



Nr. înregistrare: 8896/16.03.2026

Aprobat,
Manager interimar
Ec. Gheorghe DIACONU

Caiet de sarcini

Pentru achiziția publică privind "Servicii de Catering"
(Pentru prestări servicii de livrări de hrană conform Ordinului MS nr. 1488/2022)

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

Cerințele impuse în caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale obligatorii din caietul de sarcini.

Specificațiile tehnice impuse definesc după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante și altele asemenea.

Prezentul caiet de sarcini a fost elaborat pentru achiziția publică de "*prestări servicii de livrări de hrană conf. Ordinului MS nr. 1488/2022*"- *servicii de catering* la Spitalul Clinic de Urgențe pentru Copii "Sf. Maria" Iași, strada Vasile Lupu nr. 62.

Necesitatea oportunitatea achiziției publice

Având în vedere că Blocul Alimentar al Spitalului Clinic de Urgențe pentru Copii "Sf. Maria" Iași este în continuare în proces de extindere a rețelei electrice și în plin proces de efectuare a rețeleor de evacuare gaze și ulterior va începe etapa de dotare și utilizare a bucătăriei, urmata de achiziționarea de materii prime și angajarea de personal necesar Blocului Alimentar, a apărut necesitatea menținerii externalizării temporare a serviciului de preparare și livrare mâncare pentru spital către o firmă specializată în acest domeniu de activitate, cu posibilitatea diminuării, respectiv suplimentării cantităților furnizate (fără nici o schimbare a prețului unitar sau a elementelor propunerii financiare), în funcție de persoanele care primesc alocație de hrană și de resursele financiare alocate în acest sens.

Spitalul are un număr de 652 paturi în spitalizare continuă, 20 de paturi în spitalizare de zi și 70 de paturi însoțitori, diferite specialități: cardiologie, nefrologie, gastroenterologie, boli de nutriție și diabet, oncologie, îngrijiri paliative, chirurgie, unitate funcțională de arși, ortopedie, ATI, etc.

Numărul maxim de pacienți care beneficiază de spitalizare continuă este de 652 pe zi, iar nr maxim de însoțitori internați în spital este de 250.



Numărul de meniuri zilnice diferă în funcție de nr bolnavilor și însoțitorilor internați și de afecțiunile acestora și de numărul medicilor de gardă. Meniul zilnic este compus din: mic dejun, prânz și cină plus eventuale suplimente, dacă regimul dietetic le prevede.

Prezenta procedura de achiziție este inițiată în contextul apropierii termenului de finalizare a Acordului-cadru nr. 22062 /04.07.2024.

Necesitatea analizei și stabilirii modalității de asigurare a acestor servicii a fost adusă la cunoștința conducerii unității prin adresa Serviciului APCATI nr. 6286/25.02.2026, fiind ulterior analizată la nivelul conducerii spitalului, pe baza notei informative nr. 6521/26.02.2026 întocmită de Directorul de Ingrijiri.

În urma analizei situației la nivel instituțional, Comitetul Director al unității sanitare a adoptat Hotărârea nr. 16/04.03.2026 prin care s-a dispus inițierea demersurilor necesare pentru asigurarea continuității serviciilor de catering.

Autoritatea contractantă estimează că va semna minim un contract subsecvent. Cantitățile efective de servicii vor fi stabilite prin contractele subsecvente, în funcție de necesitățile autorității contractante. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua sau suplimenta cantitățile solicitate prin contractele subsecvente, în funcție de numărul de pacienți internați, respectiv de numărul de porții/meniuri necesare a fi furnizate.

Reglementările care stau la baza alocației de hrană sunt:

- Pentru pacienții internați în spital – Ordinului MS nr. 1488/2022 pentru stabilirea cantității alocației de hrană în unitățile sanitare publice
- Pentru medicii de gardă – HG 524/1991, art.3 care prevede că ”unitățile sanitare cu paturi sunt obligate să servească masa în mod gratuit personalului sanitar cu pregătire superioară, inclusiv medicilor secundari și interni, pe timpul efectuării gărzilor, la nivelul costului alocației de hrană stabilite pentru unitatea sau secția unde se desfășoară garda”.
- Prețul rămâne ferm pe toată durata de valabilitate a acordului-cadru. Ajustarea prețului este aplicabilă în cazul în care au loc modificări legislative sau au fost emise de către autoritățile locale acte administrative care au ca obiect instituirea, modificarea sau renunțarea la anumite taxe/impozite locale, al căror efect se reflectă în creșterea/diminuarea costurilor pe baza cărora s-a fundamentat prețul acordului-cadru: creșterea sau diminuarea TVA-ului, creșterea valorii alocației de hrană prin act normativ.

Cerințe minime impuse de autoritatea contractantă:

1. Societatea ofertantă să aibă obiect de activitate prepararea hranei, **în sistem catering.**
2. Să facă dovada că deține spațiu pentru prepararea hranei (contract de închiriere sau proprietate) pentru toată perioada derulării contractului (pentru următoarele 24 luni) în localitatea Iași.
3. Societatea ofertantă va certifica folosirea de personal calificat, atât angajați cât și/sau colaboratorii acesteia (declarație pe propria răspundere). Se vor prezenta toate diplomele de calificare (pentru minim 4 bucătari și 1 asistent dietetician), cât și dovada efectuării cursurilor ”Noțiuni fundamentale de igienă-modul 1 (cu valabilitate pe perioada contractului). De asemenea, se va prezenta orice document care atestă specializarea cât și vechimea în domeniu de minim 1 an pentru bucătari.
4. Societatea trebuie să dețină în mod obligatoriu un spațiu pentru prepararea hranei în localitatea Iași și care să corespundă normelor europene în vigoare privind



- siguranța alimentelor HACCP și ISO 9001/2008. Condițiile privind organizarea spațiilor și activității ofertantului vor trebui să fie în conformitate cu prevederile HG nr. 924 din 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena a produselor alimentare și a Regulamentului nr. 852/2004/CE al Parlamentului European și al Consiliului Europei cu privire la igiena produselor alimentare (publicat în Jurnalul Oficial al UE nr. 139 din 30 aprilie 2004).
5. Certificat de atestare a societății în domeniul **5621 (activitate de alimentație catering)**.
 6. Prezentarea unei propuneri tehnice care să fie în conformitate cu Ordinului MS nr. 1488/2022 pentru stabilirea cuantumului alocației de hrană în unitățile sanitare publice privind aprobarea cuantumului indemnizației lunare de hrană convenită persoanelor internate.
 7. Document de înregistrare sanitar-veterinară și siguranța alimentului, emis de DSVSA (conform ord. ANSVSA 111/2008; ord. 21/2010) pentru locația punctului de lucru.
 8. Autorizația sanitară de funcționare emisă de DSP Iași (conform Ord. MS nr. 1030/2009 cu modificările și completările ulterioare)-cu mențiunea catering-pentru locația punctului de lucru.
 9. Să prezinte planul propriu de curățenie și dezinfecție pentru toate spațiile și echipamentele din dotare.
 10. Să prezinte planul propriu de dezinsecție/ deratizare (inclusiv contract cu o firmă specializată).
 11. Să prezinte declarație privind dotările specifice catering-ului: utilaje, echipament tehnic, mijloace de transport, autorizate conform ord. MS. 976/1998 și HG 924/2005. Să prezinte autorizație DSVA și DSP pentru mijloacele de transport (tip izoterm), folosite pentru transportul alimentelor-minim 4.
 12. Să prezinte mijloace de transport folosite exclusiv pentru transportul hranei autorizate DSP și ANSVA- minim 4.
 13. Să fie dotată cu linie separată de porționare/împachetare produs finit.
 14. Să fie dotată cu linie automată de spălat vesela/oale/navete.
 15. Să fie dotată cu cuptor automatic gastronomic.
 16. Să fie dotată cu mașini profesionale (curățat zarzavat, mixere).
 17. Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat a efectua testarea produsului finit (într-un laborator acreditat)- cel puțin odata la 3 luni, prezentând buletinul de analiză.
 18. Prestatorul are obligația păstrării probelor alimentare, timp de 48 ore și transmiterea unui set de probe alimentare spitalului.
 19. Ambalajele utilizate pentru produsul finit trebuie să fie pentru uz alimentar, biodegradabile și să prezinte declarația de conformitate pentru ambalaje., Caserolele folosite la ambalarea porțiilor trebuie să fie izoterme, de unică folosință și biodegradabile. Alimentele sub formă lichidă (supe, ciorbe, etc), vor fi ambalate în caserole izoterme, u.f., biodegradabile, închise ermetic, astfel încât să nu se verse în timpul manevrării sau în transportului cu tacamuri necesare (linguri, lingurite, furculite, cutite - ambalate individual), pahare de unica folosinta(de ex. pentru servirea ceaiului).
 20. Achizitorul are dreptul de a verifica modul de prestare a serviciilor, pentru a stabili conformitatea lor cu prevederile caietului de sarcini. Când se constată neconformități (organoleptice, etc.) persoanele autorizate din partea autorității



contractante, pot dispune oprirea distribuirii alimentului produs finit la pacienți, iar porțiile vor fi înlocuite de către prestator.

21. Prestatorul are obligația furnizării unității sanitare, de probe alimentare, din toate produsele pe care le primește pacientul.

