

Avizat
Director Financiar-Contabil
Ec. Nicolae Cristina

Director medical
Dr. Jianu Daiana

Aprobat
Manager
Dr. Stolica Bogdan Constantin Romeo

Spitalul de boli
cronice Sf. LUCA
Sos. Berceni nr. 12 Sec. 4 Bucuresti
Nr. Reg. **4640**
14/04/2025
Achizitii

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 CONTRATANTA

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.

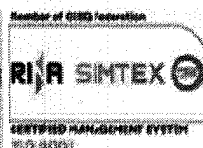
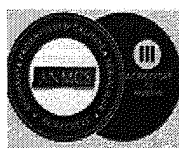
6. DESCRIEREA SERVICIILOR SOLICITATE

6.1 Denumirea achiziției: **SERVICII DE CATERING, COD CPV 55520000-1 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.

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"

- 6.3 Distribuirea mancarii pe sectii se va face de catre personalul spitalului.
 6.4 Colectarea ambalajelor dupa folosire si distrugerea acestora se va face de catre autoritatea contractanta prin firme specializate.
 6.5 Specificatiile tehnice sunt cuprinse in Anexei 1 a Caietului de sarcini;
 6.6 Autoritatea contractanta va incheia **contract de servicii, pe o perioada de 3 luni**. Contractul se poate prelugi prin act aditional pe o perioada de maxim 4 luni in functie de bugetul alocat.
 6.7 Cantitatile si valorile estimate :

Nr. Crt.	Denumire	UM	P/U ofertat (lei fara TVA)	Cantitate- numar meniuri	Valoare estimate lei fara TVA
1	Meniu tip 1 (mic dejun+dejun+cina+2 suplimente)	buc	30,27	24.400	738.588,00
2	Meniu tip 2 (mic dejun+dejun+cina+2 suplimente)	buc	20,18	36,600	738.588,00
3	Prestare serviciu (include costurile cu prepararea hranei, ambalarea, etichetarea și transportul+ambalaje si tacamuri unica folosinta)	buc	7,39	61.000	450.790,00
	TOTAL VALOARE (lei) fara TVA				1,927,966.00
	TOTAL VALOARE (lei) cu TVA				2,294,279.54

Propunerile pentru Meniu tip 1 si meniu tip 2 se regasesc in anexa nr. 2 la caietul de sarcini denumita PROPUNERI MENIU.

6.8 Numarul comandat va fi de maxim 270 meniuri / zi . In functie de necesitate se va putea majora cu maxim 10%.

Solicitarea numarului de portii ce vor fi preparate si livrate beneficiarului se va transmite prestatorului zilnic, pe categorii si diete, pana la ora 15.00 si va fi valabila pentru mesele din ziua urmatoare. Portiile persoanelor internate dupa ora 15.00 se vor comanda telefonic pana la ora 17.00 de catre persoana desemnata de beneficiar.

Comanda oficiala se va face de catre asistentul cu atributii de dietetician, care va specifica numarul de portii, avand la baza foaia zilnica de miscare a bolnavilor din ziua in care comanda.

In functie de necesitati, modalitatea de comanda se poate stabili de comun acord.

6.9 Pretul estimat in lei fara TVA nu poate sa depasesca alocatia de hrana conform legii.

Alocatia de hrana reprezinta o valoare constanta(fixa) ce nu face obiectul liberei oferte de catre operatorii economici.

7. GARANTIA SERVICIILOR

7.1 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.

7.2 Prestatorul are obligatia **prelevării de probe la sediul sau, din fiecare fel de mancare, conform legislatiei in vigoare. Probele se vor pastra 48 de ore de la data prelevării, 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.**

7.3 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”.

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 deficiențele, 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 inscripiona: "**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 deficiențele 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.

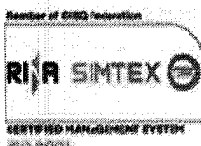
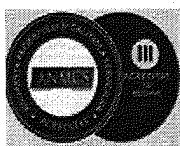
10.2 Plata se va face cu Ordin de plata, in termen de **maxim 60 zile** de la inregistrarea facturii la sediul autoritatii contractante.

