



Primăria
Capitalei



ASSM

Administrația Spitalelor și Serviciilor Medicale București

SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"

ANUNT DE PARTICIPARE

AUTORITATEA CONTRACTANTA

Denumire oficiala: SPITALUL DE BOLI CRONICE SF. LUCA

Cod Fiscal: 4340650

Adresa: Sos.Berceni nr.12 Sector 4 Bucuresti

Denumire contract: Servicii de catering

Data limită de depunerea ofertelor: 27.03.2024, ora 10.00

Data limită de până la care se pot solicita clarificări înainte de data limită de depunere a ofertelor: 26.03.2024, ora 11.00

Tip anunt: Anexa 2

Tip contract: Prestare de servicii

Cod CPV principal: 55520000-1- Servicii de catering

Valoare achizitie: 241,862.41 lei fara TVA

Moneda: RON

Descriere contract: Servicii de catering, conform caiet de sarcini.

Durata contractului 1 luna.

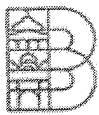
Condiții principale: Ofertantul va depune următoarele documente:

1. Fișa de informații generale (date complete despre firmă: adresa, reprezentant legal, date de înregistrare, cont de trezorerie, telefon, fax, e-mail);
2. Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comertului;
3. Certificat de înregistrare fiscală eliberat de Agenția Națională de Administrare Fiscală - copie conform cu originalul, semnată și ștampilată sau Declarație pe propria răspundere din care să reiasă lipsa datoriilor;
4. Dovada deținerii spațiului pentru prepararea hranei (contract de închiriere sau proprietate sau alte forme juridice de deținere a spațiului) pentru toată perioada derulării contractului în localitatea București care să corespundă normelor europene în vigoare privind siguranța alimentelor HACCP și ISO 22000;
5. Dovada efectuării curățeniei și a dezinfecției pentru toate spațiile și utilajele/echipamentele utilizate în anul 2024;
6. Declarație pe propria răspundere ca nu a avut sancțiuni în ultimii trei ani cu institutii ale statului privind siguranța alimentelor;
7. Declarație din care să reiasă respectarea condițiilor pentru tacâm de unică folosință precum și materialul din care este fabricat (nu se acceptă plastic conform prevederilor Ordonanței nr. 6/25.08.2021 privind reducerea impactului anumitor produse din plastic asupra mediului) , compus din minim: caserolă cu capac, pahar cu capac, bol ciorbă cu capac, caserolă cu 2/3 compartimente, lingură, furculiță, cutit, caserolă 1 compartiment. Tacâmurile trebuie să fie din carton conform legislației în vigoare.
8. Declarație pe proprie răspundere din care să rezulte faptul ca, la elaborarea ofertei, s-a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de munca și de protecția muncii care sunt în vigoare în România, precum și că le va respecta în vederea implementării contractului. Informații detaliate privind

"Document care conține date cu caracter personal protejate de Regulamentul general de Protecție a Datelor (UE)679/2016"

Sos. Berceni nr.12 Sector 4 Bucuresti
Telefon: 021/334.30.10, **Fax:** 021/334.30.14
Cod Fiscal : 4340650
E-mail: office@spitalulsfluca.ro
Website: www.spitalulsfluca.ro





SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"

reglementările care sunt în vigoare la nivel național și care se referă la condițiile privind sănătatea și securitatea muncii se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul:
<http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>.

9. Oferta de pret pentru serviciile prestate. Prețul din ofertă va fi exprimat în lei fără TVA, cu doua zecimale.

Modul de prezentare al ofertei: Documentele care insotesc oferta se vor prezenta astfel: un singur exemplar. Documentele depuse vor fi opisate și numerotate.

- I. Scrisoare de inantare la vedere
- II. **Plic sigilat**, pe al carui exterior se va scrie clar și citit: - Numele oferantului, adresa, telefon, fax, precum și Numele și adresa autorității contractante, menționea „Oferta privind atribuire Contractului de prestări servicii de catering”, cu înscăpșia „A NU SE DESCHIDE ÎNAINTE DE DATA _____” conform anunțului de publicitate.
- III. În interiorul plicului : Documentele prezentate la Cap. VI vor fi într-un singur exemplar, semnate și stampilate.

Criterii de atribuire: Prețul cel mai scăzut

Informații suplimentare: Pentru informații suplimentare ne puteți contacta la adresa de e-mail office@spitalulsfiluca.ro sau telefon 021.334.30.10.



MANAGER,

Dr. Bogdan Romeo Constantin STOLICĂ

Compartiment Achizitii Publice, Aprovizionare, Urmărire Contracte
Ec. Visanu Daniela

"Document care conține date cu caracter personal protejate de Regulamentul general de Protecție a Datelor (UE) 679/2016"

Sos. Berceni nr.12 Sector 4 Bucuresti
Telefon: 021/334.30.10, Fax: 021/334.30.14
Cod Fiscal : 4340650
E-mail: office@spitalulsfiluca.ro
Website: www.spitalulsfiluca.ro





ALOCATIA DE HRANA conform Hotararii 524/26.07.1991 si Ordinul 1488/31.05.2022

Pacienti spitalizati - adulti	22 lei/pers/zi
Medici de garda	22 lei/pers/zi
Bolnavi hepatita, neoplazici/ Bolnavi diabet/ - adulti	33 lei/pers/zi

Alocatia se poate modifica numai prin act administrativ.