Ofertantul va depune în oferta tehnică înscrisuri care să demonstreze:

- a) Descriere detaliată a metodologiei, a planului de lucru și tehnologiei de realizare a hranei conform normelor europene în vigoare privind siguranța alimentelor, Directiva 93/94 privind sistemul HACCP și reglementările specifice din Ordinul 1096/2016 al Ministerului Sănătății cu modificările ulterioare, Reg.882/2004/CE privind igiena produselor alimentare și Regulamentul 525/2015 de punere în aplicare.
- Modul de recepție și depozitare a produselor alimentare neprelucrate;
 - Modul de realizare și dotările tehnologice pentru realizarea hranei;
 - Modul privind depozitarea alimentelor finite;
 - Modul de porționare/împachetare;
 - Modul privind spălarea și igienizarea veselei, meselor de prelucrare, utilajelor, navetelor, compartimentelor de transport, a spațiilor, etc. Se vor prezenta fișele tehnice și de securitate ale produselor utilizate (emise de Comisia Națională de Biocide- cu mențiunea utilizare în domeniul alimentar) – *Ordinul nr. 1.761/2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfectie efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfectia mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia;*
 - Modul de realizare și dotările privind efectuarea controlului de către laboratorul de control dietetic.
- Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică și reglementările cuprinse în Directiva 93/94 a Consiliului Europei privind implementarea Sistemului HACCP.
- b) Condiții pentru spațiul în care se prepară hrana
- În cadrul blocului alimentar vor fi amenajate următoarele sectoare:
- Recepția și depozitarea produselor alimentare neprelucrate;
 - Spații pentru prelucrări primare;
 - Spații pentru prelucrări finale;
 - Spații pentru depozitarea alimentelor pentru o zi (depozit de zi);
 - Oficiu de distribuție
 - Control dietetic;
 - Anexe pentru personal;
 - Recepție și depozitare produse alimentare neprelucrate, dimensionate în funcție de stocul necesar pentru fiecare categorie. Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele



prevăzute în normele și prescripțiile referitoare la unitățile de alimentație publică.

Depozitul de materii prime (pe categorii de produse) va cuprinde:

- Acces direct din exterior și spre spațiul de pregătire preliminară;
- Pereți și pavimente lavabile;
- Sifon de pardoseală – pavimentul va avea pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală;
- Rafturi și paleți de lemn pentru depozitarea materiei prime neperisabile;
- Spații frigorifice pentru depozitarea materiei prime ușor perisabile (frigidere și congelatoare);
- Spații prelucrări primare, în număr de minim 2, separat pentru legume, carne, pește, păsări. Camerele pentru prelucrări primare se vor conecta direct cu spațiile bucătăriei propriu-zise, sau prin intermediul unui coridor intern "curat", neintersectat de circuitele de aprovizionare "murdare".

Spațiul de pregătire preliminară materii prime (ouă, legume, zarzavaturi proaspete, carne, pește, brânzeturi, preparate din carne) va cuprinde:

- Acces direct dinspre depozitul de materii prime;
- Pereți- paviment lavabil- pavimentul va avea pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală;
- Chiuvete inox (separate pe categorii de produse- ouă, legume-zarzavaturi, carne, pește, brânzeturi, preparate din carne), cu racord apă rece și caldă, canalizare;
- Sifon de pardoseală;
- Spații frigorifice marcate pe categorii de alimente, pentru păstrarea produselor curate;
- Evacuarea deșeurilor menajere rezultate se va face direct în exterior;
- Spații pentru prelucrări finale, compartimentat în zone distincte, mprin pereți de compartimentare spațială, astfel:
 - 1) Prelucrări termice pentru mesele principale (bucătăria caldă)
 - 2) Prelucrări dietetice
 - 3) Prelucrări pentru micul dejun (bucătăria lapte-ceai);
 - 4) Bucătăria rece;
 - 5) Preparare de patiserie-cofetărie, (încăpere distinctă) dacă este cazul;
 - 6) Camera de spălat vase.

Bucătăria va avea:

- Acces direct dinspre spațiul de pregătire preliminară și anexele social-sanitare;
- Pereți și paviment lavabile- pavimentul va avea pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală;
- Sifon de pardoseală;
- Chiuvete inox cu racord apă rece și caldă, canalizare;
- Vor fi delimitate zonele pentru bucătăria rece și caldă;
- Acces direct spre sala de servire oficiu.



Camera de spălat vase va avea:

- Acces spre bucătărie;
- Pereți și pavimente lavabile- pavimentul va avea pantă de scurgere spre sifonul de pardoseală;
- Chiuvete inox cu racord apă rece și caldă, canalizare;
- Pentru spălătul recipientilor și veselei se vor folosi detergenți speciali pentru veselă avizați de Ministerul Sănătății.

Laboratorul de control dietetic, prevăzut cu un frigider pentru probe alimentare.

Anexe pentru personal, care vor cuprinde: vestiar cu grup sanitar și duș, separat pe sexe, aplatate lângă accesul personalului.

Anexele personalului vor avea acces direct din exterior iar personalul va avea acces spre bucătărie și oficiu. Chiuvetele trebuie să dispună de alimentare cu apă curentă caldă și rece și de mijloace de spălare și uscarea igienică a mâinilor; grupurile sanitare nu trebuie să aibă ieșire directă în încăperile în care se manipulează produse alimentare.

Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică și reglementările cuprinse în Directiva 93/94 a Consiliului European privind implementarea Sistemului HACCP.

Planurile, designul, construcția și dimensiunea spațiului trebuie să permită curățenia adecvată și dezinfecția, să permită buna practicare a igienei, incluzând protecția împotriva contaminării alimentelor, să fie în așa fel încât să **nu permită**: acumularea de mizerie, contactul cu substanțe toxice, răspândirea particulelor în alimente și formarea condensului sau a umezelii pe suprafețe.

c) Condiții specifice privind transportul:

- Autorizația DSVSA și DSP, pentru mijloacele de transport (minim 4) a produselor alimentare, ambalate și porționate individual, conform regimurilor solicitate.
- Caserolele folosite la ambalarea porțiilor trebuie să fie izoterme, de unică folosință și biodegradabile, cu tacamurile necesare (linguri, lingurite, furculite, cutite - ambalate individual), pahare de unică folosință (unde e cazul).
- Alimentele sub formă lichidă (supe, ciorbe, etc), vor fi ambalate în caserole izoterme, u.f., biodegradabile, închise ermetic, astfel încât să nu se verse în timpul manevrării sau în transportului, cu tacamurile necesare (linguri, lingurite, furculite, cutite - ambalate individual), pahare de unică folosință (unde e cazul).
- Mijloacele de transport și/sau containerele ce sunt folosite la transportul produselor adiționale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente în același timp, se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminării.
- Alimentele din mijloacele de transport și/sau containere trebuie plasate și protejate împotriva contaminării.
- Containerele de transport vor fi dotate cu capac etanș.
- Mijloacele de transport și/sau containerele folosite la transportul alimentelor trebuie să fie capabile să mențină alimentele la o temperatură adecvată atât caldă cât și rece și să poată permite ca aceste temperaturi să fie monitorizate.



- Mijloacele de transport vor fi curățate și dezinfectate înaintea oricărui transport de aliment produs finit (se va prezenta graficul de monitorizare a curățeniei).
- d) Cerințe specifice privind deșeurile alimentare:
- Deșeurile alimentare nu trebuie lăsate să se acumuleze în camera pentru alimente.
 - Deșeurile alimentare trebuie depozitate în containere închise; aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, păstrate intacte și unde este necesar, ușor de curățat și dezinfectat.
 - Spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie create și administrate în așa fel încât să poată fi menținute curate și pentru a se preveni apariția și răspândirea germenilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului și a spațiilor.
- e) Cerințe privind igiena individuală:
- Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține curățenia personală la un nivel înalt și va purta echipament de protecție adecvat și curat.
 - Personalul bucătăriilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare și controalelor medicale periodice, conform legislației în vigoare.
 - O persoană desemnată de firmă (șef de tură, bucătar, etc.) va supraveghea zilnic starea de sănătate și de igienă individuală a personalului din blocul alimentar. Ea va investiga activ pe toți lucrătorii înainte de a începe munca și dacă prezintă semne de boală îi va trimite la medic. Nici unei persoane, știută sau presupusă de a suferi sau fiind purtătoare de boli transmisibile, răni infectate, infecții dermatologice, inflamații sau diaree, nu i se va permite să lucreze în nici o zonă unde se manipulează alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminării directe sau indirecte a alimentelor cu agenți patogeni. De asemenea, orice lucrător din blocul alimentar va raporta persoanei desemnate apariția în timpul lucrului a unor semne de boală.
 - Efectuarea zilnică a triajului epidemiologic este obligatoriu (consemnare în caietul de triaj)- se va dovedi în propunerea tehnică că este o practică implementată.
 - Înaintea încheierii contractului se vor prezenta pentru întregul personal fișele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unității prestatoare de serviciu. Având în vedere riscul existent se solicită pentru personalul firmei prestatoare de serviciu, inclusiv exsudat nazal (stare de purtător de *Stafilococ aureus*).
- f) Cerințe specifice privind alimentele:
- Nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente dacă sunt știute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziți, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau care conțin substanțe necunoscute, astfel încât după o sortare normală și/sau preparare sau procesare, ele sunt încă nepotrivite consumului uman.



