

ACK 305/16.04.2024

**Avizat**  
**Director Financiar-Contabil**  
Ec. Niculae Cristina

**Director medical**  
Dr. Jianu Daiana

Spitalul de boli  
cronice Sf. LUCA  
Sos. Berceni nr.12 Sec.4 Bucuresti  
Nr Reg: **4632**  
16/04/2024  
Achizitii

**Aprobat  
Manager**  
Dr. Stolica Bogdan Constantin Romeo

**CAIET DE SARCINI**  
**Servicii de catering pentru pacientii internati in Spitalul de Boli Cronice Sf.Luca**  
**Prioadă- 8 luni**

**1. INTRODUCERE**

1.1 Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru prestarea serviciilor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

1.2 In cadrul acestei proceduri, **SPITALUL BOLI CRONICE SF. LUCA** indeplineste rolul de Autoritate Contractanta, respectiv Promitent achizitor in cadrul Contractului de servicii.

1.3 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 Contractului.

**2. INFORMATII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTA**

Autoritatea contractanta : **SPITALUL BOLI CRONICE SF.LUCA** Sos. Berceni, nr 12, sector 4, cod postal 041915, Bucuresti.

**3. CONTEXTUL REALIZARII ACESTEI ACHIZITII DE PRODUSE**

**SPITALUL BOLI CRONICE SF. LUCA** este unitate spitaliceasca, specializata in boli cronice, Pentru indeplinrea rolului sau, autoritatea contractanta trebuie sa asigure hrana pacientilor internati.

**4. INFORMATII DESPRE BENEFICIILE ANTICIPATE DE AUTORITATEA CONTRACTANTA**

Prin achizitionarea **SERVICIILOR DE CATERING**, autoritatea contractanta doreste sa asigure hrana pacientilor zilnic, constand din : **mic dejun, dejun, cina si 2 suplimente**, cu respectarea prevederilor legale si a nivelului minim al alocatiei de hrana, asa cum este el prevazut in **Ordin nr. 1488/31.05.2022 pentru stabilirea cuantumului alocatiei de hrană în unitățile sanitare publice.**

**5. FACTORII INTERESATI SI ROLUL ACESTORA**

Factorii interesati de finalizarea prezentei proceduri sunt : pacientii si ofertantii care vor depune oferte.

**6. DESCRIEREA SERVICIILOR SOLICITATE**

6.1 Denumirea achiziției: **SERVICII DE CATERING, COD CPV 5520000-1 Servicii de catering.**

6.2 Autoritatea contractanta doreste sa achizitioneze servicii de catering, ce includ:

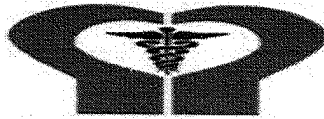
- serviciile de pregatirea mancarii;
- serviciile de ambalare;
- serviciile de transport pana la sediul din Sos. Berceni, nr 12, sector 4, Bloc alimentar.

6.3 Distribuirea mancarii pe sectii se va face de catre personalul spitalului.

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



**Primăria  
Capitalei**



**SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"**

**ASSM**

Administrația Spitalelor și Serviciilor Medicale București

- 6.4 Colectarea ambalajelor după folosire și distrugerea acestora se va face de către autoritatea contractantă prin firme specializate.  
6.5 Specificațiile tehnice sunt cuprinse în Anexei 1 a Caietului de sarcini;  
6.6 Autoritatea contractantă va încheia **contract de servicii, pe o perioadă de 8 luni**. Contractul se poate prelungi prin act adițional pe o perioadă de maxim 4 luni în funcție de bugetul alocat.  
6.7 Cantitățile și valorile estimate :

Nr. Ctr	Denumire	UM	PU estimat (lei) fara TVA	PU (lei) cu TVA	Cantitate-numar meniuri (8 luni)	Valoare estimate lei fara TVA
1	Meniu tip 1 (mic dejun+dejun+cina+2 suplimente)	buc	30.27	33	24,400.00	738,588.00
2	Meniu tip 2 (mic dejun+dejun+cina+2 suplimente)	buc	20.18	22	36,600.00	738,588.00
3	Prestare serviciu (include costurile cu prepararea hranei, ambalarea, etichetarea și transportul+ambalaje și tacamuri unica folosinta)	buc	7.39	8,06	61,000.00	450,790.00
<b>Total valoare fara TVA (lei)</b>						<b>1,927,966.00</b>

