

SPITAL MUNICIPAL "DR. TEODOR ANDREI" LUGOJ

STR. GH. DOJA, NR. 36

LUGOJ/TIMIS

APROBAT,

MANAGER,

Dr. Cocos Ionut

CAIET DE SARCINI

Intocmit

IN VEDEREA ATRIBUIRII CONTRACTULUI DE PRESTARE DE SERVICII DE PREPARARE A
HRANEI PENTRU PACIENTI

Cod CPV 55520000-1 "Servicii de catering

DIR. FIN. CONT.

Ec. Balintoni Cristiu Ana

VIZAT JURIDIC,

Jrs. Oana Jurjoni

INTOCMIT,

Olimpia Ciulonescu

Caietul de sarcini contine in mod obligatoriu, specificatii tehnice. Acestea definesc, dupa caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic si de performanta , siguranta in exploatare, dimensiuni, precum si sisteme de asigurare a calitatii, ambalare etichetare, marcare, conditiile pentru certificarea conformitatii cu standarde relevante sau altele asemenea.

In acest scop propunerea tehnica va contine in functie de cerintele prevazute in caietul de sarcini, un comentariu , articol cu articol al specificatiilor solicitate, prin care sa demonstreze corespondenta propunerii tehnice cu specificatiile respective.

Pachetul de servicii urmeaza a fi prestat in spatiul pus la dispozitie de catre autoritatea contractanta, printr-un contract de inchiriere al spatiului, care este situat in Pavilionul Bucatarie din spital;

Nota:

1. Pentru spatiul inchiriat, prestatorul va plati lunar pretul chiriei, conf. H.C.L. nr. 229/21.12.2017, H.C.L.166/28.12.2020 la care se adauga cheltuielile cu utilitatile care se vor factura separat de catre autoritatea contractanta dupa cum urmeaza:
 - Consum apa –canal, in baza contorului separat al bucatariei;
 - Consum energie electrica , in baza citirii contorului separat pentru spatiul bucatariei;
 - Caldura pe baza unei formule de calcul stabilita de comun acord intre autoritatea contractanta si prestator
 - Consumul de gaze naturale este contorizat separat si va fi platit integral de catre prestator furnizorului de gaze natural.
 - Deseurile menajere se vor plati in baza unui contrat incheiat intre prestator si societatea de profil in domeniu colectarii si transportului desurilor menajere.
 2. Achizitia de alimente folosite ca materii prime la prepararea hranei va fi efectuata de catre operatorul economic respectand alocatiile de hrana stabilite prin HG 429/2006.
 3. Ambalarea corespunzatoare, respectiv in caserole de plastic de U.F. se va realize in incinta spatiului pus la dispozitia operatorului economic.
 4. Transportul caserolelor de la bucatarie pana la intrarile principale ale pavilioanelor autoritatii contractante, se va face de catre prestator cu masina proprie, dotata si avizata corespunzator pentru transportul alimentelor.
-

PROPUNERE TEHNICA

SPECIFICATII TEHNICE

Conditii generale de asigurat de catre prestator pentru spatiul in care se prepara hrana Conditiiile vor fi in conformitate cu urmatoarele acte normative :

- *Ordinul 9142006 al Ministerului Sanatatii si Familiei ;*
- *Reguli generale din 11 august 2005 pentru igiena produselor alimentare(forma actualizata);*
- *Norme de igiena din 16 decembrie 1998 privind productia prelucrarea ,depozitarea,pastrarea,transportul si desfacerea alimentelor (actualizata);*

In cadrul blocului alimentar sunt amenajate urmatoarele sectoare:

- receptia si depozitarea produselor alimentare neprelucrate;
- spatii pentru prelucrari primare;
- spatii pentru prelucrari finale;
- spatiu pentru depozitarea alimentelor pentru o zi (depozit de zi);
- oficiu de distributie;
- control dietetic;
- anexe pentru personal.