- Materiile prime și ingredientele vor fi depozitate într-un loc unde se vor menține în condiții adecvate pentru a preveni deteriorarea și contaminarea lor.
- Toate alimentele care sunt depozitate, împachetate, manipulate, afișate și transportate, vor fi protejate împotriva oricăror contaminări probabile ce vor face alimentele improprie consumului uman, pereclitării sănătății sau contaminării în așa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare. Alimentele trebuie amplasate și/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării. Se vor introduce măsuri adecvate și se va asigura că epidemiile vor putea fi prevenite.
- Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, nu trebuie menținute la temperaturi care pot cauza un risc pentru sănătate. Potrivit siguranței alimentelor, se vor permite perioade scurte de timp, în afara temperaturii potrivite, atunci când este necesar ca alimentele să fie manipulate în vederea preparării, transportului, depozitării, prezentării și servirii cu condiția ca acest lucru să nu conducă la apariția unui risc pentru sănătate.
- Când alimentele se țin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor răci cât se poate de repede după etapa de pregătire termică sau după etapa de pregătire finală, la temperaturi care să nu reprezinte un risc pentru sănătate.
- Hrana bolnavilor va fi servită la aproximativ 30 minute de la preparare. În caz contrar, alimentele preparate termic trebuie menținute la o temperatură de 60°C.
- Este interzisă păstrarea alimentelor de la o masă la alta.
- Substanțele periculoase și/sau necomestibile, se vor eticheta corespunzător și se vor depozita separat și în locuri sigure.
- La fiecare livrare/predare, unitatea este obligată să aducă probe alimentare pentru fiecare fel din meniu, care vor fi păstrate în unitatea sanitară timp de 48 ore.
- În cazul neconformităților produselor finite, ofertantul are obligația de a le înlocui în timp de 1 oră.
- Alimentele produs finite nu vor conține substanțe conservante, aditivi, delikat- monoglutamat de sodiu.
- **Ofertantul nu are dreptul de a modifica meniurile stabilite și aprobate, fără acordul achizitorului. În situații speciale, în cazul apariției unui caz deosebit, unitatea sanitară poate comunica firmei un meniu adaptat pacientului.**
- Alimentele produs finite vor fi porționate de către ofertant, pentru fiecare secție, regim alimentar și pacient, le va ambala în caserole de unică folosință, izoterme, biodegradabile, bine închise, etichetate cu tipul de regim și secția însoțite de tacamurile/pahare de unică folosință, necesare, ambalate individual.
- Modul de transport al alimentului finit se va efectua separat pe fiecare secție, pacient și regim alimentar, la temperaturi diferite în funcție de perisabilitatea produsului finit.



- Pâinea se va livra sub formă de porții, ambalate individual, în folie de protecție (cu valabilitate mai mare de 24 ore față de data livrării).
- Ciorba/supa, va fi livrată individual în bol special, de u.f., etichetat cu secția și tipul de regim, biodegradabil, izoterm, închis/înfoliat astfel încât să nu se verse în timpul manipulării și a transportului și tacamurile de unica folosință necesare ambalate individual.
- Felul 2 va fi livrat individual în caserolă bicompartimentată, de u.f., etichetată cu secția și tipul de regim, biodegradabilă, izotermă, cu capac astfel încât să nu se împrăștie în timpul manipulării și a transportului și tacamurile de unica folosință necesare ambalate individual.
- Produsele de panificație și patiserie trebuie să aibă inscripționate data fabricației și termenul de valabilitate ambalate individual.
- Untul, gemul, pateul, și alte produse similare vor fi de tipul pachetelilor individuale.
- Desertul va fi livrat individual, în folie de uz alimentar.
- Fructele vor fi spălate și ambalate individual.
- Pentru ou se va prezenta zilnic declarație/document privind valabilitatea produsului.

PRECIZĂRI CU PRIVIRE LA PREPARAREA HRANEI TIPURI DE REGIMURI/DIETE DIN SPITAL

Ofertantul câștigător va prepara hrana ținând cont de nivelul alocației de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare, stabilite prin Ordinului MS nr. 1488/2022.



CANTITĂȚI MINIME ȘI MAXIME / VALORI ESTIMATE

Tabel nr. 1

NR.	Categorie meniu	Valoare meniu (alocație hrană)/zi lei fara TVA	Valoare meniu (alocație hrană)/zi lei cu TVA	Cantitate minima Acord Cadru	Cantitate maxima Acord Cadru	Valoare minima acord cadru lei fara TVA	Valoare maxima Acord Cadru Lei faraTVA	Cantitate maxima estimata cel mai mare Contract subsecvent	Valoare estimata cel mai mare contract subsecvent Lei fara TVA
1	Regim alimentar tip A	19.819	22.00	231,360.00	462,720.00	4,585,323.84	9,170,647.68	38,560.00	764,220.64
2	Regim alimentar tip B	29.729	33.00	15,000.00	30,000.00	445,935.00	891,870.00	2,500.00	74,322.50
3	Prestari servicii catering	14.62	16.24	246,360.00	492,720.00	3,601,783.20	7,203,566.40	41,060.00	600,297.20
4	Ambalaje (caserole uf, boluri uf , tacâmuri individuale, pahare uf, folii de uz alimenatr, pungi etc)	6.75	8.17	228,360.00	456,720.00	1,541,430.00	3,082,860.00	38,060.00	256,905.00
	Total Valoare minima estimata lei fara TVA					8,633,042.04			
	Total Valoare maxima estimata lei fara TVA						20,348,944.08		1,695,745.34

Mentiune: Regimurile 0-1 an (cantitate minima estimata 18.000, cantitate maxima 36.000) nu au ambalaje



Anexă detaliată Regim alimentar tip A:

Nr. Crt.	Categorie meniu
1	Regim 0-1 an (dietetică-biberonerie)
2	Regim obisnuit (RO) 1-3 ani
3	Regim obisnuit (RO) 3-16 ani
4	Regim obisnuit (RO) însoțitori
5	Regim obisnuit (RO) medici de gardă
6	Regim obisnuit fără sare (ROFS) 1-3 ani
7	Regim obisnuit fără sare (ROFS) 3-16 ani
8	Regim ulcer 1-3 ani și 3-16 ani
9	Regim nefrite (A B C D E F) 1-3 ani și 3-16 ani
10	Regim nefrită G 1-3 ani și 3-16 ani
11	Regim dialize 1-3 ani și 3-16 ani
12	Regim hipeproteic 1-3 ani și 3-16 ani
13	Regim celiac 1-3 ani și 3-16 ani
14	Regim gastroenterite 1-3 ani și 3-16 ani
15	Regim postoperator 1-3 ani și 3-16 ani
16	Regim pancreatite 1-3 ani și 3-16 ani
17	Regim obezitate 1-3 ani și 3-16 ani
18	Regim fenilcetonurie 1-3 ani și 3-16 ani
19	Regim stenoze 1-3 ani și 3-16 ani

Anexă detaliată Regim alimentar tip B:

Nr. Crt.	Categorie meniu
1	Regim diabet 1-3 ani și 3-16 ani
2	Regim hepatic 1-3 ani și 3-16 ani
3	Arsuri RO+ supliment ora 10
4	Neoplazic (oncologie) RO+ supliment ora 10



Tabel nr.2

Denumire regim	Valoare meniu copil 1-3 ani și 0-1 an (alocație hrană)/zi lei cu TVA 11%	Valoare meniu copil 3-16 ani (alocație hrană)/zi lei cu TVA 11%	Valoare meniu însoțitori (alocație hrană)/zi lei cu TVA 11%	Valoare meniu medici de gardă (alocație hrană)/zi lei TVA 11%
Regim 0-1 an (dietetică-biberonerie)	22	-	-	-
Regim obisnuit (RO)	22	22	22	22
Regim obisnuit fara sare(ROFS)	22	22	-	-
Regim ulcer	22	22	-	-
Regim nefrite (A B C D E F)	22	22	-	-
Regim nefrită G	22	22	-	-
Regim dialize	22	22	-	-
Regim hiperproteic	22	22	-	-
Regim celiac	22	22	-	-
Regim gastroenterite	22	22	-	-
Regim postoperator	22	22	-	-
Regim pancreatite	22	22	-	-
Regim obezitate	22	22	-	-
Regim fenilcetonurie	22	22	-	-
Regim stenoze	22	22	-	-
Arsuri RO+ supliment ora 10	33	33	-	-
Neoplazic RO+ supliment ora 10	33	33	-	-
Regim diabet	33	33	-	-
Regim hepatic	33	33	-	-

Tabel nr.3- valoarea caloriilor in funcție de alocația de hrană

REGIM	NR. MEDIU DE CALORII
Regim 0-1 an (dietetică-biberonerie)	Conform recomandărilor medicului curant
Regim 1-3 ani	1600-1800 calorii
Regim obisnuit 3-16 ani	2300-2400 calorii
Regim diabet	2000-2600 calorii
Regim hiperproteic	2300-2500 calorii
Regim obezitate	1300-1500 calorii
Regim fenilcetonurie	1200-1500 calorii
Regim dialize	1400 calorii

Numărul de calorii în cazul copilului bolnav crește cu 13% în stările febrile, cu până la 50-100% în cazul arsurilor, în funcție de nevoile acestuia și de boală, iar medicul curant poate solicita suplimente alimentare.



Meniul zilnic al unui pacient 0-1 an este compus din 5-8 prânzuri de 200 ml mucilagiu de orez 3%, 5%, 8%, supe de zarzavat strecurate sau pasate, supă de morcovi 300‰, 500‰, piureuri, carne de pui mixată, brânză calcică, brânză calcică delactozată, lapte cu gris, etc.

Meniul zilnic al unui bolnav 1-18 ani este compus din mic dejun, prânz, cină și supliment ora 10 pentru oncologie, arsuri, regim 1-3 ani, regim hepatic, regim ulcer, regim hiperproteic, diaree, celiac, dializa, nefrite etc.

O porție cuprinde toate cele 3 mese, pe o singură zi/persoană și suplimentele pentru regimurile care implică supliment.

ATENȚIE: pentru regimul hepatic, nu se vor folosi următoarele legume: fasole boabe, mazăre, ciuperci, varză acră, murături, prăjeli și/sau rântășuri!!!!

Micul dejun- va fi compus din: pâine, produse care se pot consuma preparate sau nepreparate, la care se adaugă ceai îndulcit sau neîndulcit sau lapte cu și fara cacao (Ex. Brânză proaspătă, cașcaval, gem, ouă, omleta, budincă, unt, iaurt, biscuiți, telemea, pate, etc.). Nu se acceptă margarina!

Masa de prânz va fi compusă din pâine, 2 feluri de mâncare și desert

- Felul I: supe, ciorbe, borșuri
- Felul II: fripturi, mâncăruri scăzute, garnituri, salate, etc.
- Desert: eugenia, napolitane, fructe, tarte, cornuri umplute, etc.

Cina va fi compusă din pâine, produse care se pot consuma preparate, la care se adaugă ceai îndulcit sau neîndulcit, compot, lapte.