**Propunerile pentru Meniu tip 1 și meniu tip 2 se regasesc în anexa nr. 2 la caietul de sarcini denumita PROPUNERI MENIU.**

- 6.8 Numarul comandat va fi de maxim 270 meniuri / zi . În funcție de necesitate se va putea majora cu maxim 10%.  
Solicitarea numarului de porții ce vor fi preparate și livrate beneficiarului se va transmite prestatorului zilnic, pe categorii și diete, până la ora 15.00 și va fi valabilă pentru mesele din ziua următoare. Porțiile persoanelor internate după ora 15.00 se vor comanda telefonic până la ora 17.00 de către persoana desemnată de beneficiar.  
Comanda oficială se va face de către asistentul cu atribuții de dietetician, care va specifica numărul de porții, având la baza foaia zilnică de mișcare a bolnavilor din ziua în care comanda.  
În funcție de necesități, modalitatea de comandă se poate stabili de comun acord.  
6.9 Pretul estimat în lei fara TVA nu poate să depășească alocatia de hrana conform legii.  
Alocatia de hrana reprezintă o valoare constantă (fixă) ce nu face obiectul liberei oferte de către operatorii economici.

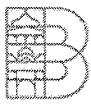
## 7. GARANTIA SERVICIILOR

- 7.1 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.  
7.2 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. Probele să aibă termenul de valabilitate și temperatura de pastrare înscrisurate pe eticheta.**  
7.3 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”.

"Document care conține date cu caracter personal protejate de Regulamentul 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@spitalulsluca.ro](mailto:office@spitalulsluca.ro)  
Website: [www.spitalulsluca.ro](http://www.spitalulsluca.ro)





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

## 8. RECEPTIA

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

### 8.2 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;

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

8.4 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.**

8.5 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; plicuri 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.

8.6 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.

8.7 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.**

8.8 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.

## 9. AJUSTAREA PREȚULUI

9.1 Prețul contractului nu se ajustează, acesta ramâne ferm pe toată perioada de derulare a contractului.

9.2 Ajustarea alocatiei se va face prin aplicarea directa a noului tarif/portie

-Tariful se ajusteaza doar in situatia in care au avut loc modificari legislative cu privire la modificarea tarifului de hrană prin aplicarea formulei, numai pentru componenta **alocatie pacient.**

## 10. MODALITATEA DE PLATA

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

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

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

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



**Primăria  
Capitalei**



**SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"**

**ASSM**

Administrația Spitalelor și Serviciilor Medicale București

## 11. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

11.1 Cel mai mic pret.

## 12. PREZENTAREA PROPUNERII TEHNICE

12.1 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\_Specificatii tehnice, 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 Caietului de sarcini si Anexa 1 - Specificatii tehnice vor fi declarate neconforme si vor fi respinse.**

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

### 12.3 Propunerea tehnica va contine cel putin:

**a) Formularul de oferta tehnica** – semnat, stampilat, in format pdf; Formularul de oferta tehnica se va depune si in format editabil (word).

**b) Formular - MODUL DE INDEPLINIRE A CERINTELOR DIN CAIETUL DE SARCINI** – semnat, stampilat, in format pdf;

**c) 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 Bucuresti care să corespundă normelor europene în vigoare privind siguranța alimentelor HACCP și ISO 22000;

**d) Dovada efectuării curățeniei și a dezinfecției** pentru toate spațiile și utilajele/echipamentele utilizate in anul 2022;

**e) Declarație pe propria răspundere ca nu a avut sanctiuni** in ultimii trei ani cu institutii ale statului privind siguranta alimentelor;

**f) Lista utilajelor din dotare** : marca ; an fabricatie;

**h) 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.**

**i) Declarație 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 Inspectia Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>.

