare secție medicală, vor întocmi "CENTRALIZATORUL DE HRANA" ținând cont de informațiile furnizate, până la ora 14:00. „Foaia de mișcare zilnică” cuprinde pacienții internați în secții până la ora respectivă și numărul de porții în funcție de tipurile de diete. Pacienții internați între orele 14:00 și 23:59, vor fi trecuți pe o anexă a situației de hrană care este predată până la ora 08:00 la asistenta dieteticiană (foaie suplimentară de alimentație), urmând să primească mâncare în aceeași zi începând cu micul dejun. Datele statistice vor fi furnizate în fiecare zi până la ora 14:00 a zilei curente, respectiv 08:00, următoarea zi. Este obligația asistentelor șef de a transmite aceste date în timpul specificat.
- Dacă după ora trimiterii la prestator a numărului de porții și diete pentru ziua următoare, apar cazuri noi de internare, numărul suplimentar de pacienți intrați va putea fi anunțat prin telefon până a doua zi la ora 8:30 de către fiecare secție pentru a completa numărul de porții, prestatorul având obligația să suplimenteze corespunzător aceste porții. Se va proceda corespunzător pentru zilele de sâmbătă și duminică.
- Prestatorul va trebui să aibă ca obiect de activitate : activități de servicii de alimentație.
- Prestatorul va pregăti meniurile pentru fiecare dietă în parte, conform numărului de bolnavi comunicat în ziua precedentă până la ora 13:00 de către asistentele dieteticiene, cu semnatura medicului responsabil cu hrana bolnavilor la nivelul spitalului.
- Odată cu numărul de bolnavi în porție pentru ziua următoare și repartizarea acestora pe diete, vor fi comunicate prestatorului și meniurile (rețetele) de mâncare pe fiecare tip de dietă și regim parte.
- Dacă după comunicarea numărului de bolnavi cum a fost specificat mai sus, intervin situații de urgență, ofertantul are obligația ca la solicitarea reprezentanților autorizați ai spitalului să rezolve și să pregătească în maxim două ore mâncarea suplimentară.
- Pentru bolnavii de diabet, hepatită, cardiaci, operați, etc. se solicită meniuri dietetice speciale, în funcție de afecțiunile cu care sunt internați.
- Prestatorul va asigura și prepararea mâncării pentru medicii de gardă care va fi livrată odată cu mâncarea bolnavilor. Valoarea mâncării pentru medicii de gardă va fi echivalentă cu cea a bolnavilor din secția unde aceștia își desfășoară serviciul de gardă.
- Achizitorului i se va asigura dreptul de a verifica modul de prestare al serviciilor pentru a stabili conformitatea lor cu prevederile din caietul de sarcini, în urma unor sesizări. Atunci când se constată nereguli (în urma examenului organoleptic - gust, miros, aspect sau al sesizării din partea pacienților) persoanele autorizate din partea autorității contractante (SPIAAM), pot dispune oprirea distribuirii mâncării și înlocuirea acesteia, fără ca prestatorul să poată percepe plata suplimentară aferentă porțiilor înlocuite. În cazul neconformităților produselor finite (meniuri), prestatorul va avea obligația înlocuirii acestora în timp de max. 2 ore.
- Zilnic, la fiecare masă, asistentele dieteticiene vor avea obligația de a testa organoleptic și de a consemna în Registrul de control organoleptic, calitatea mâncării preparată de către prestator. În acest sens prestatorul va trimite minicaserole cu esanțioane din fiecare tip de dietă, pentru verificarea organoleptică.
- Prestatorul va permite accesul asistentelor dieteticiene, directorului de îngrijiri medicale, personalului S.P.I.A.A.M. din cadrul spitalului, în incinta spațiilor prestatorului, pentru a verifica modul de pregătire a mâncării și de distribuție a acesteia, respectarea de către prestator a normelor igienico-sanitare în vigoare. Achizitorul are obligația de a notifica în scris

prestatorului, identitatea reprezentanților imputerniciți pentru acest scop, precum și rezultatele verificărilor.