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;

11. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

11.1 Cel mai mic pret.

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
Website: www.spitalulsluca.ro





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.

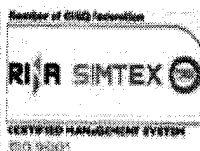
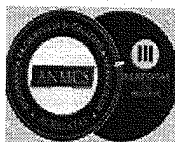
12.3 Propunerea tehnica va contine cel putin:

- 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 București care să corespundă normelor europene în vigoare privind siguranța alimentelor HACCP și ISO 22000;
- d) **Dovada efectuării curățeniei și a dezinfectiei** pentru toate spațiile și utilajele/echipamentele utilizate in anul 2022;
- e) **Declaratie pe propria raspundere 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) **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. Tacămurile trebuie să fie din carton conform legislației în vigoare.**
- i) **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 Inspectia Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>.
- j) **Declaratie 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, 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 nebrevetata inca, iar publicarea metodelor de fabricatie ar conduce la furt intelectual.



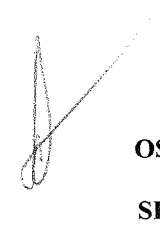
13.2 Mentionam faptul ca, respectarea solicitarii nejustificate de confidentialitate a ofertei in intregime sau parti ale ei, ar obliga autoritatea contractanta la incalcarea principiilor transparente, tratamentului egal si nediscriminarii (in conditiile prevazute la art. 216 alin 6 si art 217 217 alin 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.



**Intocmit
OSIAC CRISTINA**

SIMA ADRIAN





**Primăria
Capitalei**



SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"

ASSM

Administrația Spitalelor și Serviciilor Medicale București

Anexa 1

SERVICII DE CATERING - SPECIFICATII TEHNICE

1.OBIECTUL CONTRACTULUI

Serviciul de catering - prepararea si livrarea hranei pana la sediul Autoritatii contractante pentru bolnavii internati, insotitori ai acestora si medicii care efectueaza garzi cu o cantitate maxim estimata conform Caietului de sarcini, conform graficului stabilit de Autoritatea contractanta. De asemenea, serviciul va cuprinde si Serviciul de transport a hranei, de la locul fabricarii pana la sediul autoritatii 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 incadrat in unitatile sanitare;

Ordinul 1488/31.05.2022 privind stabilirea cuantumului alocatiei de hrana in unitatile 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, dezinfecția și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, procedurile recomandate pentru dezinfecția mâinilor 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 modificari care intra in vigoare in data de 01.01.2023.

Avand in vedere faptul ca contractul va fi in derulare la acea data, ofertantii vor trebui sa implementeze pana 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 in "Registrul de control privind prestarea de servicii".

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;

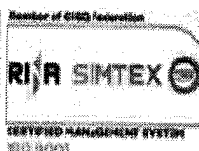
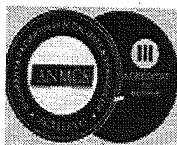
Sos. Berceni nr.12 Sector 4 Bucuresti

Telefon: 021/334.30.10, Fax: 021/334.30.14

Cod Fiscal : 4340650

E-mail: office@spitalulsluca.ro

Website: www.spitalulsluca.ro



SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"

4.8 Să comunice/notifice de îndată, în cazul constatării unor deficiente în prestarea serviciilor, în scris și/sau telefonic prestatorului cele constatate pentru ca prestatorul să ia măsurile ce se impun a fi luate pentru remedierea situației.