**j) Declarație ca oferta in intregime/sau parti din ea nu este confidentiala, in conformitate cu prevederile Art 57 din Legea 98/2016..**

## 13. DECLARAREA OFERTEI ca fiind CONFIDENTIALA

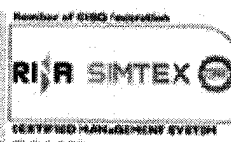
13.1 Dorim sa atragem atentia ofertantilor ca declararea confidentialitatii unei parti din oferta sau intregii oferte, trebuie sa tina cont de prevederile stricte ale legislatiei in domeniul achizitiilor publice, astfel:

a) Oferta financiara : nu poate sa fie incadrata ca informatie confidentiala, atata timp cat achizitia se face din bani publici. Doar justificarea pretului neobisnuit de scazut (daca va fi cazul) poate fi considerata ca informatie confidentiala, deoarece ar contine componentele pretului (importul, transportul, regia, profitul etc);

b) Oferta tehnica : avand in vedere ca produsele ce se vor achizitiona sunt produse de serie,

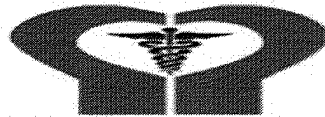
"Document care contine date cu caracter personal protejate de Regulamentul de Protectie a Datelor (UE)679/2016"

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](mailto:office@spitalulsfluca.ro)  
Website: [www.spitalulsfluca.ro](http://www.spitalulsfluca.ro)





Primăria  
Capitalei



SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"

ASSM

Administrație Spitalilor și Serviciilor Medicale București

documentele emise de producator gen fise tehnice, prospecte, brosure, fotografii, declaratii, certificate etc care se depun in cadrul ofertei nu pot fi declarate confidentiale, decat daca ofertantul demonstreaza ca acestea se refera la o inventie sau inovatie ne brevetata inca, iar publicarea metodologiei de fabricatie ar conduce la furt intelectual.

13.2 Mentionam faptul ca, respectarea solicitarii nejustificate de confidentialitate a ofertei in intregime sau parti ale ei, ar obliga autoritatea contractanta la incalcarea principiilor transparentei, tratamentului egal si nediscriminarii (in conditiile prevazute la art. 216 alin 6 si art 217 217 alin 4 si alin 6), ceea ce ar conduce la sanctionarea autoritatii contractante cu amenda in cuantum de 30.000 lei / principiu incalcat (in conditiile prevazute la art. 224 alin 1 lit b);

13.3 In situatia in care documente din Oferta vor fi declarate confidentiale, fara a aduce dovezi de la producator privind caracterul secret a respectivelor documente, oferta va fi respinsa.

#### 14. PREZENTAREA PROPUNERII FINANCIARE

14.1 Ofertantul va completa Formularul de propunere financiara

14.2 Preturile vor fi exprimate cu 2 zecimale.

Serviciu Tehnico- Administrativ  
Ing. Pisica Laurentiu

INTOCMIT

Osiac Cristina

"Document care contine date cu caracter personal protejate de Regulamentul de Protectie 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](mailto:office@spitalulsfluca.ro)  
Website: [www.spitalulsfluca.ro](http://www.spitalulsfluca.ro)



**Anexa 1  
SERVICII DE CATERING - SPECIFICATII TEHNICE**

**1. OBIECTUL CONTRACTULUI**

**Serviciul de catering** - prepararea și livrarea hranei până la sediul Autorității contractante pentru bolnavii internati, însoțitori ai acestora și medicii care efectuează garzi cu o cantitate maxim estimată conform Caietului de sarcini, conform graficului stabilit de Autoritatea contractantă. De asemenea, serviciul va cuprinde și Serviciul de transport a hranei, de la locul fabricării până la sediul autorității contractante-blocul alimentar.

**2. LEGISLATIE**

**Hotararea 924/11.08.2005** privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare;  
**Hotararii 524/26.07.1991** privind drepturile unor categorii de personal încadrat în unitățile sanitare;  
**Ordinul 1488/31.05.2022** privind stabilirea cuantumului alocatiei de hrana în unitățile sanitare publice;  
**ORDIN nr. 713/08.06.2004** privind aprobarea normelor de autorizare sanitară a unităților sanitare cu paturi  
**ORDIN nr. 914 din 26 iulie 2006** pentru aprobarea normelor privind condițiile pe care trebuie să le îndeplinească un spital în vederea obținerii autorizației sanitare de funcționare  
**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 funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia.  
**ORDIN ANSVSA 111/2008** privind aprobarea **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.

