

INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



**INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI**

AVIZAT,

INSTITUTUL CLINIC FUNDENI	
Sos. Fundeni nr. 258, Sect. 2, Cod. 022328	
INTRARE	Nr. 30961
IESIRE	
Ziua 27	Luna 07 Anul 2018

**Director de ingrijiri medicale
As. Med. Otilia Niculita**

**Coordonator Bloc Alimentar,
As. Diet. Constantin Elena**

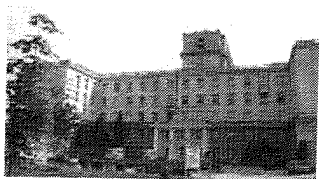
Caiet de sarcini

OBIECTUL ACHIZITIEI:

**SERVICII DE ASIGURARE A HRANEI IN SISTEM DE CATERING, RESPECTIV PREPARAREA,
AMBALAREA, ETICHETAREA SI LIVRAREA PACIENTILOR INTERNATI ÎN CADRUL INSTITUTULUI
CLINIC FUNDENI**

COD CPV: 55520000-1 - Servicii de catering (Rev.2)

2018



INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



**INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI**

SECTIUNEA II

Caiet de sarcini

Derularea procedurii de externalizare a activitatii de preparare a hranei se desfasoara in conformitate cu prevederile Ordinului MS nr. 886 din 2006 privind externalizarea serviciilor medicale si nemedicale din unitatile sanitare.

Specificatiile tehnice impuse definesc dupa caz si fara a se limita la cele ce urmeaza, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic si de performanta, precum si sisteme de asigurare a calitatii, terminologie, simboluri, teste si metode de testare ambalare, etichetare marcare, conditiile pentru certificarea conformitatii cu standarde relevante si altele asemenea.

CONSIDERATII DE ORDIN GENERAL

În acest scop, propunerea tehnica va contine, in conformitate cu cerintele stabilite prin Fisa de Date a Achizitiei, un comentariu articol cu articol al specificatiilor tehnice cuprinse in documentul descriptiv, prin care sa demonstreze corespondenta propunerii tehnice cu specificatiile respective.

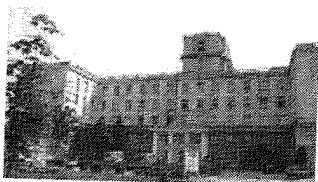
In vederea constatarii conformitatii ofertei tehnice, comisia de evaluare a ofertelor poate efectua o inspectie a spatiilor in care ofertantul isi desfasoara activitatea si va analiza daca acestea raspund cerintelor prezentului document descriptiv.

Prestatorul poate stabili de comun acord cu AC stabilirea unor vizite in spital pentru stabilirea modului de predare si distribuire a hranei la nivelul sectilor .

Prestatorul are angajat cel putin 1 asistent dietetician cu atributii specifice consemnate in fisa postului.

CONDITII PRIVIND ORGANIZAREA SPATIILOR SI ACTIVITATII OFERTANTULUI

Conditii privind organizarea spatiilor si activitatii ofertantului vor trebui sa fie in conformitate cu prevederile HG. nr. 924 din 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena a produselor alimentare si a Regulamentul nr. 852/2004/CE al Parlamentului European si al Consiliului Europei cu privire la igiena produselor alimentare (publicat in Jurnalul Oficial al UE nr.139 din 30 aprilie 2004)



INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI

1. Locul de desfasurare a activitatii ofertantului:

Hrana va fi preparata in locatia proprie a ofertantului, spatiu autorizat din punct de vedere sanitar pentru linia de pregatire a hranei si anexele emisa de Autoritatea Sanitar Veterinara, in copie, cu stampila in original, purtand inscrisul "conform cu originalul" si Autorizatie sanitar veterinara pentru activitatea de distributie a hranei emisa de Autoritatea Sanitar Veterinara, in copie, cu stampila in original, purtand inscrisul "conform cu originalul".

