ROMÂNIA
CONSILIUL JUDEȚEAN BOTOȘANI
SANATORIUL DE NEUROPSIHIATRIE PODRIGA
Loc. Podriga, Com. Drăguşeni, Jud. Botoşani, cod 717141, Tel/Fax: 0231541211
E-mail: sana_toriu@yahoo.com; Web: www.sanatoriulpodriga.ro

Nr. 7580 din 17.10.2026

Aprob,
Manager,
Jr. Magdalena Andreea Larisa

CAIET DE SARCINI

la PROCEDURĂ PROPRIE de atribuire a contractului de achiziție publică privind achiziția serviciilor de catering, având ca obiect pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei (3 mese/zi)

1. INFORMAȚII GENERALE ȘI OBIECTUL ACHIZIȚIEI

1.1. Informații generale

Prezentul caiet de sarcini stabilește cerințele minime tehnice, funcționale și de calitate pentru prestarea serviciilor de catering constând în prepararea, porționarea, ambalarea și livrarea hranei destinate pacienților internați în cadrul Sanatoriului de Neuropsihiatrie Podriga.

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza carora se elaboreaza de catre fiecare ofertant propunerea tehnică.Caietul de sarcini este în concordanță cu necesitățile obiective ale autorității contractante.

Prezentul caiet de sarcini a fost elaborate pentru achiziție publică de ,, Servicii de livrari de catering pentru pentru spital - 3 mese pe zi" la Sanatoriul de Neuropsihiatrie Podriga.

1.2. Autoritatea contractantă:

SANATORIUL DE NEUROPSIHIATRIE PODRIGA cu sediul în loc. Podriga, str. Principală nr.31, com. Drăguşeni, jud Botoşani, telefon/ fax: 0231-541211, cod poştal 717141, codul fiscal 5514088.

1.3. Cod CPV principal: 55520000-1 – Servicii de catering.

1.4. Obiectul serviciilor: Contractare – Servicii de catering -pregătire, preparare și livrare hrană pentru pacienți. Furnizarea zilnică a trei mese (mic dejun, prânz și cină).

Cantitatea efectivă de porții va varia în funcție de numărul pacienților internați și de regimurile alimentare prescrise.

1.5. Perioada de prestare: Contractul de prestări servicii va intra în vigoare la data de 01.12.2026 și va fi valabil până la data de 31.12.2026.

2. NECESITATEA ȘI OPORTUNITATEA ACHIZIȚIEI

Necesitatea achiziționării acestor servicii este determinată de faptul că blocul alimentar al sanatoriului se află în prezent în construcție și nu poate fi utilizat, unitatea neavând posibilitatea preparării hranei în regie proprie. Prin urmare, este necesară contractarea serviciilor de preparare, porționare, ambalare și livrare a hranei pentru pacienții internați, cu asigurarea a trei mese zilnic și a regimurilor alimentare speciale, conform recomandărilor medicale.

Necesarul estimat este de 72 de pacienți pe zi, respectiv 49 pacienți cu regim comun și hiposodat, 17 pacienți cu regim hepatic și 6 pacienți cu regim diabetic.

Meniurile vor fi adaptate în funcție de recomandările medicale și de necesitățile pacienților, cu respectarea regimurilor alimentare prescrise de medicul curant și de asistentul dietetician, cu acordul beneficiarului.

3. DESCRIEREA SERVICIILOR

3.1. Serviciile care fac obiectul achiziției constau în prepararea și furnizarea hranei zilnice pentru pacienții internați în cadrul Sanatoriului de Neuropsihiatrie Podriga, cate 3 mese/zi, după cum urmează.

Meniul zilnic va cuprinde trei mese principale:

- mic dejun;
- prânz;
- cină.

3.2. Hrana va fi preparată diferențiat, în funcție de regimul alimentar al pacienților, după cum urmează:
- meniu comun și hiposodat;
- meniu hepatic;
- meniu pentru pacienții cu diabet.

Numărul efectiv de porții va varia în funcție de numărul pacienților internați și de regimurile alimentare prescrise. Situația numerică a meniurilor va fi comunicată zilnic prestatorului de către reprezentanții autorizați ai beneficiarului.

3.3. Meniurile săptămânale pentru fiecare regim alimentar – meniu comun și hiposodat, meniu hepatic și meniu pentru pacienții cu diabet – sunt raportate la exemplele de mai jos, sau în funcție de solicitări, cu respectarea cantităților/porție.

Prestatorul are obligația de a respecta meniurile aprobate de beneficiar, atât în ceea ce privește structura meselor, cât și gramajele și componentele alimentare prevăzute pentru fiecare regim.