Referitor la ORDIN ANSVSA 111/2008 – prin Ordinul 132/09.08.2022 au fost aduse modificări care intra în vigoare în data de 01.01.2023.

Având în vedere faptul că contractul va fi în derulare la acea dată, ofertanții vor trebui să implementeze până la data de 31.12.2022 prevederile modificate.

**3. 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

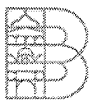
Alocatia se poate modifica numai prin act administrativ.

**4. RESPONSABILITATILE AUTORITATII CONTRACTANTE**

**Autoritatea contractanta, prin personalul desemnat are obligatia**

- 4.1. 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.
- 4.2. 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).
- 4.3. Sa organizeze trimestrial, impreuna cu prestatorul, analiza modului de derulare a contractului.
- 4.4. Sa inscrie toate constatările privind modul de prestare a serviciului în "Registrul de control privind prestarea de servicii".

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



- 4.5. Sa asigure controlul calitatii si al cantitatii porțiilor predate-preluate;  
 4.6. Sa plateasca prețul contractat către prestator in termenul convenit;  
 4.7 Sa colaboreze cu prestatorul pentru buna organizare a activitatii;  
 4.8 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.  
 4.9 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;  
 4.10 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;

### 5. RESPONSABILITATELE PRESTATORULUI

Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliata a modului in care este indeplinita cerinta tehnica (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerintei)
	<b>SPATII ȘI UTILAJE</b>	
1	<b>Locul de desfasurare a activitatii ofertantului:</b> hrana va fi preparata in locatia proprie a acestuia , spatiu ce trebuie sa aiba <b>Autorizatie sanitar-veterinara pentru linia de pregatire a hranei.</b>	<Ofertantul va prezenta <i>Autorizatia sanitar-veterinara</i> >
2	Ofertantul este obligat sa asigure spatiile destinate: - depozitarii, - conservarii, - prelucrării alimentelor , - distributiei hranei preparate, in conditii de igiena conform normelor in vigoare.	<Ofertantul va descrie modul in care asigura igiena spatiilor in care se depoziteaza alimentele, se prepara hrana, se ambaleaza si in mijloacele de transport>
3	<b>Amenajarea și compartimentarea spațiului trebuie sa fie urmatoarea: Blocul alimentar (bucătărie)</b> - 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, in conformitate cu cantitatile estimate din Anexa 2_ Cantitati si valori. - În cadrul blocului alimentar se vor amenaja următoarele sectoare: <b>a) recepția și depozitarea produselor alimentare neprelucrate;</b> <b>b) spații pentru prelucrări primare;</b> <b>c) spații pentru prelucrări finale;</b> <b>d) spațiu pentru depozitarea alimentelor pentru o zi (depozit de zi);</b> <b>e) oficiu de distribuție/ ambalare;</b> <b>f) control dietetic;</b> <b>g) anexe pentru personal.</b>  -Bucătăria trebuie sa aiba un circuit închis, cu acces direct din exterior pentru aprovizionare și evacuarea deșeurilor menajere. - 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. - <b>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 dezastre.</b>	< Ofertantul va transmite o descriere a planului si metodelor de lucru , a tehnologiei de realizare a contractului (preparare, transport), precum si o schita a bucatariei cu dotarile aferente, avand in vedere noemele europene in vigoare privind siguranța alimentelor si anume: - <b>Directiva 93/94 privind sistemul HACCP</b> - reglementările specifice din Ordinul 914/26.07.2006 al Ministerului Sănătății (Art.144 - Art.156 ) - <b>Reg. 852/2004/CE privind igiena produselor alimentare</b> -modul de recepție si depozitare a produselor alimentare neprelucrate; -modul de realizare si dotările tehnologice pentru realizarea hranei; -modul privind depozitarea alimentelor finite; -modul de portionare /impachetare; -modul privind spălarea si igienizarea veselei, meselor de prelucrare, utilajelor, navetelor, compartimentelor de transport, a spatiilor, etc;