Blocul alimentar are o suprafata de aprox. 300 mp si este amplasat in asa fel incat legaturile acestuia cu alte dependinte sa nu traverseze sau sa fie in vecinatatea unor zone gospodaresti pentru care cerintele de igiena sunt mai putin severe.

a) receptie si depozitare produse alimentare neprelucrate, dimensionate in functie de stocul necesar pentru fiecare categorie. Conditiiile de receptie si depozitare, prelucrare si preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucatariei si masurile de protectie igienico- sanitare sunt cele prevazute in normele si prescriptiile referitoare la unitatile de alimentatie publica.

Spatiile pentru depozitarea produselor alimentare neprelucrate este dimensionat in functie de stocul necesar pentru fiecare categorie, tinandu-se seama ca la unele produse de baza se face aprovizionarea pentru durate de timp mai lungi, cu scopul de a avea asigurat stocul de rezerva pentru cazuri de dificultati de aprovizionare sau dezastre.

b) depozitul de materii prime (pe categorii de produse) cuprinde:

- acces direct din exterior si spre spatiul de pregatire preliminara;
- pereti si paviment lavabile;
- sifon de pardoseala - pavimentul va avea panta de scurgere spre sifonul de pardoseala;

- rafturi si paleti de lemn pentru depozitarea materiei prime neperisabile;
- spatii frigorifice pentru depozitarea materiei prime usor perisabile (frigidere si congelatoare).

c) spatii prelucrari primare in numar de minim 2 (doua), separat pentru legume, carne, peste, pasari; camerele pentru prelucrari primare sunt conectate direct cu spatiile bucatariei propriu-zise, sau prin intermediul unui coridor intern "curat", neinterferat de circuitele de aprovizionare "murdare";

Spatiul de pregatire preliminara materiei prime (oua, legume, zarzavaturi proaspete, carne, peste, branzeturi/preparate din carne) cuprinde:

- acces direct dinspre depozitul de materii prime;
- pereti- - paviment lavabile- pavimentul va avea panta de scurgere spre sifonul de pardoseala;
- chiuvete inox(separate pe categorii de produse-oua, legume-zarzavaturi, carne, peste, branzeturi/preparate din carne), cu racord la apa rece si calda, canalizare;
- sifon de pardosealii;
- spatii frigorifice marcate pe categorii de alimente, pentru pastrarea produselor curate;
- evacuarea deseurilor menajere rezultate se va face direct in exterior.

d) spatii pentru prelucrari finale, compartimentat in zone distincte, prin pereti de compartimentare spatiala, astfel:

- prelucrari termice pentru mesele principale (bucataria calda)
- prelucrari dietetice;
- prelucrari pentru micul dejun (bucataria lapte-ceai);
- bucataria rece;
- preparate de patiserie-cofetarie, (incapere distincta) daca este cazul;
- camera de spalare vase.

Bucataria are:

- acces direct dinspre spatiul de pregatire preliminara si anexele social-sanitare
- pereti si paviment lavabile-pavimentul are panta de scurgere spre sifonul de pardoseali;
- sifon de pardoseala;
- chiuveta inox cu racord apa rece si calda, canalizare;
- delimitate zonele pentru bucataria rece si cea calda;

Camera de spalat vase are:

- acces spre bucatarie
- pereti- - paviment lavabile- pavimentul va avea panta de scurgere spre sifonul de pardoseala
- chiuvete inox cu racord apa rece si calda, canalizare;

e) spatiu pentru depozitarea alimentelor pentru o zi(deposit de o zi)

f) oficiu de distributie, dotat cu o linie speciala de portionare si catering; adiacent oficiului de distributie se vor prevedea spatii, echipate cu linii mecanizate, pentru spalarea veselei si igienizarea carturilor, izolate termic ; va avea acces direct dinspre bucatarie;

g) laboratorul de control dietetic, prevazut cu un frigider pentru probe alimentare si biroul dieteticianului;

h) anexe social sanitare care cuprind:

- camere vestiar ,cabine cu dusuri , grupuri sanitare si chiuvete pentru personal amplasate langil accesul personalului,vor fi in permanenta intretinute in perfecta stare de functionare ; Anexele pentru personal vor avea acces direct din exterior iar personalul va avea acces spre bucatarie si oficiu.