Spatii :

- spatiu de receptie si depozitare produse alimentare neprelucrate
- dimensionate in functie de stocul necesar pentru fiecare categorie;
- spatii pentru prelucrari primare organizate separat pentru legume, carne, peste, pasari.
- spatii pentru prelucrari finale compartimentat in zone distincte prin pereti de compartimentare spatiala, astfel:

1. Prelucrari termice pentru mesele principale (bucataria calda)

2. Prelucrari dietetice

3. Prelucrari pentru micul dejun (bucataria lapte ceai)

4. Bucataria rece

5. Preparate de patiserie- cofetarie

6. Camera de spalare vase

7. Spatii pentru depozitarea separată a materiilor prime de materialul procesat,

8. Spații separate de depozitare materie prima sau produs finit în condiții de refrigerare

9. Spatiu pentru depozitarea alimentelor pentru o zi

10. Depozite de alimente

11. Vestiare ,grupuri sanitare personal

12. Oficiul de distributie

Acest spatiu va fi utilizat pentru portionarea ratiilor de hrana pentru fiecare Sectie in parte, cu respectarea baremului minim de calorii stabilit prin actele normative, a cuantumului valoric aferent fiecarui tip de dieta solicitat de autoritatea contractanta si prin raportare la retetarul stabilit de autoritatea contractanta.

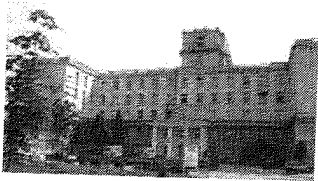
Pentru controlul portionarii oficiul va fi prevazut cu un cantar verificat metrologic si un cantar verificat metrologic pentru AC.

Pentru distributia hranei /pacient prestatorul va utiliza recipiente (ambalaje) specifice pentru lichide, solide si tacamuri plastic de unica utilizare (respectand legislatia in vigoare).

Cantitatea (portii) de hrana va fi livrata de catre prestator in ambalajele mentionate mai sus si in cantitatile comandate /pacient de catre beneficiar.

Vesela si tacamurile utilizate puse la dispozitie de catre prestator vor fi incluse.

Prestatorul are obligatia de a pastra zilnic probe alimentare pentru fiecare regim in parte , ce vor fi stocate conform legislatiei de catre acesta . De asemenea, probe alimentare pentru fiecare regim in parte vor fi transmise zilnic si AC .



INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



**INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI**

Prestatorul are obligatia de a respecta graficele de curatenie si dezinfectie a spatiilor a ustensilelor si aparaturii existente , conform procedurilor interne de lucru precum si aplicarea masurilor de combatere a insectelor si rozatoarelor (contracte cu firme specializate).
Declaratie pe proprie raspundere.

Cerinte privind transportul :

Prestatorul se obliga sa asigure transportul hranei preparate pana la sediul autoritatii contractante.

Mijloacele de transport si containerele de transport (dulapuri calde) trebuie mentinute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor .

Mijloacele de transport trebuie sa fie avizate sanitar veterinar si in numar suficient . Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare si sa permita ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel incat in momentul in care aceasta ajunge la bolnav sa aibe temperatura optima.

Hrana trebuie sa ajunga la bolnav in maxim 30 de minute de la preparare si trebuie mentinute la o temperatura mai mare de 60 grade C.

Autovehiculele utilizate la transportul mancarii preparate vor trebui sa aiba autorizatie sanitară pentru mijloacele de transport ale produselor comestibile de de origine animală, eliberata de Autoritatea Sanitar Veterinara, ce va fi prezentata, in original/ in copie cu mentiunea "conform cu originalul".

Cerinte privind igiena personalului

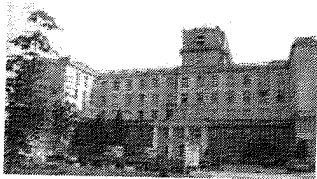
Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată.

Oricariu lucrator care suferă de o boală (leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree) sau este purtător a unei boli ce poate fi transmisă prin alimente nu i se va permite sa manipuleze alimente ori să intre într-un spatiu de manipulare a alimentelor, de orice capacitate, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă(Declaratie pe proprie raspundere).

Personalul angajat in manipularea si prelucrarea alimentelor a urmat cursul de Notiuni fundamentale igiena .(Declaratie pe proprie raspundere).