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



**Primăria  
Capitalei**



**SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"**

**ASSM**

Administrația Spitalelor și Serviciilor Medicale București

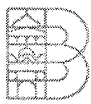
Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliata a modului in care este indeplinita cerinta tehnica (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerintei)
	<p><b>- Camerele pentru prelucrări primare:</b>  <b>a)</b> trebuie sa fie în număr de minimum două, recomandabil trei (separat pentru legume, carne, pește, păsări);  <b>b)</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):            - prelucrări termice pentru mesele principale (bucătăria caldă);            - prelucrări dietetice;            - prelucrări pentru micul dejun (bucătărie lapte-ceai);            - bucătărie rece.            - preparatele de patiserie-cofetărie se vor prelucra într-o încăpere distinctă.</p> <p>Anexat direct bucătăriei se amplasează spatiul pentru spălat vase.</p>	<p>-Se vor prezenta fisele tehnice si de securitate ale produselor utilizate (emise de Comisia Naționala Biocide - cu mențiunea utilizare in domeniul alimentar), conform <b>ORDIN 1.761/03.09.2021</b> pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfecția și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, procedurile recomandate pentru dezinfecția mainilor in 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 magazin 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><b>Se va descrie procedura</b></p>
5	<p><b>Anexele pentru personalul blocului alimentar</b> vor cuprinde următoarele amenajări:            - vestiar cu grup sanitar și duș, separate pe sexe, amplasate lângă accesul personalului;</p>	<p><b>Se va descrie modul de organizare</b></p>
6	<p>Blocul alimentar va fi dotat cu recipiente necesare pentru colectarea, depozitarea și îndepărtarea reziduurilor menajere conform normelor.</p>	<p><b>Se va descrie modul de organizare</b></p>
	<p><b>UTILAJE</b></p>	
7	<p>Ofertantul este obligat sa asigure utilajele de mica mecanizare, mobilierul si instalatiile necesare desfasurarii activitatii in conditii optime.</p>	<p><b>Se va descrie modul de organizare</b></p>
8	<p><b>In timpul evaluarii ofertelor, Comisia de evaluare va intreprinde vizite neanuntate, pt stabilirea conformitatii spatiilor cu cerintele legislatiei in vigoare privind igiena.</b>  <b>Comisia de evaluare va preleva probe pe care la va prelucra in laboratorul propriu.</b>  <b>Interzicere accesului Comisiei de evaluare in spatiile de pregatire a mesei va conduce la descalificarea ofertei.</b></p>	<p><b>Se va da acceptul</b></p>
9	<p>Ofertantul va prezenta lista dotarilor minime, specificant modelul, capacitatea si anul de fabricatie pentru cel putin urmatoarele echipamente:            - masini de spalat vase;            - frigidere pentru pastrarea alimentelor;            - masini de curatat zarzavat;            - mixere, etc.</p>	<p><b>Se va intocmi lista</b></p>
10	<p>Ofertantul este obligat sa execute la termenele legale verificarile metrologice ale aparatelor de masura si control folosite.</p>	<p><b>Se vor detalia verificarile facute pana la data depunerii ofertei si</b></p>

"Document care contine date cu caracter personal protejate de Regulamentul de Protectie 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](mailto:office@spitalulsfluca.ro)  
 Website: [www.spitalulsfluca.ro](http://www.spitalulsfluca.ro)







Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliata a modului in care este indeplinita cerinta tehnica (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerintei)
		<i>planificarea pentru urmatoarea perioada</i>
	<b>PREGATIREA MANCARI</b>	
11	<p><b>Intocmirea meniurilor saptamanale</b>, privind alegerea felurilor de mancare si repartitia alimentelor se va face de catre <b>asistentul dietetician al autoritatii contractante</b>, in cadrul comenzilor si va avea in vedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respectarea regimurilor specifice fiecarei diete in parte;</li> <li>- realizarea unui raport optim intre principiile alimentarii de baza (proteine, lipide, glucide, etc.);</li> <li>- sa fie consistente si sa dea senzatia de satietate;</li> <li>- sa fie variate atat prin felul produselor, cat si prin tehnologia culinara;</li> <li>- sa se încadreze in alocatia de hrana.</li> </ul>	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
12	<p>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.</p> <p>Probele se vor recolta zilnic si se vor pastra timp de 48 ore conform prevederilor HG 857/2011;</p> <p>Probele se vor pastra individual in recipiente speciale , curate, acoperite , etichetate corespunzator) .</p> <p>Etichetele vor contine urmatoarele informatii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-data si ora recoltarii</li> <li>-denumirea alimentului recoltat</li> <li>-pesoana care a recoltat proba si semnatura acesteia</li> </ul> <p>Raspunderea pentru calitatea si cantitatea hranei revine in exclusivitate pretorului, pe toata perioada derularii contractului, cu respectarea normelor de siguranta alimentara impuse de HACCP</p>	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
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 <b>Ordinul 1488//31.05.2022.</b>	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
14	<b>Prepararea si livrarea portiilor de hrana se va aface 7 zile din 7.</b>	<i>Se va declara acceptul</i>
15	Sa asigure servicii de preparare si servire a hranei conform standardelor existente pentru unitatile sanitare prin <b>instituirea unui management al calitatii</b> pentru a indeplini standardele calitative cerute de autoritatea contractanta.	<i>Se vor descrie la modul general si se vor enumera procedurile</i>
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.).	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
17	<b>De asemenea produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscriptionate si stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar-veterinare in vigoare.</b>	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
18	Sa asigure din produsele prevazute in normele de hrana, numarul de calorii necesare prin trei mese pe zi, astfel: <b>micul dejun:</b> compus dintr-un aperitiv + ceai sau lapte; <b>dejun:</b> compus din doua feluri de mancare gatita;	<i>Se va declara acceptul</i>

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



**Primăria  
Capitalei**



**SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"**

**ASSM**

Administrația Spitalelor și Serviciilor Medicale București

Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliata a modului in care este indeplinita cerinta tehnica (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerintei)
	cina: compusa dintr-o mancare gatita + ceai sau lapte; <b>2 suplimente intre mesele principale</b> , acolo unde se impune de catre autoritatea contractanta prin comanda.	
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.	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
	<b>LIVRAREA</b>	
20	Livrarea mancarii catre autoritatea contractanta trebuie sa se faca in maxim <b>1 ora de la preparare</b> . 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	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
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 6.30 – 7.00 - pranz 11.30 – 12.00 - cina 17.00 – 18.00 Suplimentele se vor livra astfel incat sa fie servite la orele 10.00, 16.00 si 21.00.	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
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	<i>Se va da acceptul</i>
	<b>PERSONALUL</b>	
23	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 oferat; - asistent dietetician cu experienta de minim 1 an pe pozitia pe care este oferat  <b>Se vor prezenta:</b> - <b>Diplome de calificare (bucătari si dietetician)</b> ; - <b>Diplome de absolvire a cursului „Notiuni fundamentale de igiena”</b> – 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.	<i>Se vor prezenta:</i> - <b>Diplome de calificare (bucătari si dietetician)</b> ; - <b>Diplome de absolvire a cursului „Notiuni fundamentale de igiena”</b> – pentru tot personalul implicat in derularea contractului; - Centralizator cu personalul ang 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.	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
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 bucătăriilor 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	<b>Asistenta dieteticiană:</b> - 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.	<i>Se va descrie modul de organizare</i>

"Document care contine date cu caracter personal protejate de Regulamentul de Protectie 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](mailto:office@spitalulsfiluca.ro)  
Website: [www.spitalulsfiluca.ro](http://www.spitalulsfiluca.ro)

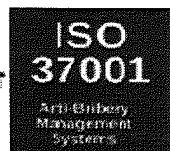
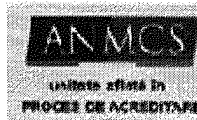