Meniurile săptămânale pentru cele trei regimuri alimentare							
REGIM HIPOSODAT							
	luni	**marti**	**miercuri**	**joi**	**vineri**	**sambata**	**duminica**
Masă	meniu	meniu	meniu	meniu	meniu	meniu	meniu
Mic dejun	Paine(100g) unt(30g),pateu(100g) cascaval(40g), masline(30g) ceai(250ml)	Paine(100g) sunca presata(80g) salam(50g), cascaval(40g) si ceai(250ml)	Paine(100g) zacusca(100g) branza topita(20g) muschi file(80g) si ceai(250ml)	Paine(100g) cu unt(30g) fineti(40g)si lapte(250ml)	paine (100g)cu unt (30g),gem(50g), halva (80g)si lapte cu cacao(250ml)	Paine(100g) cu unt (30g), omleta (80g), sunca presata (100g) cu mustar (15g) si ceai(250ml)	Paine(100g) cu unt(30g) conserva de peste(50g) salata de icre(40g) si ceai(250ml)

Pranz	1.ciorba de fasole(400ml) cu paine(100g), 2.cartofi natur(300g) friptura de porc(140g) salata de sfecla rosie(40g) si paine(100g)	1.ciorba(400ml) de pui(100g)cu fidea(10g), 2.tochitura(250g) ou fiert branza telemea(50g) si mamaliga(300g)	1.bors de sfecla rosie(400ml) cu smantana(30g) paine(100g) 2.piftele coapte (150g) piure de cartofi(250g)gogosari in otet(40gr), paine(100g)	1.ciorba de perisoare(400ml)paine(100g) 2.ardei umpluti(250gr) si mamaliga(300gr)	1.bors din carne de porc(400ml)paine(100g)2.mancarica de fasole(300g)cu pulpe pui(250g)castraveti in otet(40g)si paine(100g)	1.bors de fasole cu afumatura(400ml)paine(100gr)2.mancarica de mazare cu cartofi(400gr) si carnati(100gr)si paine(100gr)	1.ciorba a la grek (400ml) paine(100gr) 2.ciupercute(200gr)cu smantana(100gr)si piept de pui(100gr)si mamaliga(300gr)
Cina	pilaf cu legume(250g) carnati(60g) paine(100g) si ceai(250ml)	conserva de peste(50g) salata de icre(40g) paine(100g) si ceai(250ml)	varza calita(300g) cu carnati(100g) paine(100g) si ceai(250ml)	branza(100g)cu smantana(100g)ou fiert, paine(100g)si ceai(250ml)	paste(250g) cu branza(100gr) ceai(250ml)si paine(100g)	paine(100g) cu pateu(100g), branza(100g) cu smantana(100g) si ceai(250ml)	salata orientala(400g) salam victoria(100g) paine(100g) si ceai(250ml)
REGIM HEPATIC							
	luni	**marti**	**miercuri**	**joi**	**vineri**	**sambata**	**duminica**
Masa	meniu	meniu	meniu	meniu	meniu	meniu	meniu
Mic dejun	Paine(100g) cu unt(30g) branza de vaci(100g) cascaval(40g) masline(30g) si ceai(250ml)	Paine(100g) cascaval(40g) sunca presata(80g) si ceai(250ml)	paine(100g) zacusca(100g) branza topita(20g) muschi file(80g) si ceai(250ml)	Paine(100g) cu unt(30g)fineti(40g)si lapte(250ml)	paine (100g) cu unt (30g),gem(50g), halva (80g)si lapte cu cacao(250ml)	Paine(100g) cu unt(30g) ou fiert sunca presata(100g) cu mustar(15g) si ceai(250ml)	paine(100g) cu unt(30g) conserva de peste(50g) salata de icre(40g) si ceai(250ml)
Pranz	1.ciorba de fasole(400ml) paine(100g) 2.cartofi natur(300g) friptura de porc(140g) salata de sfecla rosie(40g) si paine(100g)	1.ciorba(400ml) de pui (100g)cu fidea(10g) 2.tochitura(250g) ou fiert, branza telemea(50) si mamaliga(300g)	1.bors de sfecla rosie(400ml) cu paine(100g) 2.piure de cartofi(250g) piftele coapte(150g) gogosari in otet(40gr) si paine(100g)	1.ciorba de perisoare(400ml)paine(100g) 2.ardei umpluti(250gr) si mamaliga(300gr)	1.bors din carne de porc(400ml)paine(100g)2.sote de legume(300g)cu pulpa de pui la gratar(250g)castraveti in otet(40g)si paine (100g)	1.bors de fasole cu afumatura(400ml)paine(100gr)2.mancarica de mazare cu cartofi(400gr)pulpe pui la gratar(300gr)sii paine(100gr)	1.ciorba a la grek (400ml) paine(100gr) 2.ciupercute(200gr)si piept de pui(100gr)si mamaliga(300gr)
Cina	ghiveci de legume(300g) cu pulpa fiarta de pui(200g) ceai(250ml) si paine(100g)	conserva de peste(50g) salata de icre(40g) paine(100g) si ceai(250ml)	branza de vaci(100g) cartofi natur(250g) pulpa fiarta de pui(150g) ceai(250ml) si paine(100g)	branza de vaci(100g)ou fiert,pulpa fiarta de pui(250g)ceai(250ml) si paine(100g)	paste(250g)cu branza(100gr) ceai(250ml)si paine(100g)	paine(100g) cu branza de vaci(100g) gem(100g) si ceai(250ml)	salata orientala(400g) salam victoria(100g) paine(100g) si ceai(250ml)
REGIM DIABET							
	luni	**marti**	**miercuri**	**joi**	**vineri**	**sambata**	**duminica**
Masa	meniu	meniu	meniu	meniu	meniu	meniu	meniu