Chiuvetele trebuie sa dispuna de alimentare cu apa curenta calda si rece si de mijloace pentru spalarea si uscarea igienica a mainilor;grupurile sanitare nu trebuie sa aiba iesire directa in incaperile in care se manipuleaza produse alimentare.

- sala de ambalare si distributie a hranei,
- conditiile de receptie si depozitare, prelucrare si preparare a alimentelor , modul de organizare a circuitelor bucatariei si masurile de proteqie igienico-sanitare sunt cele prevazute in normele de functionare a unitatilor de alimentatie publica si reglementarile cuprinse in Directiva'93/43 a Consiliului Europei privind implementarea Sistemului HACCP

Spatiul destinat bucatariei in ansamblul ei trebuie:

- sa permita curatenie adecvata si/sau dezinfectia ;
- sa fie in asa fel incat sa nu permita acumularea de mizerie, contactul cu substante toxice, raspindirea particulelor in alimente si formarea condensului sau a umezelii pe suprafete;
- sa permita buna practicare a igienei, incluzind protectia impotriva contaminarii intre si pe timpul operatiunii dintre alimente si echipament , materiale, apa, aer sau personal si surse externe de contaminare ca epidemiile;
- obtinerea , acolo unde este necesar a unor conditii adecvate de temperatura pentru procesul de igiena si depozitare a produselor de resort;
- sa exista un numar adecvat si suficient de mijloace naturale sau mecanice de ventilare. Fluxurile mecanice de aer din zonele contaminate .inspre zonele curate trebuiesc evitate. Sistemele de ventilare trebuiesc construite in asa fel incit sa permita filtrelor si altor parti de curatare sa poata fi accesate si inlocuite usor;

- toate utilitatile sanitare din cadrul blocului alimentar vor fi dotate cu ventilare naturala sau mecanica;
- blocul alimentar sa aibe o iluminare adecvata , naturala si/sau artificiala;
- sistemele de canalizare trebuie sa fie adecvate scopului propus; ele trebuiesc create si construite pentru prevenirea riscului de contaminare a alimentelor;
- spatiile de depozitare a deseurilor trebuiesc create si administrate in asa fel incit sa poata fi mentinute curate si pentru a se preveni aparitia si raspindirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a.apei potabile, echipamentului si a spatiilor.

CERINTE SPECIFICE PENTRU CAMERELE UNDE ALIMENTELE SUNT PREPARATE, TRATATE SAU PROCESATE:

- suprafata pardoselii trebuie mentinuta intacta si trebuie sa poata fi curatata usor si unde este cazul dezinfectata .

Acest lucru impune folosirea materialelor impermeabile, neabsorbante, lavabile si non-toxice. Unde este oportun, pardoselile vor fi prevazute cu scurgeri adecvat

- suprafata peretilor trebuie mentinuta intacta si trebuie sa poata fi curatata usor si unde este necesar dezinfectata. Acest lucru impune folosirea materialelor impermeabile, neabsorbante, lavabile si non-toxice si necesita o suprafata plana pina la o inaltime potrivita operatiei de curatare;
- tavanele si materialele suspendate trebuiesc create, construite si finisate pentru a preveni acumularea de mizerie si a reduce condensul, umezeala nedorita si depunerea particulelor;
- ferestrele si alte deschideri trebuiesc construite pentru a preveni acumularea de mizerie. Cele care se deschid in exterior trebuiesc prevazute, unde este necesar, cu protectie impotriva insectelor, usor de demontat si curatat.