Pentru meniurile speciale se vor furniza suplimente de hrană pentru ora 10⁰⁰ și pentru ora 16⁰⁰-regim diabet. Ofertantul câștigător va pregăti hrana pentru fiecare dietă conform numărului de porții comunicat în ziua precedentă până la ora 15⁰⁰, de către asistenta coordonatoare, cu semnătură din partea spitalului, urmând ca a 2-a zi să comunice cu o oră înainte de livrarea alimentelor către spital, numărul porțiilor suplimentare necesare pentru pacienții internați în cursul nopții.

Prestatorul va pregăti hrana conform schemelor de regim create pe zilele săptămânii. Odată cu stabilirea numărului de bolnavi în porție pentru ziua următoare și repartizarea acestora pe diete, vor fi comunicate și meniurile pe fiecare tip de dietă și regim în parte.

Dacă, după comunicarea numărului de bolnavi, cum a fost specificat mai sus, intervin situații de urgență, ofertantul are obligația, ca la solicitarea reprezentanților autorizați ai spitalului, să rezolve și să pregătească, în maxim 2 ore, hrana suplimentară.

GRAFICUL DE LIVRARE A HRANEI

Livrarea se va face franco la sediul autorității contractante, de către prestator, cu mijloacele de transport proprii, zilnic, conform următorului grafic:

- Sediul principal din strada Vasile Lupu nr. 62:
 - Preparatele dietetice pt pacientii 0-1 an, Micul dejun + suplimentul pentru ora 10⁰⁰, vor fi livrate la ora 7⁰⁰
 - Prânzul + suplimentul pentru ora 16⁰⁰ – va fi livrat la ora 12⁰⁰
 - Cina – va fi livrată la ora 17³⁰



**VARIANTE MENIURI REGIM OBIȘNUIT, REGIM NEOPLAZIC RO (REGIM ONCOLOGIE), REGIM
ARSURI RO - GRAMAJE / 1 PORTIE**

Varianta nr. 1

MIC DEJUN: PAINE 80 GR; CEAI DE PLANTE (MENTA SUNATOARE, TEI)200ML CU ZAHAR 20GR;
UNT30 GR; CASCAVAL 80 GR

SUPLIMENT ORA 10 (DOAR ONCOLOGIE SI ARSURI): IAURT 150 GR, CARNE FIARTĂ/GRĂȚAR-PT
ARSURI

PRANZ: CIORBA DE LEGUME (250ML LICHID+ 150GR SOLID); ARDEI UMPLUTI DRESI CU SMANTANA
350 GR(CARNE DE PUI ,PULPA PORC,DE VITEL); SAU SARMALE, MAR 250GR; PAINE 80GR

CINA: CARTOFI GRATINATI 250 GR CU FRIPTURA DE PASARE 150GR; PAINE 80GR ; CEAI 200ML
+20GR ZAHAR +BISCUITI 40 GR

Varianta nr.2

MIC DEJUN: PAINE 80GR; LAPTE 200ML; UNT 30 GR; GEM 30GR; OU FIERT 1 BUC

SUPLIMENT ORA 10 (DOAR ONCOLOGIE SI ARSURI): CAS DE VACA 100 GR, CARNE FIARTĂ/GRĂȚAR-
PT ARSURI

PRANZ: SUPĂ CREMĂ DE LINTE (400 ML); PIURE DE CARTOFI 250 GR +FRIPTURA DIN CARNE DE PUI
150GR; MĂR1 BUC. /PERSOANA; PAINE 80 GR

CINA: BUDINCA DIN MACAROANE CU BRANZA DE VACI 200GR PASTE+100GR BRANZA DE VACI;
COMPOT 200ML+BISCUITI 40 GR

Varianta nr.3

MIC DEJUN: BUDINCĂ DE OREZ CU MĂR COPT (200 GR), PAINE 80 GR; CEAI 200 ML +ZAHAR 20 GR;

SUPLIMENT ORA 10 (DOAR ONCOLOGIA SI ARSURI): OU FIERT 1BUC/ PERSOANA CARNE
FIARTĂ/GRĂȚAR-PT ARSURI

PRANZ: CIORBA DE SFECLĂ (250 ML LICHID +150GR SOLID); OREZ CU LEGUME(250GR) SI FRIPTURA
DE PUI (150GR) ; MĂR; PAINE 80 GR

CINA: PIURE DE CATOFI250 GR+FICATEI DE PUI 150 GR; PAINE 80 GR; CEAI 200 ML+20 GR ZAHAR
+BISCUITI 40 GR

Varianta nr.4

MIC DEJUN: PAINE 80 GR; CEAI 200 ML +ZAHAR 20 GR; UNT 30 GR; CAS 100 GR

SUPLIMENT ORA 10 (DOAR ONCOLOGIA SI ARSURI): CHEC 150 GR

PRANZ: SUPA CU GALUSTE 250ML LICHID +150 GR SOLID; PILAF DE OREZ 250GR CU PARJOALE
150GR (CARNE DE PUI, PULPA PORC, VITEL); MAR 250 GR; PAINE 80 GR

CINA: BRANZA DE VACI 150 GR CU SMANTANA 100 GR SI MAMALIGUTA 150 GR; CEAI 200 ML +
ZAHAR 20 GR +BISCUITI 40 GR

Varianta nr.5

MIC DEJUN: PAINE 80GR; CEAI 200ML+ZAHAR 20GR; UNT 30GR; BRANZA TOPITA 2 CUB/PERS.SAU 2
FELII/PERS.

SUPLIMENT ORA 10 (DOAR ONCOLOGIA SI ARSURI): LAPTE 200ml+20GR zahar+20 GR FIDEA CARNE
FIARTĂ/GRĂȚAR-PT ARSURI

PRANZ: CIORBA CU CARNE DE PUI (250 ML LICHID + 150 GR SOLID); VARZA 300 GR + CARNE DE
PORC 150 GR; CORN CU GEM 1 BUC /PERSOANA; PAINE 80 GR

CINA: MUSACA DE CARTOFI CU CARNE DE PUI 300 GR; CEAI 200 ML + ZAHAR 20 GR + BISCUITI 40
GR; PAINE 80 GR



Varianta nr.6

MIC DEJUN: PAINE 80 GR; LAPTE 200 ML; UNT 30 GR; TELEMEEA 100GR

SUPLIMENT ORA 10 (DOAR ONCOLOGIA SI ARSURI): PLACINTA, MAR/BRANZA 200GR PER . CARNE FIARTĂ/GRĂȚAR-PT ARSURI

PRANZ: CIORBA DE CARTOFI DREASA CU SMANTANA 250 ML LICHID 150 GR SOLID; CHIFTELUTE 250 GR, MARINATE IN SOS DE ROSII 150 GR (CARNE DE PUI ,PULPA PORC ,VITEL); DESERT 30 GR/ PERSOANA; PAINE 80 GR

CINA: OREZ SARBESC 250 GR + FRIPTURA PULPE PUI 150 GR; CEAI 200 ML +ZAHAR 20 GR + BISCUITI 40 GR; PAINE 80 GR

Varianta nr.7

MIC DEJUN: PAINE 80 GR; CEAI 200 ML + ZAHAR 20 GR; UNT 30 GR; CASCAVAL 80 GR

SUPLIMENT ORA 10 (DOAR ONCOLOGIA SI ARSURI): IAURT 150 GR./ PER SOANA, CARNE FIARTĂ/GRĂȚAR-PT ARSURI

PRANZ: SUPA DE ROSII CU OREZ 250 ML LICHID +150 GR SOLID; PIURE DE CARTOFI 250 GR CU SNITEL DIN PIEPT DE PUI 150GR; MAR 250 GR; PAINE 80 GR

CINA: FASOLE VERDE 250 GR CU FRIPTURA DE PUI 150 GR; CEAI 200 ML +ZAHAR 20 GR +BISCUITI 40 GR; PAINE 80 GR

Varianta nr.8

MIC DEJUN: PAINE 80GR; CEAI 200ML +ZAHAR 20GR; OMLETA CU LEGUME

SUPLIMENT ORA 10 (DOAR ONCOLOGIA SI ARSURI): GOGOASA 200GR, CARNE FIARTĂ/GRĂȚAR-PT ARSURI

PRANZ: CIORBA DE VACUTA (250ML LICHID+150GR SOLID); FASOLE 250GR CU FRIPTURA DE PUI 150GR; MAR 40GR; PAINE 80 GR

CINA: PIURE DE CARTOFI 250GR +FICATEI DE PUI 150GR; CEAI 200ML+ZAHAR 20GR +BISCUITI 40GR; PAINE 80GR

Varianta nr.9

MIC DEJUN: PAINE 80GR, LAPTE 200ML; UNT 30GR; GEM 30GR; OU 1BUC./PERS

SUPLIMENT ORA 10 (DOAR ONCOLOGIA SI ARSURI): BRANZA DE VACI 150GR +SMANTANA100GR, CARNE FIARTĂ/GRĂȚAR-PT ARSURI

PRANZ: CIORBA DE PERISOARE (250 ML LICHID+150GR SOLID) (perisoare din: PIEPT DE PUI,PULPA DEPORC ,VITEL); MAZARE 250GR +FRIPTURA DE PORC 150GR; CORN CU GEM 1BUC./PERS. PAINE 80GR

CINA: SALATĂ ORIENTALĂ CU MĂSLINE ȘI TELKEMEA (250GR); CEAI 200ML +ZAHAR 20GR +BISCUITI 40GR

Varianta nr.10

MIC DEJUN: PAINE 80GR; CEAI 200ML+ ZAHAR 20GR; UNT30GR; BRANZA TOPITA 2 CUB./PERS SAU 2 FELII/PERS

SUPLIMENT ORA 10 (DOAR ONCOLOGIA SI ARSURI): OU FIERT 1 BUC./PERS, CARNE FIARTĂ/GRĂȚAR-PT ARSURI

PRANZ: SUPĂ CREMĂ DE LEGUME (400ML); PIURE DE CARTOFI 250GR+PARJOALE 150GR (CARNE DE PASARE,PULPA DE PORC.VITEL); MAR 250GR; PAINE 80GR

