

LISTĂ SPECIFICAȚII TEHNICE
Formular de ofertă tehnică

Servicii de preparare și de livrare
„Hrană (masă) copii Centru de zi”

Nr. crt.	Denumire și specificații tehnice impuse prin caietul de sarcini	Corespondența propunerii tehnice cu specificațiile tehnice impuse prin caietul de sarcini	Prestator (denumire, adresă, telefon, fax)
1	Considerații generale:		
	<p>Rezultat așteptat: Copiii beneficiază de o alimentație sănătoasă și echilibrată, care asigură toate principiile nutritive necesare creșterii și dezvoltării acestora.</p> <p>În conformitate cu Ordinul nr. 27/2019 din 03 ianuarie 2019, Centrul asigură fiecărui copil alimentația necesară, adecvată vârstei și nevoilor sale.</p> <p>Centrul asigură copiilor o masă principală caldă compusă din felul II.</p> <p>Centrul oferă meniuri variate de la o zi la alta, diferențiate, ținându-se cont, pe cât posibil, și de preferințele copiilor.</p> <p>Meniurile se stabilesc astfel încât să se asigure o alimentație echilibrată din punct de vedere caloric și nutritiv, în conformitate cu nevoile biologice specifice fiecărei vârste.</p> <p>Pentru copiii care necesită un anumit regim alimentar, se oferă o alimentație dietetică, pe baza recomandărilor medicului/nutriționistului/asistentului dietetician.</p> <p>Meniul este afișat zilnic la sala de mese.</p>		
2	Considerații privind propunerea tehnică		

Cerințe specifice privind transportul

Transportul hranei va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport până la destinația unității beneficiare.

Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare. Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie menținute curate și în bune condiții pentru a proteja alimentele de contaminare.

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.

-Personalul prestatorului care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să respecte regulile igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare.

Cerințe specifice privind alimentele

-sunt interzise alimentele cu conținut crescut de grăsimi, zahăr, sare sau calorii per unitate de vânzare (Legea 123/2008, Ordinul 1563/2008), precum și alimentele

	<p>neambalate (la vrac) sau neetichetate (HG 106/2002 privind etichetarea alimentelor).</p> <p>-să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoțite obligatoriu de certificate de calitate și sanitar veterinar.</p> <p>-să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția hranei. Produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuie menținute la temperaturi care să nu prezinte risc pentru sănătate. Potrivit cu siguranța alimentelor, se vor permite perioade limitate, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să se adapteze modalităților de preparare, transport, depozitare, prezentare și servire.</p>		
<p>3</p>	<p>Obligații ale prestatorului</p>		
	<p>Zilnic, o probă din hrana preparată, din fiecare fel preparat și livrat, va fi păstrată în frigider timp de 48 ore. De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu de către personalul desemnat de coordonatorul Instituției. Avizul acestora va fi pe documentul de distribuție.</p> <p>Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin personalul desemnat. Nu se va distribui hrana fără avizul de însoțire al acesteia. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor și constatarea unor abateri ce pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a copiilor, personalul administrativ va avea dreptul să oprească livrarea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu altele</p>		

	corespunzătoare, în decurs de maxim 30 minute, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta.		
4.	Date contact privind preluare comenzi		
	Prestatorul va prelua telefonic, zilnic de luni până vineri, comanda privind numărul de porții solicitate din ziua respectivă la telefon fix si/sau mobil (dl./d-na.).		