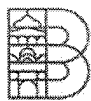


Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliata a modului in care este indeplinita cerinta tehnica (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerintei)
	- Orice lucrător din blocul alimentar va raporta asistentei dieteticiene apariția în timpul lucrului a unor semne de boală care pot pune în pericol starea de sănătate a consumatorilor.	
28	Prestatorul raspunde de executarea instructajului, respectarea regulilor si masurilor stabilite pe linia P.S.I. si protectie a muncii	Se va descrie modul de organizare
<b>TRANSPORTUL</b>		
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 <b>Se va prezenta autorizatia DSVSA pentru mijloacele de transport si certificatele de inmatriculare</b>	Se va descrie modul de organizare
30	<b>Mijloacele de transport</b> 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. <b>Mijloacele de transport trebuie sa fie concepute si construite pentru a se permite igienizarea si/sau dezinfectia adecvate;</b> - mijlocul de transport al produselor alimentare (de tip izoterm) trebuie sa aiba <b>autorizație DSVSA;</b>	Se va descrie modul de organizare
31	Recipientele si/sau containerele desemnate, <b>nu trebuie folosite decât la transportul alimentelor;</b> aceste recipiente vor fi curatate si dezinfectate zilnic. <b>Containerele vor fi inscripționate/etichetate cu numele autoritatii contractante;</b>	Se va descrie modul de organizare
32	Costurile legate de transportul alimentelor vor fi incluse de acesta in prețul unitar al serviciilor oferat;	Se va da acceptul
33	<b>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;</b>	Se va descrie modul de organizare
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	Se va descrie modul de organizare
35	Alimentele din mijloacele de transport si/sau containere trebuiesc plasate si protejate împotriva contaminării;	Se va descrie modul de organizare
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	Se va descrie modul de organizare
37	Mijloacele de transport vor fi curatate si dezinfectate înaintea oricărui transport de aliment produs finit;	Se va descrie modul de organizare
<b>COMUNICAREA</b>		
38	Ofertantul trebuie să sigure comunicarea permanentă cu achizitorul, asigurând <b>telefon si adresa de e-mail</b> , comunicarea fiind necesară in eventualitatea aparitiei unor modificări în situația zilnică de alocare a hranei;	Se va descrie modul de organizare
39	Orice deficiența in derularea contractului va fi notificata prestatorului, urmand ca aceasta sa fie remediata in max 2 ore , comunicarea in scris privind modul de soluționare fiind facuta in maxim 12 de ore;	Se va descrie modul de organizare
40	Ofertantul este obligat sa rezolve imediat sesizarile si reclamatia privind calitatea hranei.	Se va descrie modul de organizare

"Document care contine date cu caracter personal protejate de Regulamentul de Protectie 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@spitalulsluca.ro](mailto:office@spitalulsluca.ro)  
Website: [www.spitalulsluca.ro](http://www.spitalulsluca.ro)





**Primăria  
Capitalei**



**SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"**

**ASSM**

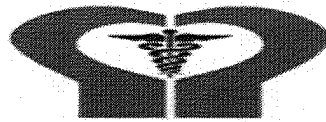
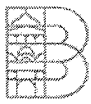
Administrația Spitalilor și Serviciilor Medicale București

Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliata a modului in care este indeplinita cerinta tehnica (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerintei)
	In cazul in care hrana este necorespunzatoare 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.	
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 prestatorului i se retrag oricare din avizele de funcționare, contractul se reziliaza 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
<b>CURATENIA</b>		
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>
<b>GARANTIA SERVICIILOR</b>		
45	Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea 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 său, din fiecare fel de mâncare, conform legislației în vigoare. <b>Probele se vor păstra 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.</b>	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
<b>RECEPTIA</b>		
49	Receptia 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	<b>Prestatorul va prezenta la livrare:</b> - 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"

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





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 <b>maxim 30 minute</b>, 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 <b>maxim 1 (una) ora de la notificarea pe email.</b></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 <b>48 ore</b> 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 <b>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.</b></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

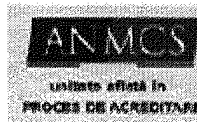
Serviciu Tehnico- Administrativ

Ing. Pisica Laurentiu

INTOCMIT  
Osiac Cristina

"Document care contine date cu caracter personal protejate de Regulamentul de Protectie 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@spitalulsluca.ro](mailto:office@spitalulsluca.ro)  
Website: [www.spitalulsluca.ro](http://www.spitalulsluca.ro)





**Primăria  
Capitalei**



**ASSM**

Administrația Spitalelor și Serviciilor Medicale București

**SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"**

**Anexa 2  
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

**Serviciu Tehnico- Administrativ**

**Ing. Pisica Laurentiu**

**INTOCMIT  
Osiac Cristina**

"Document care contine date cu caracter personal protejate de Regulamentul de Protectie 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](mailto:office@spitalulsfiluca.ro)  
Website: [www.spitalulsfiluca.ro](http://www.spitalulsfiluca.ro)