Prestatorul are obligatia de a efectua controalele medicale ale angajatilor conform legislatiei in vigoare .(Declaratie pe proprie raspundere).

Prevederi privind produsele alimentare



INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI

Materiile prime și toate ingredientele sunt depozitate în condiții corespunzătoare , concepute să prevină deteriorarea acestora si să le protejeze împotriva contaminării. Se solicita declaratie pe proprie raspundere .

Pentru materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite ce pot să faciliteze multiplicarea unor microorganisme patogene sau formarea de toxine se respecta lantul de frig . Se solicita declaratie pe proprie raspundere .

Atunci când produsele alimentare urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute, acestea trebuie să fie răcite cât mai repede posibil după faza de procesare la cald sau faza de preparare finală, dacă nu este aplicat nici un proces de tratare termică, la o temperatura ce nu trebuie să aibă ca rezultat un risc pentru sănătate.

Conditii de ambalare :

Materialul utilizat pentru ambalare și împachetare nu trebuie să reprezinte o sursă contaminare.

Materialele de ambalare trebuie să fie depozitate de așa manieră încât acestea să nu fie expuse la un risc de contaminare, **mentionandu-se pe acestea prin etichetare urmatoarele: continutul sau denumirea regimului (conform comenzii), gramajul si data de expirare.**

Operațiunile de ambalare și împachetare trebuie să fie efectuate astfel încât să se evite contaminarea produselor.

Ambalajele sunt de unica utilizare si sunt specifice ambalarii produselor alimentare, conform prevederilor legale in vigoare.

PRECIZARI CU PRIVIRE LA PREPARAREA HRANEI

Ofertantul castigator va prepara hrana tinand cont de nivelul alocatiile de hrana pentru consumurile colective din unitatile sanitare stabilite prin HG nr. 429/2008 dupa cum urmeaza:

INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

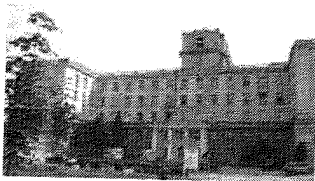
TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI

NR. CRT.	CATEGORIE MENIU / ALOCATIE HRAN	CANTITATE MENIURI/1 luna	CANTITATE MENIURI/3 luni	CANTITATE MENIURI/8 luni	VALOARE MENIU (fara TVA) ALOCATIE HRANA / ZI	VALOARE MENIURI/1 luna RON fara TVA	VALOARE MENIURI/3 luni RON fara TVA	VALOARE MENIURI/ 8 luni RON fara TVA	Garantie participare
	Servicii de catering (preparare si livrare), conform anexei din 01.10.2016 a HG nr. 429/2008 ; COD CPV 55520000-1 - Servicii de catering (Rev.2)								
1	TOTAL COMUN / Alti bolnavi adulti	8,000.00	24,000.00	68,000.00	9.17	73,360.00	220,080.00	623,560.00	
2	TOTAL COPII 0-3 ANI/Copii 0-3 ani	-	-	-	9.17	-	-	-	
3	TOTAL COPII NEOPLAZICI/Bolnavi hepatita, neoplazici copii	1,500.00	4,500.00	14,000.00	15.04	22,560.00	67,680.00	210,560.00	
4	TOTAL DIABET/Bolnavi diabet adulti	2,500.00	7,500.00	23,000.00	13.76	34,400.00	103,200.00	316,480.00	
5	TOTAL INSOTITORI/insotitori ai bolnavilor internati	350.00	1,050.00	3,500.00	6.42	2,247.00	6,741.00	22,470.00	31,522.70
6	TOTAL NEOPLAZICI/ Bolnavi hepatita, neoplazici adulti	13,000.00	39,000.00	115,000.00	13.76	178,880.00	536,640.00	1,582,400.00	
7	TOTAL HEMODIALIZA/ Regim de hemodializa	600.00	1,800.00	5,000.00	8.25	4,950.00	14,850.00	41,250.00	
8	TOTAL COPII NEFROLOGIE 3-16 ANI/Copii 3-16 ani	400.00	1,200.00	4,000.00	11.00	4,400.00	13,200.00	44,000.00	
	TOTAL NR PORTII	26,350.00	79,050.00	232,500.00					
	Servicii de etichetare si ambalare						105,927.00	311,550.00	
	Servicii de catering (preparare si livrare)						962,391.00	2,840,720.00	
	Total valoare fara TVA						1,068,318.00	3,152,270.00	



INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI

Tabel cu valoarea caloriilor in functie de alocatia de hrana :

Regimuri	Valoare alocatie (lei cu TVA)	Numar mediu calorii
TOTAL COMUN / Alti bolnavi adulti	9.99	2000
TOTAL COPII NEOPLAZICI/Bolnavi hepatita, neoplazici copii	16.39	2500
TOTAL DIABET/Bolnavi diabet adulti	14.99	2000
TOTAL INSOTITORI/Insotitori ai bolnavilor internati	6.99	1500
TOTAL NEOPLAZICI/ Bolnavi hepatita, neoplazici adulti	14.99	2000
TOTAL HEMODIALIZA/ Regim de hemodializa	8.99	500
TOTAL COPII NEFROLOGIE 3-16 ANI/Copii 3-16 ani	11.99	2000

Ofertantul castigator va pregati hrana pentru fiecare dieta conform nr.de portii comunicat in ziua precedenta pana la ora 14, de catre asistenta dieteticiana cu semnatura din partea spitalului.

Odata cu stabilirea numarului de bolnavi in portie pentru ziua urmatoare si repartizarea acestora pe diete ,vor fi comunicate si meniurile (retetele) de mancare pe fiecare tip de dieta si regim in parte.

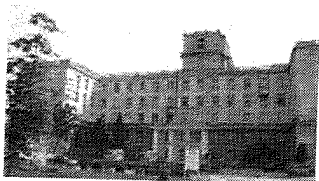
Meniul zilnic al unui bolnav este compus din mic dejun,pranz si cina, inclusiv painea.

Pentru meniurile speciale se vor furniza suplimente de hrana la orele 10 si 16.

Daca,dupa comunicarea numarului de bolnavi cum a fost specificat mai sus, in cazul in care intervin situatii de urgenta, ofertantul are obligatia, ca la solicitarea reprezentantilor autorizati ai spitalului sa rezolve si sa pregateasca in maxim doua ore hrana suplimentara.

Ofertantul va asigura si prepararea hranei pentru medicii de garda care va fi livrata odata cu mancarea bolnavilor.

Mancarea medicilor de garda va fi cat mai variata si meniurile vor fi comunicate in aceleasi conditii ca si pentru bolnavii internati.



INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI

I. EXEMPLE DE REGIMURI UZUALE UTILIZATE IN CADRUL INSTITUTULUI CLINIC FUNDENI

Regim pentru bolnavii de ulcer:

Dimineata-lapte 200ml

-unt 20g

-1 ou fiert

Pranz -supa crema de legume 300g

-rasol de pui 150g cu garnitura de orez 200 g

Seara -budinca de paste cu branza de vaci 300 g

-ceai 200ml

Regim pentru bolnavii de hepatita cronica :

Dimineata -ceai 200ml

-unt 20g

-miere 50g

Pranz -ciorba de zarzavat cu zdrente ou

-friptura cu sos de rosii 150 g cu piure de cartofi 200g

-prajitura cu mere

Seara -mamaliga 200 g

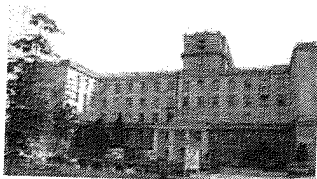
-branza de vaci 100 g

-smantana 70 g

-ceai 200ml

Regim pentru bolnavii de diabet zaharat : in functie de toleranta la glucide va cuprinde alimente cantarite in mod obligatoriu si alimente necantarite.