CINA: PILAF DE OREZ CU CIUPERCI 250GR CU SNITEL DIN PIEPT DE PUI 150GR; CEAI 200ML +ZAHAR 20GR +BISCUITI 40GR; PAINE 80GR



Varianta nr.11

MIC DEJUN: PAINE 80 GR; CEAI 200 ML+ ZAHAR 20 GR; UNT 30 GR; TELEMEDIA 100 GR

SUPLIMENT ORA 10 (DOAR ONCOLOGIA SI ARSURI): IAURT 150 GR + CORN CU GEM 1 BUC DE PERSOANA, CARNE FIARTĂ/GRĂȚAR-PT ARSURI

PRANZ: CIORBA TARANEASCA CU CARNE DE PUI (250 ML LICHID + 150 GR SOLID); VARZA A LA CLUJ 450 GR (CARNE DE PASARE , PULPA PORC , VITEL); BISCUIȚI 30 GR; PAINE 80 GR

CINA: BRANZA DE VACI 150 GR + SMANTANA 100 GR, MAMALIGUTA 150 GR; CEAI 200 ML +ZAHAR 20 GR + BISCUITI 40 GR

Varianta nr.12

MIC DE JUN: PAINE 80 GR; CEAI 200 ML+ZAHAR 20 GR, OMLETA CU BRANZĂ 130 GR

SUPLIMENT ORA 10 (DOAR ONCOLOGIA SI ARSURI): CHEC 150 GR, CARNE FIARTĂ/GRĂȚAR-PT ARSURI

PRANZ: SUPA CU GALUSTE 250ML LICHID +150GR SOLID; CARTOFI CU SMANTANA 250 GR + FRIPTURA DE PUI 150 GR; DESERT 40 GR; PAINE 80 GR

CINA: OREZ CU LEGUME 250 GR+ SNITEL DIN PIEPT DE PUI 150 GR; CEAI 200 ML +ZAHAR 20 GR +BISCUITI 40 GR; PAINE 80 GR

Varianta nr.13

MIC DEJUN: PAINE 80 GR; LAPTE 200 ML; UNT 30 GR; CAS 100 GR

SUPLIMENT ORA 10 (DOAR ONCOLOGIA SI ARSURI): COMPOT 200 ML+ BISCUITI 40 GR, CARNE FIARTĂ/GRĂȚAR-PT ARSURI

PRANZ: CIORBA DE PERISOARE (250 ML LICHID+150 GR SOLID), perisoare din : CARNE DE PUI ,PULPA DE PORC, VITEL; SPAGHETE CU SOS RAGU 250 GR +FRIPTURA DE PUI 150 GR; MAR 250 GR; PAINE 80 GR

CINA: MUSACA DR CARTOFI 300GR , CARNE DE PUI ,PULPA DE PORC ,VITEL; CEAI 200 ML + ZAHAR 20 GR +BISCUITI 40 GR; PAINE 80 GR

Varianta nr.14

MIC DEJUN: PAINE 80 GR; CEAI 200 ML+ZAHAR 20 GR; UNT 30 GR; CASCAVAL 80 GR

SUPLIMENT ORA 10 (DOAR ONCOLOGIA SI ARSURI): IAURT 150 GR, CARNE FIARTĂ/GRĂȚAR-PT ARSURI

PRANZ: CIORBA DE LEGUME 250ML LICHID + 150 GR SOLID; SARMALE 300 GR DRESE CU SMANTANA 20 GR(CARNE DE PASARE ,PULPA PORC ,VITEL); MAR 250 GR; PAINE 80 GR

CINA: PIURE DE CARTOFI 250 GR + FRIPTURA DE PASARE 150 GR; CEAI 200 ML + ZAHAR 20 GR + BISCUITI 40 GR; PAINE 80 GR .

VARIANTE MENIURI REGIM 1-3 ANI, REGIMUL ULCER, HIPERPROTEIC - GRAMAJE / 1 PORTIE

Varianta nr.1

MIC DEJUN: Paine 80gr, unt 30gr, ceai 200ml, zahar 20 gr, cas 100 gr

Sufliment ora- 10 : lapte 200ml, biscuiti 40 gr

PRANZ: 1.Supa de pui cu orez 200ml lichid + 100 gr solid; 2. Piure de cartofi 200 gr + parjoale din piept de pui la cuptor 150 gr; 3. Banana 1 buc; 4. Paine80gr.

CINA: Musaca de paste cu branza dulce 150 gr paste +100 gr branza vaci +20 gr zahar; Ceai 200ml +zahar 20gr +biscuiti 40gr



Varianta nr.2

MIC DEJUN: Paine 80 gr, unt 30 gr, ceai 200 ml, zahar 20 gr, branza topita 2 cuburi sau 2 felii / pers .

Supliment ora 10-lapte 200ml+fidea 20 gr+zahar 20gr

PRANZ: 1. Supa de galuste 200ml liccid +100gr solid; 2 .Paste 200gr + cu gratar din piept de pui 160gr; 3. Mar 250gr sau 1 buc./pers. ; 4. Paine 80gr

CINA: 1. Branza 150gr +smantana 100gr +mamaliguta150gr; 2.Ceai 200ml +zahar 20gr +biscuiti 40gr

Varianta nr.3

MIC DEJUN: Paine 80gr,unt 30gr,ceai 200ml,zahar 20gr,branza de vaci 150gr

Supliment ora10-cas 100gr

PRANZ: 1.Supa de rosii cu oez 200ml lichid +100gr solid; 2.Ardei umpluti cu carne din piept de pui dresi cu smantana 300gr + 20 gr smantana; 3.Mar 250gr; 4. Paine 80gr

CINA: 1.Branza 150gr +smantana 100gr +mamaliguta 150gr;

2.Ceai 200ml +zahar 20gr +biscuiti 40 gr

Varianta nr.4

MIC DEJUN: Paine 80gr,unt 30 gr ,lapte 200ml,gem sau miere de albine 40gr,ou fiert 1 buc./pers.

Supliment ora 10-iaurt 150gr

PRANZ: 1.Cioba de perisoare (putin acrita)cu piept de pui 200ml lichid +100gr solid

2.Cartofi cu smantana 200gr +pulpa de pui la cuptor 150gr;

3.Desert 40gr;

4.Paine 80gr

CINA: 1.Orez cu legume200gr +pulpa de pui la cuptor 150gr

2.Ceai 200ml+zahar20gr+biscuiti 40gr

3.Paine 80gr

Varianta nr.5

MIC DEJUN: Paine 80gr,unt 30gr ,ceai 200ml.zahar 20gr,cascaval 80gr

Supliment ora 10: lapte 200ml+zahar 20gr+orez 20gr

PRANZ: 1.Supa de vacuta cu taitei de casa 200mllichid +100gr solid(60 gr carne/portie)

2.Tocănița de cartofi 200gr +pulpa la cuptor 150gr

3.Corn cu crema (vanilie,gem de fructe)1buc./pers

4.Paine 80gr

CINA: 1.Orez cu legume 200gr+pulpa pui la cuptor 150gr

2.Ceai 200ml +zahar 20gr +biscuiti 40gr

3.Paine 80gr

Varianta nr.6

MIC DEJUN: Paine 80gr,unt 30 gr,lapte 200ml,cas 100gr

Supliment ora 10-compot fructe (caise, piersici, prune FARA FRUCTE CU SAMBURI MICI –CIRESE-VISINE) 250ml cu fructe +BISCUȚI 35 gr /1 buc./pers.

PRANZ: 1.Ciorba de perisoare (putin acrita)cu piept depui 200ml lichid +100gr solid

2.Piure de cartofi 250gr + ficatei de pui 150 gr

3.Banana 1buc./pers.

4.Paine 80gr

CINA: 1.Musaca de cartofi cu piept de pui 300gr

2.Ceai 200ml+ zahar 20 gr + biscuiti 40gr

3.Paine 80gr



Varianta nr.7

MIC DEJUN: Budinca de orez cu măr 200gr, Paine 80 gr, ceai 200ml, zahar 20gr,

Supliment ora 10-iaurt 150gr

PRANZ: 1.Supa cu piept de pui 200ml lichid +100gr solid (60 gr piept piu/portie)
2.Perisoare din piept de pui in sos de smantana 100mi sos+ 150 gr perisoare
3.Desert 35gr
4.Paine80gr

CINA: 1.Piure de cartofi 200gr +gratar din piept de pui 160 gr
2. Ceai 200ml +zahar 20 gr +biscuiti 40 gr

VARIANTE MENIURI REGIM HEPATIC - GRAMAJE / 1 PORTIE

Varianta nr.1

MIC DEJUN: Paine 80gr, ceai 200ml, zahar 20 gr , unt 30gr, cas 100gr

Supliment ora 10-lapte 200ml +biscuiti 40gr

PRANZ: 1.Supa de pui cu orez 200ml lichid +100gr solid
2.Piure de cartofi 200gr +pulpa de pui fiarta sau la cuptor 150gr
3.Banana 1buc./pers.
4.Paine 80gr

CINA: 1.Musaca din paste cu branza dulce 150gr paste +100gr branza de vaci+20 gr zahar
2.Ceai 200ml+zahar 20gr +biscuti 40 gr

Varianta nr.2

MIC DEJUN: Paine 80gr, ceai 200ml, zahar 20gr, unt 30gr, branza de vaci 150gr

Supliment ora 10 –cas 100gr

PRANZ: 1.Supa cu galuste 200ml lichid +100gr solid
2.Paste 200gr +gratar din piept de pui 160gr
3.Mar 250gr sau 1 buc./pers
4.Paine 80gr