Atunci cind geamurile deschise pot genera contaminarea alimentelor, acestea vor fi inchise si blocate pe perioada cat exista alimente in acel spatiu;

- usile trebuiesc sa fie usor de curatat si unde este necesar, dezinfectate. Acest lucru necesita folosirea unor suprafete plane si impermeabile;
- suprafetele (incluzind cele cu utilaje) in contact cu alimentele trebuiesc mentinute intacte si sa fie usor de curatat, si acolo unde este necesar, dezinfectate. Acest lucru necesita folosirea unor suprafete plane si impermeabile;
- unde este necesar , mijloace adecvate trebuiesc create pentru curatenia si dezinfectia uneltelor si a utilajelor.
- Aceste mijloace trebuiesc construite din materiale rezistente la coroziune si sa fie usor de curatat, avind totodata o alimentare adecvata si permanenta cu apa calda si rece;
- unde este oportun, se var aplica prevederi adecvate pentru orice spalare necesara a alimentelor.

Fiecare chiuveta sau mijloc destinat spalarii alimentelor trebuie sa aibe o alimentare adecvata si permanenta cu apa calda si rece si sa fie mentinuta curate.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND TRANSPORTUL MATERIILOR PRIME SI A HRANEI FINALE

- recipientele/caserolele pentru meniuri pentru fiecare sectie si/sau containerele folosite la transportul alimentelor catre sectiile externe trebuie prevazute cu termostat si avizate de catre Ministerul Sanatatii, mentinute curate si in bune conditii pentru a proteja alimentele de contaminare si trebuie, unde este necesar, sa fie create si construite pentru a permite o curatire adecvata si/sau dezinfectie;
- recipientele si/sau containerele desemnate nu trebuie folosite decat la transportul alimentelor, acolo unde este riscul contaminarii alimentelor. Alimentele voluminoase sub forma lichida, granulata sau pudra trebuie transportate in rezervele transportului alimentar. Aceste recipiente/caserole trebuie marcate in clar si sa prezinte faptul ca ele sunt utilizate la transportul alimentelor sau sa fie marcate "doar pentru alimente";
- mijloacele de transport si recipientele/caserolele ce sunt folosite la transportul produselor aditionale alimentelor sau la transportul diferitelor alimente in acelasi timp se vor separa pe produse, acolo unde este necesar, pentru evitarea contaminarii;
- alimentele din mijloacele de transport si/sau recipientele/caserolele trebuie plasate si protejate impotriva contaminarii.
- transportul caserolelor de la bucatarie pana la intrarile principale ale pavilioanelor autoritatii contractante, se va face de catre prestator cu masina proprie, dotata si avizata corespunzator pentru transportul alimentelor.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND DESEURILE ALIMENTARE

- deseurile alimentare nu trebuie lasate sa se acumuleze in camera pentru alimente;
- deseurile alimentare trebuie depozitate in containere inchise; aceste containere trebuie sa fie de o constructie adecvata, pastrate intacte, si unde este necesar, usor de curatat si dezinfectat.
- spatiile de depozitare a deseurilor trebuie create si administrate in asa fel incit sa poata fi mentinute curate si pentru a se preveni aparitia si raspindirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, echipamentului si a spatiilor.
- blocul alimentar va fi dotat cu recipiente necesare pentru colectarea, depozitarea si indepartarea reziduurilor menajere conform normelor legale in vigoare.