GARANTIA SERVICIILOR

Prestatorul trebuie sa asigure conditiile igienico-sanitare prevazute de actele normative in vigoare pentru depozitarea si pastrarea produselor agro-alimentare folosite la prepararea , precum si prepararea si transportul hranei.

Prestatorul are obligatia prelevarii de probe la sediul sau, din fiecare fel de mancare, conform legislatiei in vigoare. **Probele se vor pastra 48 de ore** de la data prelevarii, in recipiente corespunzatoare, sigilate si etichetate corespunzator, in spatii frigorifice special destinate si adecvate acestui scop, dotate cu termometre si grafice de temperatura actualizate de persoana responsabila desemnata. Probele sa aiba termenul de valabilitate si temperatura de pastrare inscriptionate pe eticheta.

Se interzice darea in consum a alimentelor in situatia nerecoltarii probelor alimentare din fiecare fel de mancare. In cazul aparitiei unor imbolnaviri sau suspiciuni de imbolnaviri cu transmitere digestiva, prestatorul va putea prezenta in caz de litigiu, asa numita „contraproba”.

Mancarea va trebui sa aiba un termen de valabilitate de minim 48 ore, in conditii de depozitare in spatii frigorifice adecvate.

RECEPTIA

Receptia cantitativa si calitativa se va face la fiecare transport, de catre persoanele desemnate de autoritatea contractanta, in prezenta reprezentantului prestatorului.

Prestatorul va prezenta la livrare:

- Avizul de expeditie pentru fiecare lot in parte din care sa rezulte nr.de buletin de analiza pentru fiecare lot;
- Declaratia de conformitate (temperatura de pastrare);

- Declaratie prestator privind calculul caloriilor si gramajul pe portie;
- Etichete pe fiecare caserola (gramaj net, ingrediente in ordinea descrescatoare a cantitatilor, alergeni, temperatura de pastrare, declaratia nutritionala, mentuinea daca provin din produse congelate, termenul de valabilitate-data si ora);
- Meniu (semnat atat de prestator cat si de reprezentatul spitalului), acesta va cuprinde : gramaj net, ingrediente in ordinea descrescatoare a cantitatilor, alergeni, temperatura de pastrare, declaratia nutritionala;

In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea vor fi comunicate prestatorului in **maxim 30 minute**, in scris (email), sau prin telefon.

Daca se constata deteriorarea unor ambalaje , numar portii livrate in minus fata de comanda etc, prestatorul va trebui sa remedieze deficientele, in **maxim 1 ora de la notificarea pe email**.

Prestatorul va prezenta la fiecare livrare cate o portie **“esantion” sigilata**, pe care se va inscriptiona: **“PROBA”**, aceasta fiind pastrata de autoritatea contractanta 48 ore in spatiile frigorifice proprii.

- In esantion nu intra produsele preambalate care au un termen de valabilitate mai mare de 6 luni (ex: biscuiti; picuri ceai);

- In esantion intra: mancarea gatita; untul; cascavalul; mezelul; oul, etc. produse care se pot altera din cauza depozitarii defectuoase la prestator, sau in timpul transportului.

Daca deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va putea declansa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecintele ce decurg din aceasta.

In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave privind starea de sanatate a pacientilor, autoritatea contractanta are dreptul sa sisteze distribuirea hranei, iar **prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana neconforme cu alta/aitele corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de maxim 1 (una) ora de la primirea notificarii.**

Prestatorul are obligatia sa permita membrilor Comisiei de receptie, sa efectueze periodic si inopinat controale in incinta unde se prepara hrana, avand ca atributii verificarea respectarii normelor sanitare-veterinare si de igiena legate de obiectul contractului.

MODALITATEA DE PLATA

Plata serviciilor prestate, se va face pe baza Proceselor Verbale de receptie zilnice.

Plata se va face cu Ordin de plata, in termen de **maxim 60 zile** de la inregistrarea facturii la sediul autoritatii contractante.

Factura va fi emisa in prima zi lucratoare a lunii urmatoare prestarii serviciului si va fi insotita de Copiile Proceselor verbale de receptie zilnice;

PREZENTAREA PROPUNERII TEHNICE

SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"

Propunerea tehnica trebuie sa corespunda cerintelor din caietul de sarcini si Anexa 1-Specificatiile tehnice, ofertantul avand obligatia de a prezenta in propunerea tehnica toate caracteristicile solicitate.

Cerintele din Anexa 1, sunt minime si obligatorii. In acest sens, orice oferta prezentata, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini si Anexa 1, va fi luata in considerare, **numai** in masura in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minime din Caietul de sarcini. **Ofertele care nu satisfac cerintele Anexa 1 vor fi declarate neconforme si vor fi respinse.**

Oferta tehnica va contine un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificatiilor continute in Anexa 1, prin care ofertantul va demonstra corespondenta propunerii tehnice cu specificatiile respective.