Dimineata -ceai fara zahar 200ml



INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI

-unt 20g

-branza de vaci 100g

Ora 10 -mere 250 g

Pranz -ciorba de fasole verde 300 g

-spanac 200 g cu pui 150 g

Ora 16 -iaurt 200 g

Seara -friptura inabusita 150 g cu garniture de orez 200 g

-compot dietetic 300 ml

Regim pentru bolnavii de colita(de fermentatie) :

Dimineata -ceai 200ml

-unt 20 g

-branza de vaci 100g

Pranz -supa de pasare cu galuste de gris 300 g

-sufleu de paste cu carne 300 g

-pandispan 100 g

Seara -omleta dietetic 200 g cu branza vaci 100 g

-ceai 200 ml

Regim pentru bolnavii de boli cardiace si renale :

Dimineata -ceai 200ml

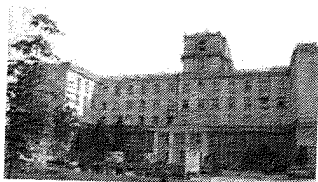
-unt 20 g

-gem de prune 50 g

Pranz -ciorba de dovlecei a la greque 300 ml

-musaca de paste 200 g cu pui 150 g

-placinta cu branza de vaci si stafide 100 g



INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI

Seara -ghiveci de legume 300 g

-ceai 200 ml

Regim pentru lacto-fainos-vegetarian :

Dimineata -ceai 200ml

-unt 20 g

-branza de vaci 100 g

-smantana 200 g

-lapte 1l

-1 ou fiert

Pranz -supa de legume 300 ml

-piure de cartofi 200 g cu branza de vaci 100 g

-corabioare 100 g

Seara -taitei gratinati 300 g

-ceai 200 ml

Regim complet :

Dimineata - ceai 200ml

-unt 20 g

- branza telemea 100

Pranz -supa crema de legume cu crutoane 300 g

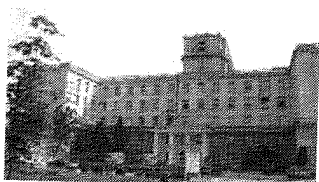
-varza a la cluj 200 g cu carne de pui 150 g

-chek

Seara - taitei gratinati cu zahar 300 g

-iaurt 200 g

Regim fara rezidii :



INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI

Dimineata - ceai 200ml

-unt 20 g

-branza de vaci 100 g

-2 oua fierte moi

Pranz -supa de carne strecurata 300 ml

-rasol pui 150 g cu branza de vaci 100 g

-compot 200 ml

Seara -friptura de pui inabusita 150 g cu 1 ou ochi in apa

-compot 200 ml

Regim pentru preparatele calorice (3000 calorii):

-4 oua crude

-lapte dulce 1 l (100 g lapte praf)

- zahar 200 g

-smantana 200 g

-ulei 50 g

-cacao 50 g

-supa strecurata de zarzavat 1 l

Sugari:

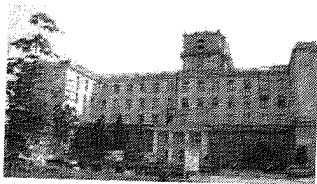
-zahar

-orez

II. EXEMPLE DE REGIMURI SPECIALE UTILIZATE IN CADRUL INSTITUTULUI CLINIC FUNDENI

Regim pentru enterocolita :

Dimineata -ceai de menta 200 ml



INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI

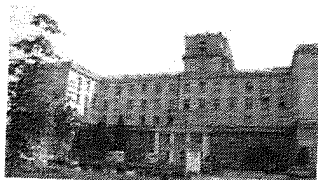
- branza de vaci proaspata 100 g
- 1 ou fiert tare
- paine prajita 70 g
- Pranz -supa mucilaginoasa 300 ml
- rasol pui 150 g cu sotte morcov 200 g
- mere coapte 200 g
- Seara -rasol pui 150 g cu orez fiert in apa 200 g
- ceai de menta 200

Regim fara gluten:

- Dimineata -lapte 200 ml
- branza de vaci 100 g
- 2 oua fierte
- Pranz -supa strecurata de legume de legume 300 ml
- rasol pui 150g (peste) cu branza de vaci 100 g si mamaliga
- fructe coapte fara coaja si samburi 200 g
- Seara -friptura la tava 150 g cu orez 200 g si mamaliga
- ceai 200 ml