CERINTE PRIVIND IGIENA PERSONALA

- fiecare persoana care lucreaza in zona de manipulare a alimentelor va mentine curatenia personala la un nivel inalt, si va purta echipament de protectie adecvat si curat;

- personalul bucatariilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare si controalelor medicale periodice;
- Trebuie sa existe o persoana responsabila a prestatorului care va supraveghea zilnic starea de sanatate si de igiena individuala a personalului din blocul alimentar; ea va investiga activ pe toti lucratorii inainte de a incepe munca si daca prezinta semne de boala ii va trimite la medic (va exista un registru de triaj epidemiologic ,completat zilnic); nici unei persoane, stiuta sau presupusa de a suferi sau fiind purtatoare de boli transmisibile asupra alimentelor, ca rani infectate, infectii dermatologice, inflamatii sau diaree, nu i se va permite sa lucreze in nici o zona unde se manipuleaza alimentele, acolo unde este probabilitatea contaminarii directe sau indirecte a alimentelor cu agenti patogeni; de asemenea, orice lucrator din blocul alimentar va raporta persoanei responsabile aparitia in timpul lucrului a unor semne de boala.

CERINTE SPECIFICE PRIVIND ALIMENTELE

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sint stiute a fi sau pot fi presupuse de a fi expirate , contaminate cu paraziti, micro-organisme patogene sau toxice, descompuse sau sa contina substante necunoscute, astfel incit dupa o sortare normala si/sau preparare sau procesare aplicate in mod igienic in afacerile cu alimentele, ele sint inca nepotrivite consumului uman;
- materiile brute si ingredientele depozitate intr-un lac se vor mentine in conditii adecvate, create pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor.
- toate alimentele care sint depozitate, impachetate, manipulate si transportate, var fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele impropriei consumului uman, pereclitarii sanatatii sau contaminarii in asa mod incit nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate incit sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se var introduce masuri adecvate incit se va asigura ca epidemiile vor putea fi controlate;
- materiile brute, ingredientele, produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, trebuiesc mentinute la temperaturi care sa nu prezinte rise pentru sanatate. Potrivit cu siguranta alimentelor, se vor permite perioade limitate, in afara temperaturii potrivite, atunci cind este necesar ca alimentele sa se adapteze modalitatilor de preparare, transport, depozitare, prezentare si servire;
- cind alimentele se tin sau se servesc la temperaturi joase , ele se var raci cit se poate de repede, urmarindu-se etapa finala de procesare calda sau preparare finala daca nu se incalzesc, la o temperatura care sa nu provoace un rise pentru sanatate;
- se impune ca hrana bolnavilor sa fie servita la aproximativ 30 min. de la preparare. In caz contrar, ele trebuie mentinute la o temperatura mai mare de 60 C sau la max. 8 C.(in functie de aliment)
- Respectarea orelor de servire a meselor bolnavilor dupa cum urmeaza :
- Mic dejun ora 7.30 -8,00
- Pranz ora 12,00-12.30
- Cina ora 18,00-18.30

- Obligativitatea pastrarii timp de 48 de ore a probelor de alimente etichetate corespunzator in recipienti adecvati ,in incinta bucatariei spitalului ;
- este interzisa pastrarea alimentelor de la o masa la alta;
- substantele periculoase si/sau necomestibile se var eticheta corespunzator si se var depozita separat si in containere sigure.

ALTE INFORMATII CONSIDERATE SEMNIFICATIVE PENTRU EVALUAREA CORESPUNZATOARE A PROPUNERII TEHNICE.

Ofertantul va obtine de la institutiile abilitate avize si autorizatii privind activitatile de: controale medicale periodice privind starea de sanatate a angajatilor din bucatarie, protectia muncii, P.S.I., si protectia mediului, in vigoare la data intocmirii contractului de furnizare servicii si actualizarea acestora pe toata durata contractului.

Echipamentele cu care prestatorul va furniza serviciile, cat si echipamentele de rezerva, vor fi de ultima generatie, conform legislatiei romane in vigoare si standardelor europene.