Propunerea tehnica va contine cel putin:

- Formularul de oferta tehnica** – semnat, stampilat;
- Dovada deținerii spațiului** pentru prepararea hranei (contract de închiriere sau proprietate sau alte forme juridice de detinere a spațiului) pentru toată perioada derulării contractului în localitatea Bucuresti care să corespundă normelor europene în vigoare privind siguranța alimentelor HACCP și ISO 22000;
- Dovada efectuării curățeniei și a dezinfecției** pentru toate spațiile și utilajele/echipamentele utilizate in anul 2022;
- Declaratie pe propria raspundere ca nu a avut sanctiuni** in ultimii trei ani cu institutii ale statului privind siguranta alimentelor;
- Declaratie din care să reiasă respectarea conditiilor pentru tacâm de unică folosință** precum și materialul din care este fabricat (nu se acceptă plastic conform prevederilor Ordonanței nr. 6/25.08.2021 privind reducerea impactului anumitor produse din plastic asupra mediului) , **compus din minim: caserolă cu capac, pahar cu capac, bol ciorbă cu capac, caserolă cu 2/3 compartimente, lingură, furculiță, cutit, caserolă 1 compartiment. Tacâmurile trebuie să fie din carton conform legislației în vigoare.**
- Declaratie pe proprie răspundere a ofertantului din care sa rezulte faptul ca, la elaborarea ofertei, ofertantul a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de munca si de protecția muncii** care sunt în vigoare în România, precum și că le va respecta în vederea implementării contractului. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și care se referă la condițiile privind sănătatea și securitatea muncii se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>.
- Declaratie ca oferta in intregime/sau parti din ea nu este confidentiala, in conformitate cu prevederile Art 57 din Legea 98/2016.**

RESPONSABILITATILE AUTORITATII CONTRACTANTE

Autoritatea contractanta, prin personalul desemnat are obligatia

Sa stabileasca si sa transmita prestatorului programul de servire a mesei, iar eventualele modificari sa fie **comunicate cu 24 ore inainte** ca ele sa devina operante.

Sa comunice **zilnic, pana la ora 14.30**, situatia bolnavilor alocati la drepturi de hrana pentru ziua urmatoare, pe categorii de personal si diete (alocatii de hrana).

Sa organizeze trimestrial, impreuna cu prestatorul, analiza modului de derulare a contractului.

Sa inscrie toate constatările privind modul de prestare a serviciului in "Registru de control privind prestarea de servicii".

Sa asigure controlul calitatii si al cantitatii porțiilor predate-preluate;

Sa plateasca prețul contractat către prestator în termenul convenit;

Sa colaboreze cu prestatorul pentru buna organizare a activitatii;

Să comunice/notifice de îndată, in cazul constatării unor deficiente in 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.

Să verifice modul de prestare al serviciilor de asigurare a hranei pentru bolnavi, pentru a stabili conformitatea lor cu solicitarea zilnica, calitatea, cantitatea si respectarea normelor impuse conform reglementarilor in vigoare, precum si respectarea prevederilor din propunerea tehnica. Verificarile pot fi inopinate la sediul prestatorului;

Să verifice ori de cate ori considera necesar, modul de preparare al hranei, calitatea alimentelor folosite, portionarea si distribuirea si in consecința sa dispună masurile legale ce se impun;

RESPONSABILITATILE PRESTATORULUI

Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliata a modului in care este indeplinita cerinta tehnica (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerintei)
1	SPATII SI UTILAJE Locul de desfasurare a activitatii ofertantului: hrana va fi preparata in locatia proprie a acestuia , spatiu ce trebuie sa aiba Autorizatie sanitar-veterinara pentru linia de pregatire a hranei.	<Ofertantul va prezenta Autorizatia sanitar-veterinara >
2	Ofertantul este obligat sa asigure spatiile destinate: - depozitarii, - conservarii, - prelucrării alimentelor ,	<Ofertantul va descrie modul in care asigura igiena spatiilor in care se depoziteaza alimentele, se prepara >

"Document care contine date cu caracter personal protejate de Regulamentul de Protectie a Datelor (UE)679/2016"



Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliata a modului in care este indeplinita cerinta tehnica (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerintei)
	<p>- distributiei hranei preparate, in conditii de igiena conform normelor in vigoare.</p>	<p>hrana, se ambaleaza si in mijloacele de transport</p>
3	<p>Amenajarea și compartimentarea spațiului trebuie sa fie urmatoarea: Blocul alimentar (bucătărie)</p> <p>- Prepararea alimentelor se va face centralizat pentru pacienții și însoțitorii internați, precum și pentru personalul care servește masa la spital, bucătăria dimensionându-se în funcție de numărul de porții, în conformitate cu cantitățile estimate din Anexa 2_ Cantități si valori.</p> <p>- În cadrul blocului alimentar se vor amenaja următoarele sectoare:</p> <p>a) recepția și depozitarea produselor alimentare neprelucrate; b) spații pentru prelucrări primare; c) spații pentru prelucrări finale; d) spațiu pentru depozitarea alimentelor pentru o zi (depozit de zi); e) oficiu de distribuție/ ambalare; f) control dietetic; g) anexe pentru personal.</p> <p>-Bucătăria trebuie sa aiba un circuit închis, cu acces direct din exterior pentru aprovizionare și evacuarea deșeurilor menajere.</p> <p>- Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare trebuie sa fie cele prevăzute în normele și prescripțiile referitoare la unitățile de alimentație publică.</p> <p>- Spațiile pentru depozitarea produselor alimentare neprelucrate se vor dimensiona în funcție de stocul necesar pentru fiecare categorie, ținându-se seama că la unele produse de bază se face aprovizionarea pentru durate de timp mai lungi, cu scopul de a avea asigurat stocul de rezervă pentru cazuri de dificultăți de aprovizionare sau dezastră.</p> <p>- Camerile pentru prelucrări primare:</p> <p>a) trebuie sa fie în număr de minimum două, recomandabil trei (separat pentru legume, carne, pește, păsări);</p> <p>b) trebuie conectate direct cu spațiile bucătăriei propriu-zise sau prin intermediul unui coridor intern "curat", neinterferat de circuitele de aprovizionare "murdare".</p> <p>În bucătăria propriu-zisă se vor organiza distinct următoarele zone de preparare (eventual separate prin pereți de compartimentare parțială, la blocurile alimentare de mare capacitate):</p> <ul style="list-style-type: none"> - prelucrări termice pentru mesele principale (bucătăria caldă); - prelucrări dietetice; - prelucrări pentru micul dejun (bucătărie lapte-ceai); - bucătărie rece. <p>- preparatele de patiserie-cofetărie se vor prelucra într-o încăpere distinctă.</p> <p>Anexat direct bucătăriei se amplasează spațiul pentru spălat vase.</p>	<p>< Ofertantul va transmite o descriere a planului și metodelor de lucru , a tehnologiei de realizare a contractului (preparare, transport), precum și o schiță a bucătăriei cu dotările aferente, având în vedere normele europene în vigoare privind siguranța alimentelor și anume:</p> <p>- Directiva 93/94 privind sistemul HACCP</p> <p>- reglementările specifice din Ordinul 914/26.07.2006 al Ministerului Sănătății (Art.144 - Art.156)</p> <p>- Reg. 852/2004/CE privind igiena produselor alimentare</p> <p>-modul de recepție si depozitare a produselor alimentare neprelucrate;</p> <p>-modul de realizare si dotările tehnologice pentru realizarea hranei;</p> <p>-modul privind depozitarea alimentelor finite;</p> <p>-modul de portionare /impachetare;</p> <p>-modul privind spălarea si igienizarea veselei, meselor de prelucrare, utilajelor, navetelor, compartimentelor de transport, a spatiilor, etc;</p> <p>-Se vor prezenta fisele tehnice si de securitate ale produselor utilizate (emise de Comisia Naționala Biocide - cu mențiunea utilizare în domeniul alimentar), conform ORDIN 1.761/03.09.2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, procedurile recomandate pentru dezinfectia mainilor în functie de nivelul de risc, precum si metodele de evaluare a derularii procesului de sterilizare si controlul eficientei acestuia.</p>
4	<p>Produsele alimentare se ridica de la magazie zilnic de catre bucatarul coordonator conform situatii zilnice pe baza meniurilor intocmite de catre asistentul dietician si pe tipuri de regim prescris de catre fiecare medic sef de sectie.</p> <p>Legumele se pun in camera speciala amenajata unde se curata se spala se taie si prin ghiseu se introduc in bucatarie.</p> <p>Carnea se transeaza conform gramajului, se spala si dupa operatiile pregatitoare se realizeaza tehnica prepararii.</p>	<p>Se va descrie procedura</p>
5	<p>Anexele pentru personalul blocului alimentar vor cuprinde următoarele amenajări:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vestiar cu grup sanitar și duș, separate pe sexe, amplasate lângă accesul personalului; 	<p>Se va descrie modul de organizare</p>

"Document care contine date cu caracter personal protejate de Regulamentul de Protectie a Datelor (UE)679/2016"

SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"

Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliata a modului in care este indeplinita cerinta tehnica (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerintei)
6	Blocul alimentar va fi dotat cu recipiente necesare pentru colectarea, depozitarea și îndepărtarea reziduurilor menajere conform normelor.	Se va descrie modul de organizare
UTILAJE		
7	Ofertantul este obligat sa asigure utilajele de mica mecanizare, mobilierul si instalatiile necesare desfasurarii activitatii in conditii optime.	Se va descrie modul de organizare
8	In timpul evaluarii ofertelor, Comisia de evaluare va intreprinde vizite neanuntate, pt stabilirea conformitatii spatiilor cu cerintele legislatiei in vigoare privind igiena. Comisia de evaluare va preleva probe pe care la va prelucra in laboratorul propriu. Interzicere accesului Comisiei de evaluare in spatiile de pregatire a mesei va conduce la descalificarea ofertei.	Se va da acceptul
9	Ofertantul va prezenta lista dotarilor minime, specificant modelul, capacitatea si anul de fabricatie pentru cei putin urmatoarele echipamente: - masini de spalat vase; - frigidere pentru pastrarea alimentelor; - masini de curatat zarzavat; - mixere, etc.	Se va intocmi lista
10	Ofertantul este obligat sa execute la termenele legale verificarile metrologice ale aparatelor de masura si controli folosite.	Se vor detalia verificarile facute pana la data depunerii ofertei si planificarea pentru urmatoarea perioada
PREGATIREA MANCARII		
11	Intocmirea meniurilor saptamanale , privind alegerea felurilor de mancare si repartitia alimentelor se va face de catre asistentul dietetician al autoritatii contractante , in cadrul comenzilor si va avea in vedere: - respectarea regimurilor specifice fiecarei diete in parte; - realizarea unui raport optim intre principiile alimentare de baza (proteine, lipide, glucide, etc.); - sa fie consistente si sa dea senzatia de satietate; - sa fie variate atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara; - sa se incadreze in alocatia de hrana.	Se va descrie modul de organizare
12	Pentru stabilirea meniurilor și controlul dietelor, în apropierea bucătăriei și a oficiului de distribuție se vor plasa laboratorul de dietetică, prevăzut cu un frigider pentru probe alimentare. Probele se vor recolta zilnic si se vor pastra timp de 48 ore conform prevederilor HG 857/2011; Probele se vor pastra individual in recipiente speciale , curate, acoperite , etichetate corespunzator) . Etichetele vor contine urmatoarele informatii: -data si ora recoltarii -denumirea alimentului recoltat -persoana care a recoltat proba si semnatura acesteia Raspunderea pentru calitatea si cantitatea hranei revine in excusivitate pretatorului, pe toata perioada derularii contractului, cu respectarea normelor de siguranta alimentara impuse de HACCP	Se va descrie modul de organizare
13	Sa asigure prepararea si livrarea portiilor de hrana tinand cont de numarul de pacienti pentru fiecare dieta in parte, conform alocatiei de hrana stabilita prin Ordinul 1488/31.05.2022.	Se va descrie modul de organizare