Mic dejun	Paine(50g) cu unt(30g) pateu(100g) cascaval(4g) masline(30) si ceai(250ml)	Paine(50g) cu cascaval(4g) salam(50g) sunca presata(10g) si ceai(250ml)	Paine(50g) zacusca(10) branza topita(20g) muschi file(100g) si ceai(250ml)	paine(50g)cu unt(30g) pateu(100g) zacusca(150g) si lapte(250ml)	Paine(50g)cu unt (30g) branza de vaci(100g)si lapte cu cacao(250ml)	Paine(50g) cu unt(30g) ou fiet sunca presata (100g) mustar(15g) si ceai(250ml)	paine(50g) cu unt(30g) conserva de peste(50g) salata de icre(40g) si ceai(250ml)
Pranz	1.ciorba de fasole(400ml), 2.varza calita(400g) cu friptura de porc(140g) salata de sfecla rosie(40g) si mamaliga(200g)	1.ciorba(400 ml) de pui (100g) cu fidea(10g) 2.tochitura (250g) ou fiert ,branza telemea (50g) si mamaliga (200g)	1.bors de sfecla rosie (400ml) cu smantana (30g) 2.piftele(150g) cu varza calita(300g) gogosari in otet(40gr) si mamaliga (200g)	1.ciorba de perisoare(400 ml) 2.pulpe pui la gratar(300g),sote de legume(400g) si mamaliga(200g)	1.bors din carne de porc(400ml) 2.sote de legume(400g)cu pulpa pui la gratar(300g)cast raveti in otet(40g)si mamaliga(200g)	1.bors de fasole cu afumatura(400ml) paine (100gr) 2.mancarica de ciupercute(300gr) cu pulpe pui la gratar(200gr)si mamaliga(200gr)	1.ciorba a la grek (400ml) 2.ciupercute(200gr) cu smantana(100gr)si piept de pui(100gr)si mamaliga(200gr)
Cina	ghiuveci de legume(40g) cu carnati (100g) mamaliga (200g) si ceai(250ml)	conserva de peste(50g) zacusca(150g) salata de icre(40g) paine(50g) si ceai(250ml)	conserva de peste(100g) branza de vaci(100g) zacusca (150g), mamaliga (200g) si ceai(250ml)	branza(100g)cu smantana (100g)ochiuri pulpa fiarta de pui(200g)mamaliga(200g)si ceai (250ml)	conserva de peste(100g)zacusca(150g)mamaliga(200g)si ceai(250ml)	paine(50g) cu branza(100) cu smantana (100g), pateu(100g) si ceai9250ml)	ou fiert branza de vaci(100g), salam victoria(100g) mamaliga (200g) si ceai(250ml)

4. VALOAREA ESTIMATĂ

4.1. Valoarea totală maximă estimată pentru perioada **01.12.2026 – 31.12.2026**, corespunzătoare unui număr de 31 de zile calendaristice, este de **71.886,49 lei fără TVA**, respectiv **79.794,00 cu TVA**.

Perioada de prestare: 31 de zile calendaristice.