Prestatorul va utiliza pentru prestarea serviciilor echipamente cu urmatoarele specificatii:

- certificate ISO 9001:2008 , IS014001:2004 , HACCP de la producator ;

Echipamentele vor fi dotate cu dispozitive electronice de urmarire a timpului preparare a hranei, si var avea control electronic;

Obligatiile Prestatorului:

Prestatorul va pregati hrana bolnavilor internati in spital constituita in 3 mese/ zi (mic dejun, dejun si cina) + supliment la ora 10 .00 si 15 ,00 pentru regimurile diabet, mame, hepatici sau alte suplimente solicitate pentru completarea calorică in cazul unor bolnavi cu nevoi speciale, in functie de lista de meniuri intocmita de asistentul dietetician al spitalului si in care se va mentiona nr. de portii/regimuri alimentare ; meniurile vor fi inscriptionate (denumire regim) tinandu-se cont de valorile alocatiei de hrana stabilita conform anexei la HG 429/16 .04.2008.

- prestatorul este obligat sa asigure si sa respecte in cadrul blocului alimentar unde este preparata hrana circuitele specifice solicitate.
- livrarea alimentelor preparate se face pana la intrarea in pavilioanele spitalului/fiecarei sectii/compartiment conform listei de meniuri intocmite de asistentul dietetician in baza bonului de masa livrat de asistentul sefa a fiecarei sectii.
- sa asigure prin personal propriu instruit un program care sa permita prestarea fara intrerupere si in bune conditii a serviciului de preparare si distribuire a hranei ;
- sa constituie un stoc de piese de schimb si consumabile, compatibile pentru utilajele ce var deservi bucataria, disponibil din momentul si pe toata durata derularii contractului;

- 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 (conform MC SR EN ISO 9001:2008);
- sa asigure termenele de livrare a hranei (conform graficului intocmit de autoritatea contractanta);
- recipientele/caserolele cu hrana se vor livra direct de la intrarea in pavilioanele/seciile compartimentele spitalului;
- Se vor respecta gramajele corespunzatoare fiecarui regim pe portie si categorie de preparat conform normativelor in vigoare si cerintelor impuse in caietul de sarcini.
- Prestatorul sa detina Certificatul ISO 9001, ISO 14001 si HACCP.
- Prestatorul va face dovada ca in ultimii 3 ani socotiti prin raportare la data limita de depunere a ofertei (pentru o evaluare unitara) a avut cel putin un contract de servicii de catering sau maxim 3 contracte similar.

Prestatorul va prezenta maxim 3 contracte de servicii de catering similare si minim 3 recomandari de la beneficiari ai serviciilor sale.

In situatia in care prestatorul a fost infiintat sau si-a inceput activitatea economica de mai putin de 3 ani, se va lua in considerare prezentarea informatiilor corespunzatoare perioadei efective de activitate.

- Prestatorul va respecta gramajele si meniurile specificate dietetic prescrise in diverse afectiuni coordonate de medicul specialist in nutritie si metabolism.
- Prestatorul va avea o rezerva de hrana de minim 20% pe fiecare regim pentru a putea completa necesarul de hrana pentru bolnavii internati in perioada noptii.
- Situatia numerica si nominala a meniurilor pentru a doua zi va fi inaintata de asistenta dieteticiana cu o zi inainte responsabilului desemnat al firmei de catering pe fax sau e-mail, sau personal urmand ca a doua zi sa comunice cu o ora inainte de livrarea alimentelor preparate catre oficiile spitalului , numarul portiilor suplimentare necesare pentru pacientii internati in cursul noptii.
- Prestatorul se obliga sa asigure transportul hranei preparate pana in intrarea in pavilioanele spitalului de- 5 ori pe zi conform graficului specificat in caietul de sarcini.(MIC DEJUN, SUPLIMENT ORA 10 , PRANZ , supliment ora 15 SI CINA)
- Probele alimentare var fi colectate in cadrul unitatii sanitare in frigider special amenajat, imediat dupa ce s-a facut preluarea alimentelor.
- Prestatorul este obligat ca hrana proaspat preparata sa o livreze in maxim 30 minute de la finalizarea prepararii si sa o mentina la temperatura de peste 60 grade C pana in momentul livrarii.
- Prestatorul va preda o portie neinclusa in pret pentru probele alimentare care vor fi depozitate la sediul Spitalului in frigiderul special destinat.
- Prestatorul va pregati hrana conform schemelor de regim create pe zilele saptamanii.
- Responsabilitatea prepararii si transportarii hranei revine in totalitate prestatorului pana la intrarea in pavilionul fiecarei sectii .