"Document care contine date cu caracter personal protejate de Regulamentul de Protectie a Datelor (UE)679/2016"



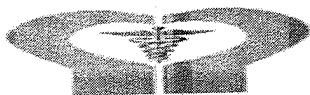
Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliata a modului in care este indeplinita cerinta tehnica (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerintei)
14	Prepararea si livrarea portiilor de hrana se va aface 7 zile din 7.	Se va declara acceptul
15	Sa asigure serviciile de preparare si servire a hranei conform standardelor existente pentru unitatile sanitare prin instituirea unui management al calitatii, pentru a indeplini standardele calitative cerute de autoritatea contractanta.	Se vor descrie la modul general si se vor enumera procedurile
16	Produsele aprovizionate vor fi insotite de documente legale prevazute de legislatia in vigoare (facturi, avize, certificate sanitar-veterinare, declaratii de conformitate, certificate de calitate etc.).	Se va descrie modul de organizare
17	De asemenea produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscriptionate si stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar-veterinare in vigoare.	Se va descrie modul de organizare
18	Sa asigure din produsele prevazute in normele de hrana, numarul de calorii necesare prin trei mese pe zi, astfel: micul dejun: compus dintr-un aperitiv + ceai sau lapte; dejun: compus din doua feluri de mancare gatita; cina: compusa dintr-o mancare gatita + ceai sau lapte; 2 suplimente intre mesele principale , acolo unde se impune de catre autoritatea contractanta prin comanda.	Se va declara acceptul
19	Prepararea hranei se va face in conformitate cu necesitatile calorice ale bolnavilor internati si cu respectarea regimurilor prescrise acestora, transmise de autoritatea contractanta prin intermediul comenzilor.	Se va descrie modul de organizare
20	LIVRAREA Livrarea mancarii catre autoritatea contractanta trebuie sa se faca in maxim 1 ora de la preparare. In caz contrar, mancarea trebuie mentinuta la o temperatura > 60° C sau la max 8°C, in functie de situatie. in conformitate cu Ordinul 713/08.06.2004 al Ministerului Sănătății privind aprobarea normelor de autorizare sanitara a unitatilor sanitare cu paturi	Se va descrie modul de organizare
21	Mancarea gatita va fi livrata la sediul autoritatii contractante, in locul stabilit de autoritatea contractanta si la orele stabilite prin program dupa cum urmeaza: - micul dejun 7.30 – 8.00 - pranz 12.00 – 13.00 - cina 17.30 – 18.30 Suplimentele se vor livra astfel incat sa fie servite la orele 10.00, 16.00 si 21.00.	Se va descrie modul de organizare
22	Programul de livrare a hranei poate fi modificat pe parcursul derularii contractului in functie de necesitatile autoritatii contractante si comunicate prestatorului in timp util	Se va da acceptul
23	PERSONALUL Ofertantul trebuie sa dispuna de personal calificat pentru prepararea hranei; Ofertantul trebuie sa faca dovada pentru - minim 2 bucatari cu experienta de minim 1 an fiecare pe pozitia pe care este ofertat; - asistent dietetician cu experienta de minim 1 an pe pozitia pe care este ofertat Se vor prezenta: - Diplome de calificare (bucătari si dietetician); - Diplome de absolvire a cursului „Notiuni fundamentale de igiena” – pentru tot personalul implicat in derularea contractului; - Centralizator cu personalul angajat care va presta serviciile, in ordinea descrescatoare a vechimii, insotit de extrasele din REVISAL.	Se vor prezenta: - Diplome de calificare (bucătari si dietetician); - Diplome de absolvire a cursului „Notiuni fundamentale de igiena” – pentru tot personalul implicat in derularea contractului; - Centralizator cu personalul angajat care va presta serviciile, in ordinea descrescatoare a vechimii, insotit de extrasele din REVISAL.
24	Ofertantul este obligat sa asigure personalului care participa la prepararea si transportul hranei, echipament de protectie si lucru.	Se va descrie modul de organizare