Nr. crt.	**Tipul meniului**	**Număr estimat de pacienți/zi**	**Valoare fără TVA**	**TVA 11%**	**Valoare cu TVA**
1.	Meniu comun și hiposodat	49	47.896,40lei	5.268,60 lei	53.165,00 lei
2.	Meniu hepatic	17	16.617,12lei	1.827,88lei	18.445,00 lei
3.	Meniu pentru diabet	6	7.372,97lei	811,03lei	8.184,00lei
	TOTAL	**72**	**71.886,49 lei**	**7.907,51 lei**	**79.794,00 lei**

Cantitățile și valorile prezentate sunt estimative. Autoritatea contractantă nu garantează comandarea integrală a cantităților estimate, plata urmând să se efectueze exclusiv pentru serviciile efectiv comandate, prestate și recepționate de beneficiar, în limita valorii maxime contractuale.

5. CERINȚE MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ:

5.1. Societatea ofertantă sa aibă ca obiect de activitate prepararea hranei în regim de catering. Să facă dovada Certificatului de atestare a societății în domeniul 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente.

5.2. Să facă dovada de deținere spațiu pentru prepararea hranei (contract de inchiriere sau proprietate) pe toata perioada derularii contractului.

5.3. Societatea ofertantă va certifica folosirea personalului calificat.

5.4. Prestatorul trebuie să dețină un spațiu autorizat/înregistrat sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, destinat preparării și porționării hranei, organizat și dotat corespunzător, cu respectarea principiilor **HACCP** și a cerințelor de management al calității conform standardului **SR EN ISO 9001** , precum și a prevederilor **HG nr. 924/2005 și ale Regulamentului (CE) nr. 852/2004, cu modificările și completările ulterioare.**

5.5.Să dețină un document de înregistrare sanitar-veterinară și siguranța alimentului, emisă de DSVSA Botosani în conformitate cu legislația care prevede prestarea serviciilor ce face obiectul prezentului contract.

5.6.Să dețină planul propriu de curatenie si dezinfectie pentru toate spatiile și echipamentele din dotare.

5.7. Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat a efectueze testarea produsului finit (într-un laborator acreditat) cel putin o data la trei luni, prezentand buletinele de analiză.

5.8. Sa dețină dotările specifice cateringului: utilaje, echipament tehnic, mijloace de transport autorizate conform OMS 976/1998 si HG 924/2005. Să dețină autorizație DSVSA pentru mijloacele de transport (tip izoterm), folosită pentru transportul alimentelor.

5.9. Hrana pacienților va fi livrată în caserole UF monoporție, etichetate cu tipul de meniu pe care îl conține.

5.10. Achizitorul are dreptul de a verifica modul de prestare a serviciilor pentru a stabili conformitatea lor cu prevederile Caietului de sarcini. Cand se constată neconformități (organoleptice, etc), persoanele autorizate din partea autorității contractante pot dispune oprirea distribuirii alimentului produs finit la pacienti, iar portiile vor fi inlocuite de catre prestator.

5.11. Prestatorul are obligația furnizarii către unitatea sanitara de probe alimentare din toate produsele pe care le primeste pacientui zilnic, la fiecare meniu.

6. CERINȚE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

6.1. Nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt stiute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziti, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau care contin substante necunoscute, astfel incat dupa o sortare normala si/sau preparare sau procesare, ele sunt încă nepotrivite consumului uman.

6.2. Materiile prime si ingredientele vor fi depozitate intr-un loc unde se vor mentine în condiții adecvate pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor.

6.3. Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, nu trebuie mentinute la temperaturi care

pot cauza un risc pentru sanatate. Potrivit sigurantei alimentului, se vor permite perioade scurte de timp, in afara temperaturii portivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa fie manipulate in vederea prepararii, transportului, depozitarii, prezentarii si servirii cu conditia ca acest lucru sa nu conduca la aparitia unui risc pentru sanatate.

6.4. Când alimentele se țin sau servesc la temperaturi joase, ele se vor răci cât se poate de repede după etapa de pregătire termica sau dupa etapa de pregatire finală, la temperaturi care sa nu prezinte un risc pentru sanătate.

6.5. Hrana bolnavilor va fi servită la aproximativ 30 de minute de la preparare. În caz contrar, alimentele preparate termic trebuie mentinute la o temperatura de 60 grade Celsius.

6.6. Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.

6.7. În cazul neconformităților produselor finite, ofertantul are obligația de a le înlocui în termen de o oră.

6.8. Alimentele produs finit nu vor conține substanțe conservante, aditivi, monoglutamat de sodiu.

6.9. Fructele vor fi spalate.

6.10. Ouale se vor dezinfecta înainte de utilizarea lor la pregatirea hranei.

7. GRAFICUL DE LIVRARE AL HRANEI

7.1. Livrarea se va face la sediul autorității contractante, de către prestator, cu mijloacele de transport proprii, de trei ori pe zi, conform urmatorului grafic:

- Micul dejun va fi livrat in intervalul: 7:30-8:00

- Prânzul va fi livrat in intervalul: 12:30-13:00;

- Cina va fi livrata in intervalul: 17:30-18:00.