- Prestatorul trebuie să recolteze zilnic și să păstreze probe de mâncare, timp de 48 de ore, conform prevederilor legale. Acestea se vor păstra individual în recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzător, într-un spațiu frigorific (frigider) special destinat acestui scop, care va avea compartimente etichetate corespunzător pentru fiecare masă servită.
- În situația în care personalul angajat al prestatorului, uzează la grevă, prestatorul trebuie să asigure pe cheltuiala sa și prin diverse modalități derularea acordului cadru, sau autoritatea contractantă - pe cheltuiala prestatorului - va găsi variante alternative de servire a mesei pentru bolnavi.
- În cazul rezilierii acordului cadru din vina prestatorului, acesta va trebui să suporte contravaloarea diferenței dintre prețul acestuia și valoarea de noi achiziții efectuate de către autoritatea contractantă pentru a putea asigura hrana pacienților internați.
- În cazul în care prestatorului i se retrag oricare dintre avizele de funcționare, acordul cadru se va rezilia de drept, prestatorul având obligația de a asigura pe cheltuiala sa mâncarea pentru pacienții internați ai beneficiarului, până în momentul în care acesta dispune de o soluție legală privind achiziția unui nou serviciu de preparare și distribuție a mâncării.
- În caz de îmbolnăviri, infecții sau epidemii nozocomiale datorate mâncării preparate și distribuite de către prestator, acesta va fi obligat să plătească daune morale și materiale atât pacientului, cât și autorității contractante.
- Operatorului economic căruia i se atribuie acordul cadru de prestări servicii suportă, pe cheltuiala sa, obținerea tuturor autorizațiilor de funcționare necesare, conform cu legislația în vigoare.
- Dezinsecția, dezinfecția și deratizarea se execută trimestrial și ori de câte ori este nevoie, pe cheltuiala prestatorului.
- Prestatorul va asigura materialele de protecție și igienă necesare personalului propriu și în spațiile puse la dispoziție, precum și respectarea de către acesta a normelor legale privind condițiile de muncă, protecția muncii și P.S.I. precum și cele specifice activității de preparare a hranei.

Exemple de meniuri și rețete

- **Regim complet** - regim complet fără indicații dietetice speciale

Alimentația permisă : lapte și derivate, carne derivate, ouă, pâine albă și intermediară, legume crude.

legume fierte, legume preparate la abur, fructe proaspete, compoturi, dulciuri de cofetărie, făinoase, unt, ulei, smântână, frișcă, budinci, aluaturi dospite și nedospite, marmelade, supe de legume, ciorbe de legume, supe și ciorbe de carne, supe de oase, sosuri diferite, etc;

- **Regim hiposodat - regim complet adaptat în ceea ce privește conținutul de sare**

Conține toate alimentele corespunzătoare pentru regimul complet - preparate fără sare (fără adaos de sare la gătit, cantitatea fiind cea existentă intrinsec în unele alimente).

- **Regim pentru diabet** - regim hipoglucidic

Conține alimente cu conținut redus de HC.

Se pot servi lapte și derivate, ouă, carne slabă, legume, fructe de preferință proaspete sau preparate la abur, fără adaos de ulei, lactatele de preferință degresate, compoturi dietetice, supe și ciorbe dietetice (fără ranț), sosuri dietetice (fără zahăr).

Laptele, pâinea, cartofii, pastele, legumele peste 10% HC în funcție de toleranța la glucide.

- **Regim pentru ulcer** - regim de protecție gastrică indicat în afecțiuni esofago-gastro-duodenale

Conține: alimente preparate dietetic la abur, lapte după toleranță, brânză de vacă, ouă, budinci, sufleuri de legume cu unt, pireuri de legume, supe creme, supe dulci, făinoase cu lapte, cașcaval, urdă, budinci, spume, gelatine, telemea desodată, carne fiartă-rasol, carne slabă.

- **Regim pentru colită** - regim indicat în afecțiuni intestinale (colite, enterocolite, colon iritabil cu diaree, gastrite, etc.).

Conține: pâine prăjită, brânză de vaci (fără zer), telemea desodată, decoct de orez, carne fiartă, carne slabă, sufleuri, terciuri, mucelagii, supe creme.

În etapa cronică se mai adaugă: lapte în preparate, cașcaval, ou în preparate, budinci, pireuri de legume cu celuloză fină, aluat fiert, unt și ulei în cantitate redusă.

- **Regim pentru cancer (neoplasm)** - regim hipercaloric- conține alimente cu conținut proteic ridicat
Se pot servi: unt, carne și derivate, brânzeturi, lactate (în special degresate), carne albă, carne slabă, fructe și legume proaspete și în preparate, sucuri de fructe și legume, supe limpezi, ciorbe.

- **Regim pentru arși** - regim hipercaloric

Conține toate grupele de alimente

- **Regim vegetarian**

Se exclud orice alimente de origine animală

Se bazează în special pe legume și fructe de preferință proaspete sau în preparate

- **Regim hidric** - în faza postoperatorie (primele 1-2 zi)

Conține supă strecurată, ceai amar, zeamă de orez

- **Regim renal** - regim hipoproteic, în limita a maxim 70 gr. proteine/zi

Conține alimente preparate fără sare, brânză de vacă, caș, carne slabă (în limita proteinelor admise), pâine fără sare, făinoase cu nuci și zahăr, salate, pireuri, soteuri, sosuri dietetice, supe cremă, supe dulci, ciorbe de legume.

- **Regim pentru hepatită** - regim pentru hepatită

Conține : lapte, iaurt, hrânză de vacă, pâine albă prăjită, stifleuri, pireuri de legume, supe creme de legume, supe dulci, făinoase cu lapte, carne slabă, friptă, pește slab, sosuri dietetice.