Regim pentru hemoragii oculte (pranz alb):

- Dimineata -lapte 200 ml
- unt 20 g
- branza vaci 100 g
- Pranz -supa de legume 300 ml
- cartofi cu branza de vaci 300 g
- Seara -taitei cu branza de vaci 300 g



INSTITUTUL CLINIC FUNDENI
SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI
TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44
EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



-ceai 200 ml

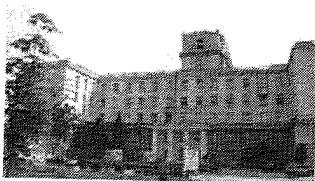
APORTUL CALORIC SE PREZINTA ASTFEL:

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

III. REGIMURI UZUALE UTILIZATE IN CADRUL INSTITUTULUI CLINIC FUNDENI

Regimurii – ulcer

- lacto-fainos-vegetarian
- lacto-fainos-vegetarian carnat
- semisolid
- comun malign
- comun
- cardiac II
- pancreatita
- cai biliare
- hepatic ciroza
- hepatic fara proteine
- renal 100 proteine
- renal 70 proteine(sindrom nefrotic)
- renal 50 proteine
- renal 40 proteine
- renal 30 proteine
- cardio vascular



INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



**INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI**

- colite (de fermentatie)
- rectocolite
- diabet zaharat 150 hidrati carbon
- diabet zaharat 200 hidrati carbon
- fara rezidii
- cortizon hematologie
- transplant medular
- hemodializa
- preparate calorice

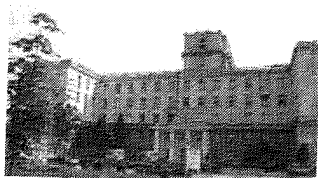
Regimuri pediatrie-renal

- cortizon
- hepatic
- diabet zaharat
- colite
- ulcer
- transplant medular
- sugari

IV.REGIMURI SPECIALE UTILIZATE IN CADRUL INSTITUTULUI CLINIC FUNDENI

Regimurii -neo-colon

- gastric
- hepatic 30 proteine
- enterocolite
- pranz alb (hemoragii oculte)
- fara gluten



INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI

-pentru studiul digestiei

-gras

-pentru urografie

-pentru colecistografie

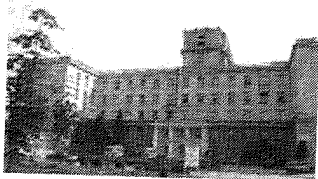
-hipocaloric

-constipatie

Numarul mediu de meniuri/zi/spital =950

In vederea aprovizionarii cu cantitati corespunzatoare de materii prime, ingrediente , produse finite, va prezentam date referitoare la consumul mediu lunar /pe categorii inregistrat in I C Fundeni :

Nr.crt.	Produse	u.m.	consum mediu lunar
1	Paine fara sare 0,300 gr	BUC.	24,000.00
2	Faina (000) 1 kg	KG.	500.00
3	Fidea 2 kg	KG.	120.00
4	Paste fainoase 0,500 /1000 gr	KG.	850.00
5	Bulion 24 ^o -30 ^o	KG	500.00
6	Compot de caise	KG	320.00
7	Compot de piersici	KG	300.00
8	Compot de visine	KG	100.00
9	Compot PIERSICI fara zahar (dietetic)	KG	20.00
10	Conopida in apa	KG	125.00
11	Dovlecei in apa	KG	800.00
12	Fasole verde	KG	1,500.00
13	Gem de caise	KG	300.00
14	Gem prune	KG	200.00
15	Gem visine	KG	50.00
16	Ghiveci de legume	KG	500.00
17	Mazare boabe	KG	1,000.00
18	Mere rase	KG	80.00
19	Morcovi in apa	KG	1,200.00
20	Rosii in bulion	KG	1,500.00
21	Salata sfecla rosie	KG	375.00
22	Spanac frunze	KG	1,000.00



INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

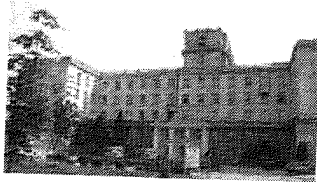
TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI

23	Tocana de legume	KG	500.00
24	Zarzavat ciorbe	KG	750.00
25	Zarzavat supe	KG	750.00
26	Miere de albine poliflora borcan 420gr	KG	25.00
27	Cartofi cal. a l-a	KG.	4,500.00
28	Oua de gaina cal. a. l-a	Buc.	20,000.00
29	Pulpe de pui cu os	KG.	220.00
30	Piept de pui cu os	KG.	110.00
31	Carne de pasare - Pui Grill	KG.	6,250.00
32	Margarina "Unirea" 250gr.	KG.	145.00
33	Margarina 250gr.	KG.	320.00
34	Orez cal. a. l-a 1 kg	KG.	1,000.00
35	Ulei floarea-soarelui 1 lit	LIT	1,000.00
36	Mere Golden/Ionatan cal.a l-a	KG.	1,800.00
37	Branza de vaci grasa; grasime min.27%	KG.	2,750.00
38	Branza Fagaras 200gr.	KG	175.00
39	Branza Telemea (vaca)	KG.	100.00
40	Iaurt 200gr.	KG	450.00
41	Iaurt cu fructe 125gr.	KG	125.00
42	Lapte dulce 1 lit	Lit.	7,500.00
43	Smantana pahar 200gr./18% grasime	KG.	625.00
44	Unt de masa 0,200 gr.	KG.	600.00
45	Bicarbonat de sodiu 0,100gr	KG.	1.00
46	Biscuiti fragezi pachet 0,100gr	KG.	200.00
47	Boia de ardei dulce 0,100gr	KG.	5.00
48	Cacao 0,500gr	KG.	6.00
49	Ceai de plante: aromat, musetel, calmant, sunatoare, hepatic, menta, ptr. Colici; cut. X 20 plic.	CUT.	500.00
50	Drojdie de bere	KG.	2.00
51	Fasole uscata 1 kg	KG.	50.00
52	Foi de dafin 0,100 gr	KG.	1.00
53	Fulgi de cartofi 1 kg	KG.	220.00
54	Gris 0,500 gr	KG.	25.00
55	Lapte praf normalizat 26% grasime fara lactoza	kg	50.00
56	Malai extra 1kg	KG.	500.00
57	Otet 1 lit	LIT	14.00
58	Piper macinat 0,100 gr	KG.	2.00



INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI

59	Sare de bucatarie 5 kg	KG.	100.00
60	Stafide 0,500 gr	KG.	5.00
61	Zahar tos 1 kg	KG.	1,000.00
62	Zahar vanilat plic 5 gr.	KG.	5.00
63	Zahar pudra	kg	10.00
64	Cozonac cu cacao si nuca 1 kg.	Buc	200.00
65	Produse de panificatie (cornuri, batoane 0,100 gr.)	Buc	425.00
66	Ceapa uscata cal a.l.-a	KG.	500.00

Program orar de servire a mesei:

- Mic dejun: ora 8:00 – 08:30
- Pranz: ora 12:00 – 12:30
- Cina: ora 18:00 – 18:30

Nota: prestatorul are obligatia de a furniza portiile de hrana in timp util, astfel incat achizitorul sa poata servi mesele pacientilor in intervalul orar de mai sus.

Receptionarea hranei se va efectua in prezenta reprezentantilor AC .

CRITERIU DE ATRIBUIRE: Cel mai bun raport calitate-pret

Criteriului de atribuire a fost stabilit in conformitate cu art. 111, alin 4 din Legea nr.98/2016 privind Achizitiile publice, evaluarea ofertelor se realizează prin acordarea, pentru fiecare ofertă în parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicării algoritmului de calcul la factorii de evaluare stabiliti de autoritatea contractanta.

Autoritatea contractanta stabilește clasamentul ofertelor in ordonarea descrescătoare a punctajelor respective, oferta câștigătoare fiind cea cu cel mai mare punctaj.