CINA: 1.Branza 150gr +smantana 100gr +mamaliguta 150gr
2.Ceai 200ml +zahar 20gr +biscuiti 40gr

Varianta nr.3

MIC DEJUN: Paine 80 gr ,lapte 200ml ,unt 30gr ,cas 100gr

Supliment ora 10 –iaurt 150gr

PRANZ: 1.Supa de rosii cu orez 200ml lichid +100gr solid
2.Ardei umpluti cu piept de pui dresi cu smantana 300gr +20gr smantana
3.Mar 250gr sau 1 buc./pers.
4.Paine 80gr

CINA: 1.Branza de vaci 150gr +smantana 100gr +mamaliguta 150gr
2.Ceai 200ml+zahar 20gr +biscuiti 40gr

Varianta nr.4

MIC DEEJUN: Paine 80gr ,lapte 200ml ,unt 30gr ,cas 100gr

Supliment ora 10- iaurt 150gr

PRANZ: 1.Ciorba de perisoare din piept de pui (putin acrita) 200ml lichid +100gr solid
2.Cartofi cu smantana 200gr +pulpa de pui la cuptor 150gr



3.Măr copt 40gr

4.Paine 80gr

CINA: 1.Orez cu legume 200gr +pulpa de pui la cuptor 150gr

2.Ceai 200ml +zahar 20gr +biscuit 40g

3. Paine 80gr

Varianta nr.5

MIC DEJUN: Paine 80 gr ,ceai 200ml ,zahar 20gr unt 30gr,cas 100gr

Supliment ora 10-lapte200ml +zahar 20gr +fidea 20 gr

PRANZ: 1.Supa de vacuta cu taitei de casa 200ml lichid +100gr solid (60gr carne/portie)

2.Tocanita de cartofi 200gr +pulpa de pui la cuptor 150gr

3.Corn cu crema(vanilie.gem de fructe) 1buc./pers

4.Paine 80gr

CINA: 1.Orez cu legume 200gr +pulpa de pui la cuptor 150gr

2.Ceai 200ml +zahar 20gr +biscuiti 40gr

3.Paine

Varianta nr.6

MIC DEJUN: Paine 80gr ,lapte 200ml .unt 30 gr ,branza de vaci 150 gr

Supliment ora 10 –compot din fructe(caise ,piersici ,prune NU DIN FRUCTE CU SAMBURI MICI

CIRESE,VISINE) 250gr cu fructe +biscuiți 35 gr

PRANZ: 1.Ciorba de perisoare din pipt de pui (putin acrita) 200ml lichid +100gr solid

2.Piure de cartofi 250gr +ficatului de pui 150gr

3.Banana 1 buc./pers

4.Paine 80 gr

CINA: 1.Musaca de cartofi cu carne din piept de pui 300gr

2.Ceai 200ml +zahar 20 gr +măr copt 40gr

3.Paine 80gr

Varianta nr.7

MIC DEJUN: Paine 80 gr ,ceai 200ml ,zahar 20 gr unt 30, gr branza de vaci 150gr

Supliment ora 10-lapte 200ml +zahar 20 gr +orez 20 gr

PRANZ: 1.Supa cu piept de pui 200 ml lichid +100gr solid(60gr piept pui/potie)

2.Perisoare in sos de smantana 100gr sos+150gr perisoare

3.Mar copt 35gr

4.Paine 80gr

CINA: 1.Piure de cartofi 200 gr +gratar din piept de pui 160 gr

2.Ceai 200 ml +zahar 20 gr +biscuiti 40 gr

3.Paine 80 gr

VARIANTE MENIURI REGIM CELIAC - GRAMAJE / 1 PORTIE

ESTE UN REGIM FĂRĂ GLUTEN, FĂRĂ PRODUSE CARE CONȚIN GRÂU, ORZ SAU SECARĂ, URME DE FĂINĂ DE GRÂU, ORZ SAU SECARĂ, PASTE FĂINOASE DIN GRÂU, ORZ SAU SECARĂ, BORȘ DE PUTINĂ.



Varianta nr.1

MIC DEJUN : Ceai 200ml +zahar 20 gr sau lapte 200ml +ou sau cas sau brânză de vaci

Supliment ora 10 –iaurt sau ou sau lapte cu orez

PRANZ: 1.Supa de pui cu orez 200ml lichid +100gr solid

2.Orez cu legume 200gr + gratar din piep de pui 160 gr

3.Mar 250gr sau 1 buc./pers

4.Mamaliguta 150gr

CINA: 1.Cartofi natur sau copti 200gr + pulpa pui la cuptor

2.Ceai 200ml +zahar 20gr

3.Mamaliguta 150gr

Varianta nr.2

MIC DEJUN : Ceai 200ml +zahar 20 gr sau lapte 200ml +ou sau cas sau brânză vaci

Supliment ora 10 –iaurt sau ou sau lapte cu orez

PRANZ: 1.Ciorba de perisoare din piept de pui (putin acrita) 200ml lichid +100gr solid

2.Orez cu legume 200gr + gratar din piept de pui 160gr

3.Mar 250gr sau 1 buc./pers.

4.Mamaliguta 150gr

CINA: 1.Legume sote 200gr +pulpa pui la cuptor 150gr

2.Ceai 200ml +zahar 20gr

3.Mamaliguta 150g

Varianta nr.3

MIC DEJUN : Ceai 200ml +zahar 20 gr sau lapte 200ml +omletă cu legume(9130g) sau cas sau brânză vaci

Supliment ora 10 –iaurt sau ou sau lapte cu orez

PRANZ: 1.Supa cu piept de pui cu orez 200ml lichid +100gr solid (60 gr piept de pui /portie)

2.Cartofi natur sau copti 200gr + gratar piept de pui 160gr

3.Banana 1buc./pers.

4. Mamaliguta 150gr

CINA: 1.Orez cu legume 200gr +pulpa de pui la cuptor 150gr

2.Lapte 200ml

3.Mamaliguta

ATENȚIE!!! SUNT COPII CU INTOLERANȚĂ LA GLUTEN (TOATE ALIMENTELE CARE CONȚIN GRÂU, ORZ SAU SECARĂ, FĂINĂ DE GRÂU, ORZ SAU SECARĂ –PÂINE, BISCUȚI, PRODUSE PATISERIE, PASTE FĂINOASE).

VARIANTĂ MENIU REGIM GASTROENTERITE - GRAMAJE / 1 PORTIE

MIC DEJUN: Ceai FARA ZAHAR –MENTĂ/SUNĂTOARE 200ml + paine prajita 80gr, branza de vaci 150gr sau cas 100gr

Supliment ora 10 –cas 100gr sau branza de vaci 150gr

PRANZ: 1.Supa de legume FARA CARTOF cu orez 200ml lichid +100gr solid

2.Orez cu morcovi 200gr +pulpa pui fiarta 150gr

3.Paine prajita 80gr

CINA: 1.Orez cu sote de morcovi 200gr + gratar din piept de pui 160gr

2.Ceai FARA ZAHAR DE MENTA /SUNATOARE 200ml

3.Paine prajita 80gr



VARIANTĂ MENIU REGIM NEFRITĂ A

ESTE UN REGIM HIDRO-ZAHARAT: ceai cu sau fara zahar,zeama de la compot, supe strecurate

VARIANTĂ MENIU REGIM NEFRITE C-D - GRAMAJE / 1 PORTIE

ACESTE REGIMURI NU COTIN PROTEINA ANIMALA SI SUNT FARA SARE:

MIC DEJUN: Paine FARA SARE 80gr ,ceai 200ml +zahar 20gr ,gem 40gr sau marmeladă

Supliment ora 10 –compot 250 ml+fructe +biscuiti 40gr

PRANZ: 1.Supa de legume cu orez/ fidea FARA OU 200ml ligid +100gr solid –FARA SARE

2.Legume fierte sau la cuptor 300gr /cartofi fierti sau la cuptor 300gr-FARA SARE

3.Mar 250 gr sau 1buc./pers sau banana 1 buc/pers.

4.Paine FARA SARE 80gr

CINA: 1.Orez cu legume la cuptor 300gr –FARA SARE

2.Ceai 200ml+zahar 20gr +biscuiti 40gr

3.Paine FARA SARE 80GR

VARIANTĂ MENIU REGIM NEFRITE G ȘI DIALIZE - GRAMAJE / 1 PORTIE

MIC DEJUN: PAINE FARA SARE 80GR ,ceai 200ml +zahar sau lapte 200ml, 20gr ,unt 30gr ,cas 100gr sau branza de vaci 150 gr sau ou fiert 1 buc./pers.

Supliment ora10–iaurt 150gr sau cas 100gr sau branza de vaci 150gr

PRANZ SI CINA: REGIMUL DE LA 1-3 ANI DAR FARA SARE

Meniu dializă: Burger de vita (chifla, 100 g carne de vita, salata verde, ceapa rosie, castraveti), (21 g proteine, 150 kcal); 100g cartofi wedges, presarati cu mirodenii fara sare, la cuptor (4g protein, 350 kcal); o bucata placinta cu mere (1,5 g proteine, 150 kcal).

