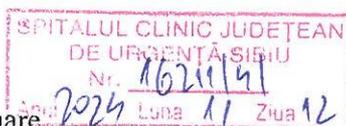


Supun aprobarii,
Presedinte al comisiei de evaluare
Teodora Tudosie



Aprobat,
Manager - dr. Daniel Chelcea

RAPORTUL PROCEDURII

1. Referințe

Procedura de atribuire – procedura proprie servicii Anexa 2 din Lege – art. 7 alin. 1 lit d), art. 68 alin. 1 lit h) si art. 111 alin 1 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare.

Anunț de intentie – in SEAP nr. PI 1003759/05.07.2024 si pe site-ul Spitalului Clinic Judetean de Urgenta Sibiu, din data de 08.07.2024

Contract de achiziție publică/Acord cadru – Acord cadru servicii de preparare a mâncării pentru pacienții internați în cadrul SCJU Sibiu și medicii de gardă

Valoarea min-max estimată a achiziției: – 23422408.00 - 23852882.40 lei.

2. Informații generale despre procedura de atribuire

2.1 Legislația aplicabilă

Procedura de atribuire s-a organizat în conformitate cu legislația în vigoare în domeniul achizițiilor publice/sectoriale în Romania la momentul lansării procedurii de atribuire, după cum urmează:

- Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare;
- Hotărârea Guvernului nr. 395/2016, pentru aprobarea normelor de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului/acordul cadru de achiziție publică, cu modificarile si completarile ulterioare;
- Legea nr. 101/2016, privind remediile si caile de atac in materie de atribuire a contractelor de achizitie publica, a contractelor sectoriale si a contractelor de concesiune de lucrari si servicii, precum si pentru functionarea CNSC, cu modificarile si completarile ulterioare;
- site-ul www.anap.gov.ro.

2.2 Procedura de atribuire

Procedura proprie servicii Anexa 2 din Legea 98/2016 - procedura off line.

Procedura de atribuire a fost inițiată în SEAP prin publicarea anunțului de intentie nr. PI 1003759/05.07.2024 si pe site-ul Spitalului Clinic Judetean de Urgenta Sibiu, din data de 08.07.2024.

3 Modul de desfășurare a procedurii de atribuire

Comisia de evaluare responsabilă de evaluarea ofertelor primite și aplicarea criteriului de atribuire stabilit în anunțul de intentie și documentația de atribuire a fost numită prin decizia autorității contractante nr. 885/19.08.2024, este formata din:

Nr. crt.	Nume si prenume	Rolul în cadrul comisiei de evaluare
1	Teodora Tudosie	Președinte cu drept de vot, responsabil de procedura
2	ec. Dragos Bunaciu	Membru
3	Constantin Sofrone	Membru
4	Maria Parlog	Membru
5	jr. Laura Radac	Membru

3.1 Accesarea ofertelor

Accesarea ofertelor a avut loc la adresa: Sibiu, B-dul Corneliu Coposu, nr. 2-4, în data de 20.08.2024, ora 09:00, în prezența membrilor comisiei de evaluare.

Ca răspuns la anunțul de intenție din SEAP nr. PI 1003759/05.07.2024 și încărcat pe site-ul Spitalului Clinic Județean de Urgență Sibiu din data de 08.07.2024, următorul Ofertant a depus oferta înregistrată la sediul Autorității Contractante sub nr. 20512/14.08.2024, ora 14:42, respectând termenul limită de depunere a ofertelor:

1 - Bliss SRL-ofertant leader CIF 9028935, J32/608/1996 cu Atu Staffing SRL CIF 48194823, J32/971/2023-tert sustinator.Ofertantii participanti la procedura au încărcat următoarele documente solicitate de către autoritatea contractantă:

Nr. crt.	Ofertant/documente depuse	Bliss SRL – ofertant leader	Atu Staffing SRL
1	Formularul 1 - Declarație pe propria răspundere	da	da
2	Formularul 2 – Model de instrument de garantare pentru participare cu oferta la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică	Nu e cazul	Nu e cazul
3	Formularul 3 – Declarație de acceptare a condițiilor contractuale	da	da
4	Formularul 4 – Angajament privind susținerea tehnică și profesională a ofertantului/candidatului/grupului de operatori economici (dacă este cazul)	Nu e cazul	da
5	Formularul 5 - Model acord de asociere (dacă este cazul)	da	da
6	Formularul 6 – Împuternicire (dacă este cazul)	Nu e cazul	Nu e cazul
7	Formularul 7 – Declarație privind Respectarea Reglementărilor din Domeniul Social și al Relațiilor de Muncă	da	da
8	Formularul 8 – Declarație privind Respectarea Reglementărilor Naționale de Mediu	da	da
9	Formularul 9 – Declarație cuprinzând – informațiile considerate confidențiale	Nu e cazul	Nu e cazul
10	Formularul 10 – Formular de oferta + Anexa la formularul de oferta	da	Nu e cazul
11	Formularul 11 – Acord de subcontractare (dacă este cazul)	Nu e cazul	Nu e cazul
12	Formularul 12 – Declarație privind neincadrarea în prevederile referitoare la conflictul de interese din Legea nr. 98/2016	da	da
13	Formularul 13 – Declarație privind neincadrarea în prevederile art. 164 din Legea 98/2016	da	da
14	Formularul 14 – Declarație privind neincadrarea în prevederile art. 165 din Legea 98/2016	da	da
15	Formularul 15 – Declarație privind neincadrarea în prevederile art. 167 din Legea 98/2016	da	da
16	Certificatul de atestare fiscală emis de ANAF privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul de stat.	da	da
17	Cazierul judiciar al operatorului economic	da	da
18	Cazierul judiciar al membrilor organului de administrare, de conducere, de supraveghere al respectivului operator economic și al celor ce au putere de reprezentare, de decizie, de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC/actul constitutiv	da	da
19	Certificatul constatator emis de ONRC	da	da
20	Autorizației sanitare de funcționare /avizului sanitar emis de DSP conform Ordinului Ministerului Sănătății nr. 976/1998	da	da
21	Autorizația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru obiectivul prepararea mâncării, emisă de ANSVSA, pentru sediul/punctul de lucru în care își desfășoară activitatea.	da	da
22	Autorizația/Avizul ANSVSA pentru mijloacele de transport emisă de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, conform art. 8 din Ordinul nr 57/2010, pentru vehiculele pe care ofertantul intenționează să le utilizeze.	da	Nu e cazul

23	Declaratie privind numarul de personal angajat pe posturi, care va fi folosit pentru prestarea serviciului de preparare a mancarii, centralizator personal de specialitate, contracte de munca conform centralizator	da	da
24	Centralizator cifra de afaceri, bilant contabil	da	Nu e cazul

3.2 Procesul de evaluare a ofertelor

3.2.1 Calificarea ofertanților

Comisia de evaluare a verificat îndeplinirea condițiilor de participare și a cerințelor minime asociate, prin verificarea informațiilor preliminare prezentate de Ofertant în documentele ce îl însoțesc, identificate în oferta prezentată în raport cu condițiile de participare și cerințele minime asociate din anunțul de intenție și documentația de atribuire. Informațiile privind evaluarea documentelor de calificare, se regasesc in procesul-verbal nr. 16211/1/20.08.2024.

În urma verificării îndeplinirii condițiilor de participare și a cerințelor minime asociate, următorii ofertanți/candidați au **îndeplinit condițiile de participare:**

Ofertant	Decizie comisie evaluare
Bliss SRL	admis

3.2.2 Evaluarea propunerilor tehnice

Procesul de evaluare tehnica se realizează cu sprijinul membrilor de specialitate din cadrul comisiei de evaluare, care au evaluat ofertele tehnice în raport cu cerințele minime din Caietul de Sarcini.

Acesta se bazeaza pe informațiile preliminare prezentate de Ofertant în oferta și a documentelor suplimentare identificate în Oferta prezentate. Principalele aspecte ale evaluării propunerilor tehnice sunt prezentate mai jos, în timp ce aspectele detaliate se regăsesc în procesul-verbal nr. 16211/2/17.10.2024 și anexa nr. 1 inclusa în prezentul proces-verbal.

În urma desfășurării procesului de evaluare, a **îndeplinit cerințele minime din Caietul de Sarcini** propunera tehnica prezentata de ofertantul Bliss SRL.