"Document care contine date cu caracter personal protejate de Regulamentul de Protectie a Datelor (UE) 679/2016"



Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliata a modului in care este indeplinita cerinta tehnica (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerintei)
25	Ofertantul este obligat sa organizeze, sa execute si sa tina evidenta controalelor medicale ale acestuia conform legislatiei in vigoare.	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
26	Personalul bucătărilor va fi supus controlului medical la angajare și controalelor medicale periodice. Periodicitatea controalelor și tipurile de examene care trebuie efectuate vor fi realizate conform normelor în vigoare.	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
27	Asistenta dieteticiană: - va supraveghea zilnic starea de sănătate și de igienă individuală a personalului din blocul alimentar. - va investiga activ toți lucrătorii înainte de a începe munca și, dacă aceștia prezintă semne de boală, îi va trimite la medic. - Orice lucrător din blocul alimentar va raporta asistentei dieteticiene apariția în timpul lucrului a unor semne de boală care pot pune în pericol starea de sănătate a consumatorilor.	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
28	Prestatorul raspunde de executarea instructajului, respectarea regulilor si masurilor stabilite pe linia P.S.I. si protectie a muncii	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
TRANSPORTUL		
29	Ofertantul raspunde de respectarea regulilor igienico-sanitare referitoare la transportul, manipularea, depozitarea, conservarea, prelucrarea alimentelor, conform actelor normative in vigoare. In acest scop, transportul alimentelor se va face numai cu mijloace de transport special amenajate (autodube, etc.) autorizate sanitar – veterinar Se va prezenta autorizatia DSVSA pentru mijloacele de transport si certificatele de inmatriculare	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
30	Mijloacele de transport utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie sa fie mentinute curate si in stare buna de intretinere si functionare pentru ca alimentele sa fie protejate impotriva contaminarii sau alterarii. Mijloacele de transport trebuie sa fie concepute si construite pentru a se permite igienizarea si/sau dezinfectia adecvate; - mijlocul de transport al produselor alimentare (de tip izoterm) trebuie sa aiba autorizație DSVSA;	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
31	Recipientele si/sau containerele desemnate, nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor; aceste recipiente vor fi curatate si dezinfectate zilnic. Containerele vor fi inscripționate/etichetate cu numele autoritatii contractante;	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
32	Costurile legate de transportul alimentelor vor fi incluse de acesta in preț unitar al serviciilor oferit;	<i>Se va da acceptul</i>
33	Mijloacele de transport si/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente in același timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării;	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
34	Atunci când mijloacele de transport si/sau containerele au fost folosite la transportul unor alimente diferite, se vor spala de fiecare data înainte de a fi reumplute pentru evitarea contaminării	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
35	Alimentele din mijloacele de transport si/sau containere trebuiesc plasate si protejate împotriva contaminării;	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
36	Unde este necesar, mijloacele de transport si/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie sa fie capabile sa mențină alimentele la o temperatura adecvata atat calda, cat si rece după caz si, unde este cazul, sa poata permite ca aceste temperaturi sa fie monitorizate	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
37	Mijloacele de transport vor fi curatate si dezinfectate înaintea oricărui transport de aliment produs finit;	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
COMUNICAREA		
38	Ofertantul trebuie să sigure comunicarea permanentă cu achizitorul, asigurând telefon si adresa de e-mail , comunicarea fiind necesară in eventualitatea aparitiei unor modificări în situația zilnică de alocare a hranei;	<i>Se va descrie modul de organizare</i>

"Document care contine date cu caracter personal protejate de Regulamentul de Protectie a Datei (UE) 679/2016"



Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliata a modului in care este indeplinita cerinta tehnica (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerintei)
39	Orice deficiența în derularea contractului va fi notificată prestatorului, urmând ca aceasta să fie remediată în max 2 ore , comunicarea în scris privind modul de soluționare fiind făcută în maxim 12 de ore;	Se va descrie modul de organizare
40	Ofertantul este obligat să rezolve imediat sesizările și reclamațiile privind calitatea hranei. In cazul în care hrana este necorespunzătoare Ofertantul este obligat să retragă porțiile neconforme și să le înlocuiască în termen de maxim 1 (una) ora de la notificarea în scris (email); In acest sens se va înființa un "Registru de control privind prestarea de servicii" unde vor fi trecute toate constatările făcute și măsurile ce s-au luat, registru ce se va găsi permanent asupra personalului de serviciu.	Se va descrie modul de organizare
41	Ofertantul este obligat să plătească daune morale și materiale atât spitalului cât și pacienților în caz de infecție nosocomială sau epidemie nosocomială, din cauze datorate prestatorului;	Se va descrie modul de organizare
42	In cazul în care prestatorul nu își se retrag oricare din avizele de funcționare, contractul se reziliază de drept, prestatorul având obligația să asigure în continuare hrana necesară către achizitor, până în momentul în care achizitorul dispune de o soluție legală privind achiziția serviciului de la un alt prestator în vederea preparării și distribuirii hranei.	Se va descrie modul de organizare
43	Ofertantul este obligat să prezinte documente ce vizează activitatea de catering, respectiv preparare, transport, servire hrana, la orice solicitare a autorității contractante sau a organelor de audit extern și/sau organelor de control (Comisia mixtă de control și/sau altor structuri de control ale spitalului);	Se va descrie modul de organizare
CURATENIA		
44	Ofertantul este obligat să execute periodic desinsecția, dezinsecția, deratizarea spațiilor alocate depozitării alimentelor, preparării mâncării, ambalării și a mijloacelor de transport.	<ofertantul va transmite Graficul de efectuare a activităților de desinsecție, dezinsecție, deratizare>
GARANTIA SERVICIILOR		
45	Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și pastrarea produselor agro-alimentare folosite la prepararea , precum și prepararea și transportul hranei.	Se va descrie modul de organizare
46	Prestatorul are obligația prelevării de probe la sediul sau, din fiecare fel de mâncare, conform legislației în vigoare. Probele se vor pastra 48 de ore de la data prelevării, în recipiente corespunzătoare, sigilate și etichetate corespunzător, în spații frigorifice special destinate și adecvate acestui scop, dotate cu termometre și grafice de temperatură actualizate de persoana responsabilă desemnată.	Se va descrie modul de organizare
47	Se interzice darea în consum a alimentelor în situația nerecoltării probelor alimentare din fiecare fel de mâncare. În cazul apariției unor îmbolnăviri sau suspiciuni de îmbolnăviri cu transmitere digestivă, prestatorul va putea prezenta în caz de litigiu, așa numita „contraproba”.	Se va descrie modul de organizare
48	Mâncarea va trebui să aibă un termen de valabilitate de minim 48 ore, în condiții de depozitare în spații frigorifice adecvate.	Se va descrie modul de organizare
RECEPȚIA		
49	Recepția cantitativă și calitativă se va face la fiecare transport, de către persoanele desemnate de autoritatea contractantă, în prezența reprezentantului prestatorului.	Se va descrie modul de organizare
50	Prestatorul va prezenta la livrare: - Avizul de expediție pentru fiecare lot în parte din care să rezulte nr.de buletin de analiză pentru fiecare lot; - Declarația de conformitate (temperatura de păstrare); - Declarație prestator privind calculul caloriilor și gramajul pe porție;	Se va descrie modul de organizare

"Document care conține date cu caracter personal protejate de Regulamentul de Protecție a Datelor (UE)679/2016"



Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliata a modului in care este indeplinita cerinta tehnica (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerintei)
	<p>- Etichete pe fiecare caserola (gramaj net, ingrediente in ordinea descrescatoare a cantitatilor, alergeni, temperatura de pastrare, declaratia nutritionala, mentuinea daca provin din produse congelate, termenul de valabilitate-data si ora);</p> <p>- Meniu (semnat atat de prestator cat si de reprezentatul spitalului), acesta va cuprinde : gramaj net, ingrediente in ordinea descrescatoare a cantitatilor, alergeni, temperatura de pastrare, declaratia nutritionala;</p>	
51	<p>In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea vor fi comunicate prestatorului in maxim 30 minute, in scris (email).</p> <p>Daca se constata deteriorarea unor ambalaje , numar portii livrate in minus fata de comanda etc, prestatorul va trebui sa remedieze deficientele, in maxim 1 (una) ora de la notificarea pe email.</p>	Se va descrie modul de organizare
52	<p>Prestatorul va prezenta la fiecare livrare cate o portie "esantion" sigilata, pe care se va inscriptiona: "ESANTION", nr lot, data si ora pregatirii, data expirarii; denumire preparat; cantitate; datele de identificare a prestatorului (denumire,)", aceasta fiind pastrata de autoritatea contractanta 48 ore in spatiile frigorifice proprii.</p> <p>- In esantion nu intra produsele preambalate care au un termen de valabilitate mai mare de 6 luni (ex: biscuiti; plicuri ceai);</p> <p>- In esantion intra: mancarea gatita; untul; cascavalul; mezelul; oul, etc. produse care se pot altera din cauza depozitarii defectuoase la prestator, sau in timpul transportului.</p>	Se va descrie modul de organizare
53	<p>Daca deficientele constatate nu sunt remediate in termenul stabilit, se va putea declansa procedura de reziliere a contractului, cu toate consecintele ce decurg din aceasta.</p>	Se va descrie modul de organizare
54	<p>In cazul in care se vor constata abateri care pot conduce la consecinte grave privind starea de sanatate a pacientilor, autoritatea contractanta are dreptul sa sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat sa inlocuiasca alimentele sau hrana neconforme cu alta/altele corespunzatoare, fara a pretinde plati suplimentare pentru aceasta, in termen de maxim 1 (una) ora de la primirea notificarii.</p>	Se va descrie modul de organizare
55	<p>Prestatorul are obligatia sa permita membrilor Comisiei de receptie, sa efectueze periodic si inopinat controale in incinta unde se prepara hrana, avand ca atributii verificarea respectarii normelor sanitar-veterinare si de igiena legate de obiectul contractului.</p>	Se va descrie modul de organizare