Factori de evaluare	Pondere
1. pretul ofertei	80 puncte
2. componenta tehnica : experienta si calificarea personalului de specialitate	20 puncte

1. Pretul ofertei – 80 puncte

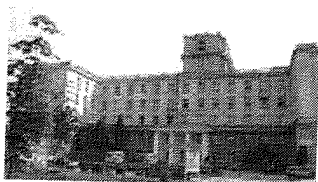
Se va utiliza ca factor de evaluare pretul total ofertat (Valoarea maxima acord -cadru / 8 luni, fara TVA).

Algoritm de calcul :

a) Pentru oferta cu cel mai mic pret total ofertat se acorda punctajul maxim de 80p.

b) Pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel:

$P1n = (\text{Pretul unitar cel mai mic ofertat pentru servicii} / \text{Pretul unitar ofertat } n) \times 80p$



INSTITUTUL CLINIC FUNDENI

SOS. FUNDENI, NR.258, SECTOR 2, 022328 BUCURESTI

TEL : 021.317.21.94 FAX : 021.318.04.44

EMAIL: SECRETARIAT@ICFUNDENI.RO



INSTITUTUL CLINIC
FUNDENI

2. Componenta tehnica - experienta si calificarea personalului de specialitate - punctaj maxim de 20 puncte

Descriere: prin personal de specialitate se intelege bucatar.

Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat in specialitatea de bucatar in ordinea descrescatoare a vechimii.

Pentru fiecare specialist (bucatar) se va prezenta o copie dupa contractul de munca, extras REVISAL, precum si diplome, autorizatii, certificare din care sa rezulte specializarea acestuia.

Prin experienta personalului de specialitate a operatorului economic se intelege suma anilor de vechime a angajatilor calificati in specialitatea de bucatar a primilor 10 (zece) angajati din centralizatorul prezentat.

Algoritm de calcul :

a) pentru cea mai mare experienta a personalului de specialitate se acorda punctajul maxim alocat factorului de evaluare : 20 puncte

b) pentru restul ofertelor punctajul se calculeaza astfel :

- Personalul calificat se va imparti in 4 categorii :

a) vechime: 8 ani sau mai mare (se acorda 2 puncte pt fiecare bucatar din aceasta categorie);

b) vechime: 4 ani sau mai mare, dar mai mica decat 8 (se acorda 1 punct pt fiecare bucatar din aceasta categorie);

c) vechime: 2 ani sau mai mare, dar mai mica decat 4 ani (se acorda 0.5 puncte pt fiecare bucatar din aceasta categorie);

d) vechime: mai mica decat 2 ani. (se acorda 0 puncte pt fiecare bucatar din aceasta categorie);

Punctajul se va calcula dupa formula : $P2n = Na*2 + Nb*1 + Nc*0.5 + Nd*0$ unde : Na, Nb, Nc, Nd reprezinta numarul de bucatari din categoriile definite mai sus

PUNCTAJ TOTAL = P1n + P2n

Descriere: prin personal de specialitate se intelege bucatar. Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat in specialitatea de bucatar in ordinea descrescatoare a vechimii. Pentru fiecare specialist (bucatar) se va prezenta o copie dupa contractul de munca, extras REVISAL, precum si diplome, autorizatii, certificare din care sa rezulte specializarea acestuia. Fiecare ofertant va prezenta un centralizator cu personalul angajat in specialitatea de bucatar in ordinea descrescatoare a vechimii. Prin experienta personalului de specialitate a operatorului economic se intelege suma anilor de vechime a primilor 10 angajati calificati in specialitatea de bucatar din centralizatorul prezentat. Pentru fiecare specialist (bucatar) se va prezenta o copie dupa contractul de munca, extras REVISAL, precum si diplome, autorizatii, certificare din care sa rezulte specializarea acestuia.

Experienta solicitata este justificata prin faptul ca numarul pacientilor internati este foarte mare, afectiunile medicale de care acestia sufera sunt variate, iar prepararea in mod corect a alimentatei acestora este foarte importanta in procesul de vindecare, astfel incat este necesar ca bucatarii sa aiba experienta relevanta pentru a se asigura prepararea hranei in mod corect, conform indicatiilor si la timp.