Obs.! Regimul pentru ciroză se poate introduce la hepatită cu mențiunea fără sare .

- **Alimentație enterală** - alimentație pentru afecțiuni buco-maxilo-faciale, afecțiuni craniene, traumatisme esofagiene, tulburări de masticatie.

Conține alimentație pasată, cu alimente pasate, mărunțite sub forma lichidă sau semilichidă.

- **Lauze** - regim hipercaloric - conține alimente cu conținut proteic ridicat

Se pot servi : unt, carne și derivate, brânzeturi , lactate (în special degresate), carne albă, carne slabă, fructe, legume proaspete și în preparate, sucuri de fructe și legume, supe limpezi, ciorbe.

Întocmirea meniurilor trebuie să aibă la bază următoarele principii:

- asigurarea prin meniuri a necesarului fiziologic;
- asocierea corectă a alimentelor și a preparatelor în structura meniurilor;
- ordonarea rațională a preparatelor în structura meniurilor;
- asigurarea cerințelor privind varietatea, sezonabilitatea, puterea de sațietate a meniurilor;
- alimentația trebuie să împiedice transformarea bolilor acute în cronice și apariția recidivelor, să fie adaptate pe specificul patologiilor.

La întocmirea meniurilor se ia în considerare și se urmărește respectarea necesarului zilnic de calorii după cum urmează:

- regim comun, hiposodat, desodat, renal, ulcer-gastric, post operator adulti, însoțitori: între 2000 și 2500 calorii/zi;
- regim ciroză/hepatic/hepatita: 2200 și 2800 calorii;
- regim diabet/diabet zaharat desodat: între 2000 și 2500 calorii;
- regim neoplazici, TBC, HIV, Oncologie: între 2800 și 3200 calorii;
- regim lăuze/gravide: cu 300 – 500 calorii în plus față de regimul recomandat.
- regim hemodializa: între 500 și 800 de calorii

a) Necesarul de glucide trebuie să reprezinte 50 -60% din valoarea calorică globală a dietei, adică 4-6g/kg corp/zi, respectiv 300-500g/zi;

b) Necesarul de lipide reprezintă 20-30% din valoarea energetică a rației alimentare, ceea ce reprezintă 1 -2 g/kg corp/zi. Proportia optimă ar fi 10% grăsimi saturate, 10 grăsimi mononesaturate și 10 polinesaturate. Grăsimile vegetale să constituie 1/3 sau maxim 1/2 din cantitatea totală de lipide.

c) Necesarul de proteine trebuie să fie cuprins între 12-15 din valoarea calorică a dietei, din care 60% de origine animală.

1. Micul dejun - reprezintă un procent de aproximativ 20-25% 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 neîndulcit sau îndulcit.

Exemplu: brânză proaspătă, gem, ouă, mezeluri, iaurt, biscuiți etc.

2. Masa de prânz - reprezintă un procent de aproximativ 50% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compus din pâine/ mămăligă și două feluri de mâncare:

Felul I: supe, ciorbe, borșuri, supe creme;

Felul II: grătare, fripturi, rasoluri, mâncăruri scăzute, piureuri, garnituri etc.

3. Cina - reprezintă un procent de aproximativ 25% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și compus din pâine, produse preparate, la care se adaugă ceai neîndulcit sau îndulcit.

Exemplu: fripturi, salată orientală, paste, garnituri etc.

Suplimentul - reprezintă aproximativ 5% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană.

Exemplu: fructe, produse lactate, eugenii, produse de patiserie etc.

La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetelor.

Prepararea hranei se va face pe baza unor meniuri și rețetare definite în conformitate cu necesitățile calorice ale pacienților internați cu respectarea dietelor prescrise acestora.

Meniurile vor fi întocmite în funcție de regimul alimentar al categoriei căreia i se adresează.

Medicul șef al Compartimentului Diabet zaharat, nutriție și boli metabolice, împreună cu asistentele dieteticiene, vor adapta meniurile furnizate bolnavilor internați, cu încadrarea în limitele legale cantitativ și caloric, în funcție de afecțiuni.

Aceste regimuri se vor comasa în diferite categorii de meniuri.