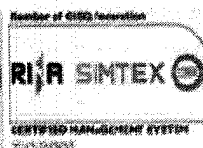
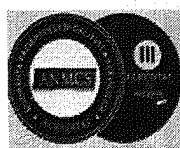
4.9 Să verifice modul de prestare al serviciilor de asigurare a hranei pentru bolnavi, pentru a stabili conformitatea lor cu solicitarea zilnică, calitatea, cantitatea și respectarea normelor impuse conform reglementărilor în vigoare, precum și respectarea prevederilor din propunerea tehnică. Verificarile pot fi inopinate la sediul prestatorului;

4.10 Să verifice ori de câte ori considera necesar, modul de preparare al hranei, calitatea alimentelor folosite, portionarea și distribuirea și în consecință să dispună măsurile legale ce se impun;

5. RESPONSABILITĂȚILE PRESTATORULUI

Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliată a modului în care este îndeplinită cerința tehnică (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerinței)
	SPATII SI UTILAJE	
1	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 , - 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	Amenajarea și compartimentarea spațiului trebuie să fie următoarea: Blocul alimentar (bucătărie) - 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 și valori. - În cadrul blocului alimentar se vor amenaja următoarele sectoare: 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. -Bucătăria trebuie să aibă 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 să fie cele prevăzute în normele și prescripțiile referitoare la unitățile de alimentație publică. - 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. - Camerele pentru prelucrări primare: a) trebuie să fie în număr de minimum două, recomandabil trei (separat pentru legume, carne, pește, păsări);	< 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 noimele europene in vigoare privind siguranța alimentelor si anume: - Directiva 93/94 privind sistemul HACCP - reglementările specifice din Ordinul 914/26.07.2006 al Ministerului Sănătății (Art.144 - Art.156) - Reg. 852/2004/CE privind igiena produselor alimentare -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; -Se vor prezenta fisele tehnice si de securitate ale produselor utilizate

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
Website: www.spitalulsluca.ro





**Primăria
Capitalei**



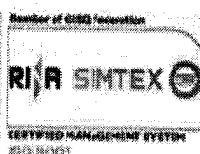
SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"

ASSM

Administrația Spitalelor și Serviciilor Medicale București

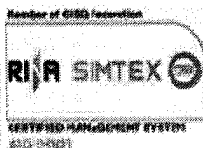
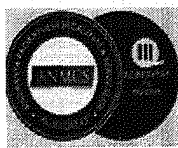
Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliată a modului în care este îndeplinită cerința tehnică (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerinței)
	b) trebuie conectate direct cu spațiile bucătăriei propriu-zise sau prin intermediul unui coridor intern "curat", neinterferat de circuitele de aprovizionare "murdare". 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. Anexat direct bucătăriei se amplasează spațiul pentru spălat vase.	(emise de Comisia Națională Biocid - 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 funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia.
4	Produsele alimentare se ridică de la magazie zilnic de către bucatarul coordonator conform situației zilnice pe baza meniurilor întocmite de către asistentul dietician și pe tipuri de regim prescris de către fiecare medic șef de secție. Legumele se pun în camera specială amenajată unde se curată se spală se taie și prin ghiseu se introduc în bucatărie. Carnea se tranșează conform gramajului, se spală și după operațiile pregătitoare se realizează tehnica preparării.	Se va descrie procedura
5	Anexele pentru personalul blocului alimentar vor cuprinde următoarele amenajări: _ vestiar cu grup sanitar și duș, separate pe sexe, amplasate lângă accesul personalului;	Se va descrie modul de organizare
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 să asigure utilajele de mică mecanizare, mobilierul și instalațiile necesare desfășurării activității în condiții optime.	Se va descrie modul de organizare
8	În timpul evaluării ofertelor, Comisia de evaluare va întreprinde vizite neanunțate, pentru stabilirea conformității spațiilor cu cerințele legislației în vigoare privind igiena. Comisia de evaluare va preleva probe pe care le va prelucra în laboratorul propriu. Interzicere accesului Comisiei de evaluare în spațiile de pregătire a mesei va conduce la descalificarea ofertei.	Se va da acceptul
9	Ofertantul va prezenta lista dotărilor minime, specificant modelul, capacitatea și anul de fabricație pentru cel puțin următoarele echipamente: - mașini de spălat vase; - frigider pentru păstrarea alimentelor; - mașini de curățat zarzavat; - mixere, etc.	Se va întocmi lista
10	Ofertantul este obligat să execute la termenele legale verificările metrologice ale aparatelor de măsură și control folosite.	Se vor detalia verificările făcute până la data depunerii ofertei și planificarea pentru următoarea perioadă