PROPUNERI MENIU

REGIM ALIMENTAR	DIMINEATA	ORA 10	PRANZ	ORA 16	SEARA
ULCER COLITA, RENAL (Meniu tip 1)	- CEAI MENTA - OU FIERT/ BRANZA VACI 50 GR - PAINE PRAJITA 300G	- MAR COPT 1BUC	- SUPA DE ZARZAVAT 400G - SOTE DE LEGUME/SOTE DE MORCOVI/ OREZ CU MORCOVI 360G	- MAR COPT 1BUC	- OREZ CU MORCOV/BRANZA DE VACI/ PASTE CU BRANZA DE VACI 360G - CEAI MENTA
DESODAT/ COMUN (Meniu tip 1)	- CEAI - GEM 35G / ZACUSCA 50G - BRANZA DE VAC 50 GRI/ CAS VACA 50 GR/ URDA 50 GR - UNT 20 GR - PATE DE FICAT DE PUI 25 GR / SUNCA PUI 50 GR - PAINE 200G	-FRUCTE DE SEZON 150G/ BISCUITI / EUGENIA	-SUPA/CIORBA DE PUI ; SUPA/CIORBA DE ZARZAVAT/PERISOARE ;SUPA CU GALUSTE 400G - PUI CU: OREZ/FASOLE VERDE/CIUPERCI/PIURE DE CARTOFI/ PASTE/LEGUME ASORTATE/MAMALIGA (360G)	-FRUCTE DE SEZON 150G/ BISCUITI/ EUGENIA	- GHIVECI DE LEGUME /OREZ SARBESC/TOCANA DE CARTOFI/MANCARE DE FASOLE VERDE/CARTOFI GRATINATI/CARTOFI CU MASLINE/SALATA ORIENTALA (360G) -COMPOT/CEAI
ONCOLOGIC/ NEOPLAZIC (Meniu tip 2)	- CEAI - GEM 35G / ZACUSCA 50G - BRANZA DE VAC 50 GRI/ CAS VACA 50 GR/ URDA 50 GR - UNT 20 GR - PATE DE FICAT DE PUI 25 GR / SUNCA PUI 50 GR - PAINE 200G	FRUCTE DE SEZON 150G/ BISCUITI / EUGENIA/ IAURT 125-140 GR	-SUPA/CIORBA DE PUI ; SUPA/CIORBA DE ZARZAVAT/PERISOARE ;SUPA CU GALUSTE 400G - PUI CU: OREZ/FASOLE VERDE/CIUPERCI/PIURE DE CARTOFI/ PASTE/LEGUME ASORTATE/MAMALIGA (360G)	--FRUCTE DE SEZON 150G/ BISCUITI/ EUGENIA/ IAURT 125-140 GR	- GHIVECI DE LEGUME /OREZ SARBESC/TOCANA DE CARTOFI/MANCARE DE FASOLE VERDE/CARTOFI GRATINATI/CARTOFI CU MASLINE/SALATA ORIENTALA (360G) -COMPOT/CEAI
HEPATITA (Meniu tip 2)	- CEAI - GEM 35G - BRANZA DE VAC 50 GRI/ CAS VACA 50 GR/ URDA 50 GR - UNT 20 GR - PATE DE FICAT DE PUI 25 GR / SUNCA PUI 50 GR - PAINE 200G	-FRUCTE DE SEZON 150G/ IAURT 125-140 GR	-SUPA/CIORBA DE PUI ; SUPA/CIORBA DE ZARZAVAT/PERISOARE ;SUPA CU GALUSTE 400G - PUI CU: OREZ/FASOLE VERDE/CIUPERCI/PIURE DE CARTOFI/ PASTE/LEGUME ASORTATE/MAMALIGA (360G)	-FRUCTE DE SEZON 150G/ IAURT 125-140 GR	- GHIVECI DE LEGUME /OREZ SARBESC/TOCANA DE CARTOFI/MANCARE DE FASOLE VERDE/CARTOFI GRATINATI/CARTOFI CU MASLINE/ SALATA ORIENTALA (360G) -COMPOT/CEAI
DIABET (Meniu tip 2)	- CEAI FARA ZAHAR - OU FIERT/ZACUSCA 50G - BRANZA DE VAC 50 GRI/ CAS VACA 50 GR/ URDA 50 GR - UNT 20 GR - PATE DE FICAT DE PUI 25 GR / SUNCA PUI 50 GR - PAINE 150GR	-FRUCTE DE SEZON 150G/ IAURT 125-140 GR/ BRANZA TOPITA/ PATE DE FICAT DE PUI	-SUPA/CIORBA DE PUI ; SUPA/CIORBA DE ZARZAVAT/PERISOARE ;SUPA CU GALUSTE 400G - PUI CU: VARZA CALITA/FASOLE VERDE/CIUPERCI/PIURE DE CARTOFI/ LEGUME ASORTATE/MAMALIGA/ VARZA A LA CLUJ (360G)	-FRUCTE DE SEZON 150G/ IAURT 125-140 GR/ BRANZA TOPITA/ PATE DE FICAT DE PUI	- PUI CU: GHIVECI DE LEGUME /TOCANA DE CARTOFI/FASOLE VERDE/SPANAC; CARTOFI SAU LEGUME GRATINATE/CARTOFI CU MASLINE/SALATA ORIENTALA (360G) -CEAI FARA ZAHAR SUPLIMET PENTRU ORA 21 : BRANZA TOPITA/IAURT 125-140 GR

"Document care contine date cu caracter personal / protejate de Regulamentul de Protectie a Datelor (UE)575/2016"