4. Documentații ce trebuie furnizate Autorității contractante în legătură cu serviciul prestat

Oferta tehnică va conține obligatoriu cel puțin:

- formularul de oferta tehnică;
- propunerea tehnică – aceasta va conține o descriere detaliată a metodologiei, a planului de lucru și tehnologiei de realizare a acordului cadru (preparare, ambalare, transport și servire hrană), precum și un relevu, o schiță a bucătăriei cu dotările pe care urmează să le pună la dispoziție, conform normelor europene în vigoare privind siguranța alimentelor, Directiva 93/94 privind sistemul HACCP și reglementările specifice din Ordinul 914/2006 al Ministerului Sănătății : Reg. 852/2004/CE privind igiena produselor alimentare:

- modul de recepție și depozitare a produselor alimentare neprelucrate;

- modul de realizare și dotările tehnologice pentru realizarea hranei;

- modul privind depozitarea alimentelor finite;

- modul de portionare /impachetare;

- modul de realizare și dotările privind efectuarea controlului de către laboratorul de control dietetic;

- condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică și reglementările cuprinse în Directiva 93/43 a Consiliului Europei privind implementarea Sistemului HACCP

- certificări pentru a confirma cerințele minime tehnice, din caietul de sarcini

Recepția serviciului de preparare a mâncării

Recepția serviciului de preparare a mâncării se va face pe baza de proces-verbal de predare-primire, semnat de către reprezentanții numiți ai prestatorului și ai autorității contractante la care se atașază declarația de conformitate pentru sediul din B-dul Corneliu Coposu, nr. 2-4, iar pentru locațiile din

str. Pompeiu Onofreiu, nr. 6 si str. dr. D. Bagdasar, nr.12, se va intocmi un proces-verbal de predare-primire semnat de catre reprezentantii celor 2 parti, proces verbal insotit de avizul de expeditie intocmit de catre prestator si declaratia de conformitate.

Raspunderea pentru calitatea si cantitatea hranei revine in exclusivitate pe perioada derularii acordului cadru prestatorului, cu respectarea masurilor de siguranta alimentara impuse de HACCP.

5. Modalități si condiții de plata

Prestatorul va emite factura pentru serviciile prestate. Fiecare factura va avea menționat numărul contractului subsecvent, datele de emitere și de scadența ale facturii respective. Factura va fi transmisă în sistemul RO e-Factura.

Factura va fi eligibilă numai după semnarea de către autoritatea contractantă a procesului verbal de recepție calitativă, acceptat, după prestare. Procesul verbal de recepție calitativă va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente justificative prevăzute mai jos:

- certificate legale care trebuie sa insoteasca obligatoriu rezultatul serviciului prestat;
- proces verbal de recepție cantitativa.

Plățile în favoarea furnizorului se vor efectua în termen de 60 de zile de la data emiterii facturii fiscale.

6. Cadrul legal care guvernează relația dintre autoritatea contractantă și prestator

Prezenta procedura de atribuire s-a organizat în conformitate cu legislația în vigoare în domeniul achizițiilor publice/sectoriale în România la momentul lansării procedurii de atribuire, după cum urmează:

- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu toate modificările și completările ulterioare;
- H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/ acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile cu toate modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordin 1488/2022 privind nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice;
- Hotărâri nr. 524 din 26.07.1991 privind drepturile unor categorii de personal încadrat în unități sanitare;
- Ordinul nr. 21 din 26 martie 2010 privind modificarea și completarea 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, aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008;
- Ordinul nr. 914 din 26.07.2006 pentru aprobarea normelor privind condițiile pe care trebuie să le îndeplinească un spital în vederea obținerii autorizației sanitare de funcționare;
- Ordinul nr. 111 din 16 decembrie 2008 privind aprobarea Normei sanitare 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 nonanimala, aprobata prin Ordinul presedintelui Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor nr. 111/2008;

- Ordinul nr. 914 din 26.07.2006 pentru aprobarea normelor privind condițiile pe care trebuie să le îndeplinească un spital în vederea obținerii autorizației sanitare de funcționare;
- Ordinul nr. 111 din 16 decembrie 2008 privind aprobarea Normei sanitare 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 și nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală (actualizat);
- Ordinul nr. 1030 din 20 august 2009 privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitară pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire și pentru funcționarea obiectivelor ce desfășoară activități cu risc pentru starea de sănătate a populației;
- Ordinul 976 din 16 decembrie (actualizat) pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;

Riscurile aferente implementării acordului cadru:

- - lipsa monitorizării efective din punct de vedere cost - calitate a acordului cadru și contractelor subsecvante aferente;
- schimbări substanțiale în condițiile contractuale pentru a permite mai mult timp de livrare și prețuri mai mari pentru contractant;
 - acceptarea schimbării specificațiilor contractuale sub nivelul standardelor impuse prin documentație;
 - plata cu întârziere a facturilor, amânarea plăților.

Măsuri de gestionare:

- orice livrare va fi atent controlată de către personal specializat;
- nu este admisă nicio schimbare în condițiile contractuale;
- nu este admisă nicio schimbare a specificațiilor tehnice;
- termenul de plată este de 60 de zile cu OP și se respectă întocmai;
- verificarea periodică a membrilor comisiei care s-au angajat la ofertantul desemnat câștigător.

Intocmit,
Sef Serviciu Administrativ,
Costantin Sofrone