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





Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliata a modului in care este indeplinita cerinta tehnica (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerintei)
	PREGATIREA MANCARI	
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 alimentarii 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.	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
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 -pesoana care a recoltat proba si semnatura acesteia Raspunderea pentru calitatea si cantitatea hranei revine in exclusivitate pretatorului, pe toata perioada derularii contractului, cu respectarea normelor de siguranta alimentara impuse de HACCP	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
13	Sa asigure prepararea si livrarea portilor de hrana tinand cont de numarul de pacienti pentru fiecare dieta in parte, conform alocatiei de hrana stabilita prin Ordinul 1488/31.05.2022 .	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
14	Prepararea si livrarea portilor de hrana se va aface 7 zile din 7.	<i>Se va declara acceptul</i>
15	Sa asigure servicii 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.	<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	De asemenea produsele aprovizionate vor fi ambalate, etichetate, inscriptiionate si stampilate, dupa caz, potrivit legislatiei sanitar-veterinare in vigoare.	<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: 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;	<i>Se va declara acceptul</i>





**Primăria
Capitalei**



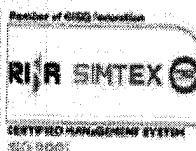
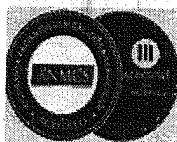
SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"

ASSM

Administrația Spitalului și Serviciilor Medicale București

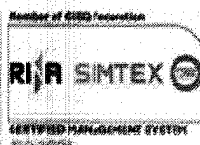
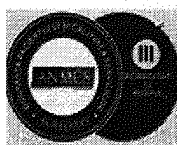
Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliată a modului în care este îndeplinită cerința tehnică (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerinței)
	2 suplimente între mesele principale, acolo unde se impune de către autoritatea contractantă prin comandă.	
19	Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale bolnavilor internați și cu respectarea regimurilor prescrise acestora, transmise de autoritatea contractantă prin intermediul comenzilor.	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
	LIVRAREA	
20	Livrarea mâncării către autoritatea contractantă trebuie să se facă în maxim 1 ora de la preparare. În caz contrar, mâncarea trebuie menținută la o temperatură > 60°C sau la max 8°C, în funcție de situație. în conformitate cu Ordinul 713/08.06.2004 al Ministerului Sănătății privind aprobarea normelor de autorizare sanitară a unităților sanitare cu paturi	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
21	Mâncarea gătită va fi livrată la sediul autorității contractante, în locul stabilit de autoritatea contractantă și la orele stabilite prin program după cum urmează: - micul dejun 7.30 – 8.00 - prânz 12.00 – 13.00 - cină 17.30 – 18.30 Suplimentele se vor livra astfel încât să fie servite la orele 10.00, 16.00 și 21.00.	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
22	Programul de livrare a hranei poate fi modificat pe parcursul derulării contractului în funcție de necesitățile autorității contractante și comunicate prestatorului în timp util	<i>Se va da acceptul</i>
	PERSONALUL	
23	Ofertantul trebuie să dispună de personal calificat pentru prepararea hranei; Ofertantul trebuie să facă dovada pentru - minim 2 bucătari cu experiență de minim 1 an fiecare pe poziția pe care este oferit; - asistent dietetician cu experiență de minim 1 an pe poziția pe care este oferit Se vor prezenta: - Diplome de calificare (bucătari și dietetician); - Diplome de absolvire a cursului „Noțiuni fundamentale de igienă” – pentru tot personalul implicat în derularea contractului; - Centralizator cu personalul angajat care va presta serviciile, în ordinea descrescătoare a vechimii, însoțit de extrasele din REVISAL.	Se vor prezenta: - Diplome de calificare (bucătari și dietetician); - Diplome de absolvire a cursului „Noțiuni fundamentale de igienă” pentru tot personalul implicat în derularea contractului; - Centralizator cu personalul angajat care va presta serviciile, în ordinea descrescătoare a vechimii, însoțit de extrasele din REVISAL.
24	Ofertantul este obligat să asigure personalului care participă la prepararea și transportul hranei, echipament de protecție și lucru.	<i>Se va descrie modul de organizare</i>
25	Ofertantul este obligat să organizeze, să execute și să țină evidența controalelor medicale ale acestuia conform legislației în 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	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.	<i>Se va descrie modul de organizare</i>