8. OBLIGAȚIILE PRESTATORULUI

Prestatorul se obligă sa respecte urmatoarele cerințe pe toată perioada de derulare a contractului:

8.1. Prestatorul trebuie sa aibă toate documentele, avizele, autorizațiile și certificările conform normelor sanitare/ sanitar-veterinare și reglementarilor legale incidente domeniului de activitate ce sunt sau vor fi emise pe parcursul derularii contractului;

8.2. Prestatorul va respecta metodologia, planul de lucru si tehnologia de realizare a hranei conform normelor în vigoare privind siguranța alimentelor;

8.3. Prestatorul va răspunde de respectarea condițiilor de igienă și compartimentare pentru spațiul în care se prepara hrana, precum și de respectarea circuitelor funcționale, iar depozitarea materiilor prime pe categorii de produse va fi organizată conform prevederilor legale aplicabile;

8.4. Transportul va fi asigurat de către prestator cu mijloacele de transport proprii care trebuie sa autorizate pentru activitatea de transport a hranei preparate, iar curațenia și dezinfecția acestora va fi confirmată prin prezentarea graficelor de monitorizare. Totodata mijloacele de transport trebuie să fie dotate astfel încât sa fie capabile sa mențină alimentele la o temperatură adecvată atât caldă cât și rece, în funcție de necesități.

8.5. Prestatorul va raspunde privind asigurarea monitorizarii starii de sănătate a personalului care interacționeaza cu hrana pe tot parcursul prepararii și livrarii acesteia;

8.6. Materiile prime necesare prepararii hranei nu vor fi utilizate daca prezinta orice indiciu de contaminare sau degradare care le-ar face improprii consulului uman;

8.7. Prestatorul va pregati hrana conform schemelor de regim create pe zilele saptamânii, în conformitate cu necesitățile calorice cantitative, calitative și regimurile alimentare solicitate;

8.8. Reprezentantul prestatorului va preda hrana personalului desemnat de beneficiar în baza unui process verbal semnat de ambele părți la momentul recepției porțiilor.

8.9. În cazul constatării unor deficiențe în derularea contractului, în urma notificarii Beneficiarului, prestatorul este obligat sa remedieze in maxim 2 ore orice deficiență și să comunice în scris în maxim 24 de ore modul de solutionare a deficienței. În cazul identificarii portiilor neconforme, prestatorul trebuie sa le retragă și să le înlocuiască.

9. OBLIGAȚIILE BENEFICIARULUI

9.1. Să asigure preluarea/recepția hranei/meniurilor de la prestator precum și controlul calității și al cantității porțiilor predate-preluate;

9.2. Să plătească prețul către prestator conform contractului de achiziție publica încheiat;

9.3. Să colaboreze cu prestatorul pentru buna organizare a activității;

9.4. Să comunice/notifice de îndata în cazul constatarii unor deficiențe în prestarea serviciilor în scris și /sau telefonic prestatorului cele constatate pentru ca prestatorul să ia masurile ce se impun a fi luate pentru remedierea situației.

9.5. Să pună la dispoziția prestatorului circuitele de livrare a produsului finit –hrana pacienților (intrari, ieșiri, trasee).

9.6. Să verifice modul de prestare a serviciilor de asigurare a hranei pentru bolnavi, pentru a stabili conformitatea lor cu solicitarea zilnica, calitatea, cantitatea și respectarea normelor impuse conform reglementarilor în vigoare.

9.7. Sa rezilieze contractul în mod unilateral in cazul nerespectării de către prestator a prevederilor caietului de sarcini și în cazul nerespectarii normelor de calitate.

9.8. În cazul în care se sesizează neconformități la derularea contractului (privind calitatea preparatelor, prestatie, transport necorespunzator, etc), achizitorul își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractul.

10. ALTE SOLICITĂRI

10.1. În facturile emise se vor evidenția numarul meniurilor pe fiecare regim livrate în perioada pentru care se întocmeste factura, în baza comenzilor zilnice întocmite de catre reprezentantul desemnat al Beneficiarului.

Întocmit,
Asistent Medical cu atribuții de dietetician
Trufin Alin

Avizat,
Compartiment CPIAAM
Dr. Mocanu Ionuț Claudiu

Compartiment Juridic
Pricop Alexandru Ionuț

Compartiment Achiziții Publice
Ref. Achiziții Publice
Sîrghie Tania Petronela