VARIANTĂ MENIU REGIM APENDICITE –PERITONITE - GRAMAJE / 1 PORTIE

IN PRIMA ZI DOAR REGIM HIDRIC: CEAI DE TEI FARA ZAHAR SI SUPA STRECURATA FARA CARTOF

A DOUA ZI –IAURT 150GR, BRANZA DE VACI 150GR LA RECOMANDAREA MEDICULUI

DIN A TREIA ZI:

MIC DEJUN: Paine,ceai fara zahar ,iaurt 150gr sau brânza de vaci 150gr

Supliment ora 10–iaurt150 sau branza de vaci 150gr

PRANZ: 1.Supa de legume fara cartof 200mi lichid +100gr solid

2.Legume fierte sau la cuptor 300GR sau orez cu legume 200 gr +pulpa de pui fiarta 150gr

3.Paine 80gr

CINA: 1.Legume fierte sau la cuptor 300gr sau pilaf de orez cu legume 200gr +pulpa de pui fiarta

2.Ceai FARA ZAHAR

3.Paine 80 gr

!!!! POSTOPERATORII DIN ALTE CATEGORII (FRACTURI, PANARITII, ETC)MANANCA REGIMUL RECOMANDAT VARSTEI PACIENTULUI RESPECTIV



VARIANTE MENIURI REGIM PANCREATITĂ - GRAMAJE / 1 PORTIE

MIC DEJUN: Paine 80 gr ,ceai 200ml +zahar 20 gr ,branza de vaci 150gr sau cas 100gr
Supliment ora 10 –iaurt 150gr sau branza de vaci 150gr sau cas 100gr

Varianta nr.1

PRANZ: 1.Supa de legume 200ml lichid +100gr solid
2.Orez cu legume 200gr +pulpa de pui fiarta 150gr
3.Banana 1buc./pers.
4.Paine 80gr

CINA: 1.Cartofi fierti sau copti 200gr +pulpa de pui fiarta 150gr
2.Ceai 200ml+zahar 20gr +biscuiti 40gr
3.Paine 80gr

Varianta nr.2

PRANZ: 1.Supa de zarzavat 200ml lichid +100gr solid
2.Paste 200gr +pulpa de pui fiarta 150gr
3.Mar 1buc/pers.
4.Paine 80gr

CINA: 1.Legume fierte sau la cuptor 300gr + pulpa de pui fiarta 150gr
2.Ceai 200ml +zahar 20 gr +biscuiti 40gr
3.Paine 80gr

VARIANTE MENIURI REGIM OBEZITATE - GRAMAJE / 1 PORTIE

Varianta nr.1

MIC DEJUN: Ceai FARA ZAHAR ,cas 100gr sau branza de vaci 150gr sau ou fiert

PRANZ: 1.Supa de legume 200ml lichid +100 gr solid
2.Orez cu legume 200gr +gratar din piept de pui 160gr
3.Mar 1buc./pers

CINA: 1.Legume fierte sau la cuptor +pulpa de pui fiarta150 gr
2.Ceai FARA ZAHAR 200ML

REGIM STENOZE ESTE REGIMUL RECOMANDAT DE MEDIC (REGIM CELIAC, POSTOPERATOR, REGIM OBIȘNUIT ETC.), FOARTE BINE PASAT ȘI MIXAT. ACEST REGIM ESTE PENTRU GAVAT, NU TREBUIE SA AIBA COCOLOASE DEOARECE NU TRECE PRIN SONDĂ.



**VARIANTĂ MENIU REGIM APLV (ALERGIE LA PROTEINELE LAPTELUI DE VACĂ)- INTOLERANȚĂ
LA LACTOZĂ
- GRAMAJE / 1 PORTIE**

**!!!ATENȚIE ACEST REGIMNU NU TREBUIE SA CONTINA LACTATE SAU URME DE
LACTATE(LAPTE,BRANZA,SMANTANA,UNT,IAURT)**

MIC DEJUN: Paine 80gr,ceai 200ml+zahar 20gr ,ou fiert sau gem 40gr sau miere 40gr

Suplimente ora 10 –compot din fructe caise, piersici, prune 300 ml +fructe

PRANZ: 1.Supa de pui /supa de legume/ciorba de perisoare /supa cu piept de pui 200 ml lichid
+100 gr solid (60 gr carne /portie)

2.Paste 200gr +gratar piep de pui 160gr

3.Banana 1buc./pers.

4.Paine 80gr

CINA: 1.Cartofi fierti sau copti 200gr +pulpa de pui la cuptor 150 gr

2.Ceai 200ml +zahar 20gr

3.Paine 80gr

REGIM DIABET

REGIMUL DIABET MANANCA REGIM 1-3 ANI

ARE IN PLUS SUPLIMENT LA ORA 16 –CAS 100GR SAU IAURT 150GR SAU OMLETA CU BRANZA
DEVACI 250GR SAU BRANZA DE VACI 150GR +SMANTANA 100GR .

TOT CA SUPLIMENT PRIMESTE 250ML LAPTE DE VACA DIMINEAȚA +SEARA 250ML

TOATE ALIMENTELE SE CANTARESC IN FUNCTIE DE NR DE GLUCIDE RECOMANDAT DE MEDICUL
CURANT

Meniurile de mai sus reprezintă exemple.

Recepționarea hranei se va efectua în prezența reprezentanților autorității contractante
într-un spațiu special amenajat.

Autoritatea contractantă va efectua vizite la locul desfășurării activității prestatorului
pentru a constata dacă sunt respectate cerințele legislative privind modul de organizare și
desfășurare a activității de depozitare, preparare și livrare alimente.

Toate meniurile vor fi livrate porționate individual, cu tacamurile necesare (linguri,
lingurite, furculite, cutite - ambalate individual), pahare de unica folosinta (unde e
cazul) , ambalate în caserole de unică folosință, biodegradabile, termoizolante,
etichetate cu secția și tipul de regim, închise astfel încât să nu se verse sau împrăstie.
În cazul alimentelor preparate, acestea vor fi ambalate și transportate astfel încât să
ajungă calde la pacienți.

Obligațiile prestatorului:

1. Să asigure hrana bolnavilor internați, în mod continuu, zilnic, conform orarului
stabilit cu Beneficiarul, în conformitate cu necesitățile calorice, cantitative,
calitative, regimurile alimentare solicitate, cu respectarea în tocmai a dispozițiilor
Ordinului MS nr. 1488/2022 pentru stabilirea cuantumului alocației de hrană în
unitățile sanitare publice și a normelor sanitare, sanitar-veterinare aplicabile la
orice data. Prepararea hranei se va face în conformitate cu necesitățile calorice ale
bolnavilor și cu respectarea regimurilor prescrise acestora.
2. Pe timpul derulării contractului, Prestatorul poate propune în scris și alte tipuri de
meniuri sau poate înlocui componente, dar nu le poate aplica până nu are



- aprobarea scrisă din partea Beneficiarului. În lipsa unor produse prevăzute în meniurile săptămânale, prestatorul trebuie să asigure alte produse, prin substituire, numai în cazuri excepționale, dar cu aprobarea beneficiarului, la echivalentul valoric și nutrițional al celor înlocuite și cu respectarea regimului alimentar recomandat de către medicul curant.
3. Să livreze hrana porționată individual, cu tacamurile necesare (linguri, lingurite, furculite, cutite - ambalate individual), pahare de unica folosință (unde e cazul), ambalată în caserole de unică folosință, biodegradabile, termoizolante, etichetate cu secția și tipul de regim, închise astfel încât să nu se verse sau împrăstie însoți. În cazul alimentelor preparate, acestea vor fi ambalate și transportate astfel încât să ajungă calde la pacienți.
 4. Să transporte hrana în mijloace de transport adecvate și autorizate DSP pentru transportul alimentelor.
 5. Să curățe și să dezinfecteze zilnic, înainte de fiecare livrare, mijloacele de transport și cutiile termorezistente (cutiile în care sunt plasate caserolele cu meniurile porționate individual pentru pacienți, aparținători și medicii de gardă). În acest sens va trebui să completeze o fișă zilnică a fiecărui autoturism cu numele, prenumele, semnătura persoanei responsabile de efectuarea acestor proceduri și tipul de soluție folosită.
 6. Să monitorizeze temperatura din mijlocul de transport autorizat pentru transportul hranei și să prezinte graficul de monitorizare (termograma) completat la zi.
 7. Să predea hrana personalului desemnat de beneficiar, în baza unui proces-verbal.
 8. Să-și adapteze activitatea de prestare a serviciilor ce fac obiectul contractului și să dețină toate autorizațiile necesare, conform normelor sanitare/sanitar-veterinare și reglementărilor legale incidente domeniului de activitate ce sunt sau vor fi emise.
 9. Să dețină și să asigure permanent organizarea, funcționarea și dotarea bucătăriei și transportul hranei conform noilor cerințe/norme, ori de câte ori acestea se modifică.
 10. Să permită oricând vizite inopinate ale beneficiarului (prin personalul desemnat) în punctul de lucru, cu privire la condițiile de preparare a hranei, examinarea cantitativă și din punct de vedere organoleptic al hranei, condițiile de transport și circuitul până la oficiile alimentare.
 11. Să rezolve imediat sesizările/reclamațiile privind calitatea și/sau gramajul porțiilor, modul de ambalare și transport și va remedia de îndată orice deficiențe constatate în activitatea sa, conform normelor legale incidente.
 12. Să preia zilnic de la beneficiar comanda de hrană pentru ziua următoare.
 13. Să predea hrana la spital, pe strada Vasile Lupu nr. 62 persoanelor desemnate și să semneze documentele de predare-primire. Hrana predată va fi însoțită de certificatele de conformitate.
 14. Să respecte programul de livrare a hranei și să respecte circuitele de distribuire a hranei, care vor fi stabilite ulterior cu acordul părților și actualizate permanent după necesitățile beneficiarului.
 15. Să asigure servicii de preparare și servire a hranei conform standardelor existente pentru unitățile sanitare prin instituirea unui management al calității, pentru a îndeplini standardele calitative cerute de autoritatea contractantă;
 16. Să respecte orele și termenele de livrare a hranei (conform graficului întocmit de autoritatea contractantă).