- Caietul de sarcini contine anexa 1 si anexa 2 care reprezinta meniurile pe luna , detaliate pe fiecare regim alimentar.Orice modificare in cadrul meniurilor stabilite se vor face cu acordul conducerii spitalului.

Exemplificari si propuneri de regimuri utilizate in cadrul spitalului:

Regimuri pentru bolnavii de ulcer:

Dimineata:

- lapte 200 ml
- unt 20 g
- 1 ou fiert

PRANZ:

- SUPA CREMA DE LEGUME
- RASOL DE PUI 100 G CU GARNITURA DE OREZ 200 G
- compot de mere

Seara:

- budinca de franzela cu branza de vaci
- lapte 200 ml

Regimuri pentru bolnavii de hepatita cronica:

Dimineata:

- ceai
- unt 20 g
- branza de vaci 50 g
- parizer dietetic 50 g

Pranz:

- ciorba de zarzavat cu orez
- friptura la tava 100 g cu piure de cartofi 200 g
- compot de piersici

Seara:

- budinca de gris cu branza de vaci si gem de caise
- ceai

Regimuri pentru bolnavii de diabet:

Dimineata:

- lapte 250 ml
- unt 20 g
- salam dietetic 50 g
- branza de vaci 50 g

Pranz:

- ciorba de fasole verde
- friptura de pui 150 g cu piure de cartofi 100 g
- salata de varza
- mere coapte

Seara:

- friptura inabusita 100 g cu garnitura de orez 100 g

Regimuri pentru boli cardiace si renale :

Dimineata:

- lapte 200 ml
- margarina 20 g
- dulceata de prune 40 g
- telemea desarata 50 g

Pranz:

- ciorba de salata verde
- friptura de peste 100 g cu orez 200 g
- chec

Seara:

- budinca de macaroane cu branza de vaci
- mere 100 g

Regimuri normale:

Dimineata:

- ceai
- margarina 20 g
- gem de caise 30 g
- ou

Pranz:

- ciorba de zarzavat cu orez
- mancare de gutui cu came de pui 100 g
- biscuiti

Seara:

- salata orientala 200 g
- compot de mere

Reteta cu titlu de exemplu pentru prepararea hranei:

Supa de carne cu fulgi de ou

- zarzavat 50 g.
- ceapa 10 g
- OU 1/5
- faina 5 g
- verdeata
- ulei 10 g

Aportul caloric se prezinta astfel:

- dimineata 15-20%
- pranz 40-45%
- seara 15-20%
- la gustari cate 10%

Toate aceste aspecte tehnice sunt minimale si obligatorii.

In cazul in care oferta tehnica prezentata nu corespunde in totalitate cu cerintele tehnice precizate in caietul de sarcini oferta se respinge ca fiind neconforma.

Factura se va emite lunar, pentru luna precedenta.

oferta financiara va fi elaborate luand in considerare urmatoarele :

- valoarea totala a procurarii alimentelor raportata la o portie de hrana.
- valoarea totala serviciilor de preparare a mancarii raportata la o portie de hrana.
- valoarea totala a serviciilor de asigurare a transportului la intrarea in pavilion.

Ofertantii vor fi insotiti la vizitarea spatiului de o persoana desemnata din cadrul spitalului.

Durata contractului de prestare de servicii de preparare a hranei este de 3 ani de la data semnarii contractului (31.03.2021) cu posibilitate de prelungire prin acte aditionale , prin acordul partilor.