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
Website: www.spitalulsluca.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
	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	Se va descrie modul de organizare
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;	Se va descrie modul de organizare
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;	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	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;	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 containerele trebuie 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
	COMUNICAREA	
38	Ofertantul trebuie să asigure 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;	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 reclamatii privind calitatea hranei.	Se va descrie modul de organizare





**Primăria
Capitalei**



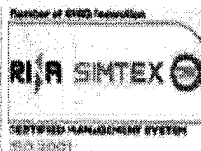
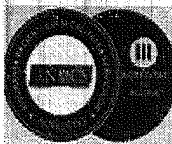
SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"

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)
	In cazul in care hrana este necorespunzatoare Oferantul 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	Oferantul este obligat sa platească daune morale si materiale atat spitalului cat si pacienților în caz de infecție nosocomiala sau epidemie nosocomiala, din cauze datorate prestatorului;	Se va descrie modul de organizare
42	In cazul in care prestatorului i se retrag oricare din avizele de funcționare, contractul se reziliaza de drept, prestatorul avand obligația sa asigure in continuare hrana necesara către achizitor, pana in momentul in care achizitorul dispune de o soluție legala privind achiziția serviciului de la un alt prestator in vederea preparării si distribuirii hranei.	Se va descrie modul de organizare
43	Oferantul este obligat sa prezinte documente ce vizeaza activitatea de catering, respectiv preparare, transport, servire hrana, la orice solicitare a autoritatii contractante sau a organelor de audit extern si/sau organelor de control (Comisia mixtă de control si/sau altor structuri de control ale spitalului);	Se va descrie modul de organizare
CURATENIA		
44	Oferantul este obligat sa execute periodic desinsectia, dezinfectia, deratizarea spatiilor alocate depozitarii alimentelor, prepararii mancarii , ambalarii si a mijloacelor de transport.	<ofertantul va transmite Graficul de efectuare a activitatilor de desinsectie, dezinfectie, deratizare>
GARANTIA SERVICIILOR		
45	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.	Se va descrie modul de organizare
46	Prestatorul are obligatia prelevării de probe la sediul sau, din fiecare fel de mancare, conform legislatiei in vigoare. Probele se vor pastra 48 de ore de la data prelevării, 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.	Se va descrie modul de organizare
47	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”.	Se va descrie modul de organizare
48	Mancarea va trebui sa aiba un termen de valabilitate de minim 48 ore, in conditii de depozitare in spatii frigorifice adecvate.	Se va descrie modul de organizare
RECEPTIA		
49	Receptia cantitativa si calitativa se va face la fiecare transport, de catre persoanele desemnate de autoritatea contractanta, in prezenta reprezentantului prestatorului.	Se va descrie modul de organizare
50	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;	Se va descrie modul de organizare

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
Website: www.spitalulsluca.ro





**Primăria
Capitalei**



SPITALUL DE BOLI CRONICE "SF. LUCA"

ASSM

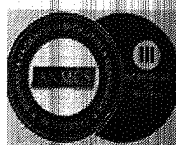
Administrația Spitalelor și Serviciilor Medicale București

Nr crt	CERINTE	Descrierea detaliata a modului in care este indeplinita cerinta tehnica (Nu se admite prin Da/Nu sau copierea cerintei)
	- 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;	
51	In cazul constatarii unor deficiente in prestarea serviciilor, acestea vor fi comunicate prestatorului in maxim 30 minute, in scris (email). 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.	Se va descrie modul de organizare
52	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. - 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.	Se va descrie modul de organizare
53	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.	Se va descrie modul de organizare
54	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.	Se va descrie modul de organizare
55	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.	Se va descrie modul de organizare

Intocmit
OSIAC CRISTINA

SIMA ADRIAN

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
Website: www.spitalulsluca.ro



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 MORCOVI/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

Intocmit
OSIAC CRISTINA

SIMA ADRIAN