17. Să asigure cerințele legale în materie de securitate și sănătate în muncă și să asigure și să instruiască personalul propriu asupra cerințelor legale în materie de servicii pentru situații de urgență.
18. Să asigure comunicarea permanent cu beneficiarul, asigurând telefon, fax și adresă de e-mail. Comunicarea este necesară din cauza faptului că pot apărea modificări în situația zilnică de alocare a hranei. După ora 14 se pot comunica modificările telefonice, urmând ca a doua zi să fie confirmate în scris de către secții modificările efectuate ca urmare a internărilor și externărilor.
19. În cazul constatării unor deficiențe în derularea contractului, în urma notificării beneficiarului, prestatorul este obligat să remedieze în maxim 2 ore orice deficiență și să comunice în scris în maxim 24 de ore modul de soluționare a deficienței.
20. Să retragă și să înlocuiască porțiile neconforme.
21. Să efectueze testarea produsului finit într-un laborator acreditat cel puțin o dată la 3 luni și să prezinte buletinul de analiză.
22. Să plătească daune morale și materiale atât spitalului cât și pacienților în caz de infecție asociată asistenței medicale (nosocomială) sau epidemie nosocomială, apărută din cauza firmei de catering.
23. Să suporte contravaloarea diferenței dintre prețul contractului și valoarea de noi proceduri efectuate de către autoritatea contractantă, în cazul rezilierii contractului, în cazul nerespectării prevederilor caietului de sarcini sau în cazul în care prestatorul nu reușește să-și îndeplinească obligațiile asumate prin caietul de sarcini și contract.
24. În cazul în care prestatorul i se retrag oricare din avizele de funcționare, contractul se va rezilia de drept, prestatorul având obligația să asigure în continuare hrana necesară către beneficiar, până în momentul în care Beneficiarul dispune de o soluție legală privind achiziția unui alt prestator în vederea preparării și distribuirii hranei.

Obligațiile/drepturile Beneficiarului

Beneficiarul are următoarele obligații:

1. Să asigure preluarea/recepția hranei/meniurilor de la prestator precum și controlul calității și al cantității porțiilor predate-preluate.
2. Să plătească prețul către prestator, conform contractului de achiziție publică încheiat.
3. Să colaboreze cu prestatorul pentru buna organizare a activității.
4. Să comunice/notifice de îndată, în cazul constatării unor deficiențe 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.
5. Să pună la dispoziția prestatorului circuitele de livrare a produsului finit- hrana pacienților (intrări, ieșiri, trasee).
6. Să nominalizeze comisia care urmărește și controlează modul de derulare a contractului.
7. Să verifice modul de prestare a 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. Verificările pot fi inopinate, la sediul prestatorului.



8. Să rezilieze contractul în mod unilateral în cazul nerespectării de către prestator a prevederilor caietului de sarcini și în cazul nerespectării normelor de calitate.
9. În cazul în care se sesizează neconformități la derularea contractului (privind calitatea preparatelor, prestație, transport necorespunzător, etc.) achizitorul își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractul.
10. Adaptarea sezonală a meniului: meniuri furnizate pe perioada toamnă-iarnă și primăvară-vară, concepute de către nutriționistul unității.
11. Înainte de încheierea contractului și pe toată perioada derulării lui, prestatorul va permite verificarea serviciului de către o comisie desemnată de unitatea sanitară.
12. La prepararea mâncării se vor respecta gramajele conform prevederilor rețetarelor.

Alte solicitări:

- Se vor evidenția în factura emisă lunar nr meniuri pe fiecare regim. La fiecare factură se vor prezenta următoarele documente:
 - Tabel centralizator cu nr de bolnavi/regimuri/zi;
 - Rapoarte de producție zilnice/regimuri (rețetar, cantități);
 - Fișe de consum/zi;
 - Certificat de atestare a societății în domeniul de activitate de alimentație catering.
- Se va certifica folosirea de personal calificat-se vor prezenta diplomele de calificare (bucătari-minim 4 bucătari cu o vechime în meserie de minim 1 an, 1 asistent dietetician) cât și dovada efectuării cursurilor "Noțiuni fundamentale de igienă"-valabile .
- Societatea ofertantă trebuie să aibă experiență în domeniul preparării și distribuției hranei în sistem catering pentru spitale minim 3 ani (se va dovedi prin contracte încheiate cu spitale și prin recomandări de bună execuție a contractelor de prestări servicii).
- Societatea trebuie să dețină obligatoriu spațiu autorizat pentru prepararea hranei în localitatea Iași și care să corespundă normelor europene în vigoare privind siguranța alimentelor HACCP (ISO 22000).
- Document de înregistrare sanitar-veterinară și siguranța alimentului, emis de DSVA pentru locația punctului de lucru.
- Autorizația sanitară de funcționare emisă de DSP (conform Ord.MS 1030/2009 cu modificările și completările ulterioare) -cu mențiunea **catering-** pentru locația punctului de lucru.se va prezenta fișa sau registrul cu monitorizarea stării de sănătate și igienă a salariaților.
- Să prezinte planul propriu de curățenie și dezinsecție pentru toate spațiile și echipamentele din dotare.
- Să prezinte planul propriu de dezinsecție/deratizare (inclusiv contract cu o firmă specializată).
- Să prezinte declarație privind dotările specifice catering-ului: utilaje, echipament tehnic, mijloace de transport autorizate conform Ord. MS 976/1998 și HG 924/2005 și autorizate de DSP.



- Să fie dotată cu linie automată de spălat vesela/oale/navete.
- Să fie dotată cu cuptoare gastronomice
- Să fie dotată cu mașini profesionale (de curățat legume, roboți, feliatoare etc.)
- Descriere detaliată a metodologiei, a planului de lucru și tehnologiei de realizare a hranei conform normelor europene în vigoare privind siguranța alimentelor, Directiva 93/94 privind sistemul HACCP(se va prezenta certificatul valabil la data ofertării).
- Modul de recepție și depozitare a produselor alimentare neprelucrate.
- Modul de realizare și dotările tehnologice pentru realizarea hranei.
- Modul privind depozitarea alimentelor finite, modul de porționare/împachetare.
- Modul privind spălarea și igienizarea veselei, meselor de prelucrare, utilajelor, navetelor, mijloacelor/compartimentelor de transport, a spațiilor.
- Să dețină mijloace de transport, de tip izoterm, astfel încât hrana să ajungă caldă-minim 4.
- Să prezinte autorizație DSVA și DSP pentru mijloacele de transport (tip izoterm), folosite pentru transportul alimentelor-minim 4.
- Achizitorul are dreptul de a verifica modul de prestare a serviciilor, pentru a stabili conformitatea lor cu prevederile caietului de sarcini. Când se constată neconformități (organoleptice, cantitative, calitative, etc) persoanele autorizate din partea unității contractante, pot dispune oprirea distribuirii alimentului produs finit la pacienți, iar porțiile vor fi înlocuite de prestator.
- La livrare se va preda fișa de însoțire a alimentelor (pentru fiecare transport), care se va semna de către reprezentanții prestatorului, precum și de către reprezentanții beneficiarului. Tot la fiecare livrare se va preda document de calitate/ conformitate pentru preparate.
- Beneficiarul poate vizita punctul de lucru în timpul evaluării ofertelor sau înainte de semnarea contractului de achiziție pentru a constata condițiile de lucru.

Cerințe de mediu:

- Societatea ofertantă trebuie să prezinte un certificat care să ateste că are implementat un standard în privința controlării și reducerii impactului activității sale asupra mediului încojurător (ISO 14001: 2005).

Propunerea tehnică elaborată de ofertant va respecta în totalitate cerințele prevăzute în caietul de sarcini. Propunerea tehnică trebuie să reflecte asumarea de către ofertant a tuturor cerințelor și obligațiilor prevăzute în caietul de sarcini. Este obligatorie întocmirea acestuia astfel încât în procesul de evaluare, informațiile și documentele din propunerea tehnică să permită identificarea facilă a corespondentei cu cerințele din caietul de sarcini.

Propunerea tehnică trebuie să reflecte cunoștințele tehnice ale ofertantului și asumarea de către acesta a tuturor cerințelor și obligațiilor prevăzute în documentația tehnică de atribuire. Nu se acceptă completarea ulterioară a documentelor solicitate a se prezenta în cadrul propunerii tehnice. Prezentarea unei propuneri tehnice care nu respectă cerințele minime precizate și solicitate în documentația de atribuire poate duce la respingerea ofertei ce va fi considerată neconformă.



GARANTIA DE BUNA EXECUTIE A CONTRACTULUI

Contractantul se obliga sa constituie garantia de buna executie a contractului in cuantum de 5% din pretul contractului. Garantia de buna executie se constituie in termen de 5 zile lucratoare de la data semnarii contractului de achizitie publica/contractului subsecvent. Acest termen poate fi prelungit la solicitarea justificata a contractantului, fara a depasi 15 zile de la data semnarii contractului de achizitie publica/contractului subsecvent. (Art. 39 alin. (3) din HG 395/2016 cu modificarile si completarile ulterioare).

Garantia de buna executie a contractului se constituie prin virament bancar in contul RO43 TREZ 4065 006X XX01 5628 deschis la Trezoreria Iasi sau printr-un instrument de garantare emis in conditiile legii de o societate bancara sau de o societate de asigurari si care va deveni anexa la contract (art. 154 alin.(4) Legea nr. 98/2016 cu modificarile si completarile ulterioare).

Autoritatea/entitatea Contractanta are dreptul de a emite pretentii asupra garantiei de buna executie in conditiile prevazute la art. 41 din HG nr. 395/2016, respectiv art. 47 din H.G. nr. 394/2016.

Restituirea garantiei de buna executie se face in termen 14 zile de la data indeplinirii de catre Contractant a obligatiilor asumate prin contract, daca Autoritatea/entitatea contractanta nu a ridicat, pana la acea data, pretentii asupra ei.


COMISIA DE ÎNTOCMIRE A CAIETULUI DE SARCINI

1. **Șef Secție Clinică Gastroenterologie - Prof. Univ. Dr. Laura-Mihaela TRANDAFIR**

2. **Director îngrijiri - As. Cosmolesei Maria**


Director îngrijiri
As.lic. Cosmolesei Maria

3. **As. Coord. Bloc Alimentar – Cazan Cristina**


Cazan Cristina
asistent medical generalist
grup profesional
cod : 160204

4. **Șef interimar Serviciu APCATI- Ing. Inv. Gianina Scutaru**