Denumire serviciu	Ofertant	Informații prezentate în propunerea tehnică ptr. demonstrarea îndeplinirii cerinței minime denumire lot/componenta lot/cantitate estimată max anuală	Evaluarea informațiilor prezentate în propunerea tehnică în raport cu cerința min. solicitată în Caietul de sarcini	Clarificări și răspunsul la durată evaluării ofertelor tehnice în legătură cu informațiile prezentate	Răspunsul primit ca urmare a solicitării de clarificări	Evaluarea răspunsului primit	Rezultatul evaluării
Servicii de preparare a mâncării pentru pacienții internați în cadrul SCJU Sibiu și medicii de gardă	<p><i>a. Locul de desfășurare a activității ofertantului</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Prepararea și distribuția hranei se va face în locația proprie a beneficiarului, locație care trebuie autorizată de prestator din punct de vedere sanitar-veterinar pentru serviciile de preparare hrana cu anexe aferente, autorizate emise de către Autoritatea Sanitară Veterinară. - Autoritatea contractantă pune la dispoziția ofertantului castigator (prestator) spațiul aferent serviciului de preparare hrana, care însumează o suprafață de 432,40 m², iar ofertantul castigator va avea obligația, ca în termen de 6 luni de la semnarea acordului cadru, să-l doteze cu toate utilajele și accesoriile necesare activității de preparare hrana, în condițiile prevăzute de reglementările legale din domeniu. - În funcție de destinația spațiilor și de fluxul tehnologic, autoritatea contractantă recomandă dotarea acestora, după cum urmează: să fie certificate; <p><i>Biroul dieteticieni</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - dulap profesional refrigerare pentru mostre, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 400 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automată. <p><i>Zona pregătire oua</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - dulap profesional refrigerare, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 400 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automată. - spalator 2 cuve din inox alimentară. <p><i>Zona pregătire carne</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - dulap profesional refrigerare, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 600 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automată. - spalator 2 cuve din inox alimentară. - masa de lucru din inox alimentară cu polita interioară, - masa de lucru din inox alimentară cu polita interioară, butuc tansat carne cu blat din polietilena. <p><i>Zona pregătire legume</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - dulap profesional refrigerare, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 600 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automată. - spalator 2 cuve din inox alimentară. - masa de lucru din inox alimentară cu polita interioară, - rastele 4 polite modulare, reglabile în înălțime, - robot cartofi din inox alimentară. 	<p>Nu s-au solicitat clarificări</p> <p>Referința-oferta tehnică a participantului Bliss SRL</p>	<p>Nu e cazul</p>	<p>Nu e cazul</p>	<p>Nu e cazul</p>	<p>Nu e cazul</p>	<p>Oferta conforma</p> <p>Oferta conforma</p> <p>Oferta conforma</p> <p>Oferta conforma</p> <p>Oferta conforma</p>

	<p>Spatolator vase mari</p> <ul style="list-style-type: none"> - masa de lucru din inox alimentat cu polita interioara. - spalator cu o cuva mare din inox alimentat. - rastel 4 polite modulare, reglabile in inaltime, 2 buc. <p>Bucatarie rece si pentru mic dejun</p> <ul style="list-style-type: none"> - masa de lucru din inox alimentat cu polita interioara, - 2 buc. - dulap profesional refrigerare, functionat din inox alimentat la exterior, capacitate de aproximativ 600 litri, min. 4 rafturi, termostat digital, racire automata - 2 buc. - masa de lucru din inox alimentat cu polita interioara <p>Bucatarie calda</p> <ul style="list-style-type: none"> - aragaz tip pasante din inox alimentat, 4 ochiuri cu flacara de veghe cu putere arzatoare 9 kw, alimentare cu gaz, pe structura tip dulap inchis cu usi, - 2 buc. - masa in insula tip pasante din inox alimentat, pe structura tip dulap cu sertar, - plita plina din inox alimentat, arzator mare cu flacara inchisa cu putere arzatoare 12 kw, alimentare cu gaz, - masa de lucru din inox alimentat, polita inferioara -2 buc. - tigare basculanta 120 litri din inox alimentat, alimentare electrica, putere 18 kw, - marmita electrica cu incalzire indirecta din inox alimentat, capacitate 150 litri, putere 24 kw, - masa de lucru din inox alimentat, polita inferioara. - cuptor convectie 40 tavi si panou de comanda soft touch, din inox alimentat, putere 32 kw, usa cu 3 straturi de geam, programabil-100 programe, 6 moduri de gatire, sonda de temperatura pana la 99°C, - masa de lucru din inox alimentat, polita inferioara, <p>Sistem distributie hrana cu tavi compacte</p> <ul style="list-style-type: none"> - sistem de distributie hrana cu tavi compacte compus din: <ul style="list-style-type: none"> - tava compacia izoterma cu farfurii avand 2 parti, carcasa polipropilen, izolata cu spuma poliuretamica, parte inferioara pentru servite cu locase, parte superioara-capac, temperatura scade de la 95°C si ajunge la 65°C in 45 min, locas pentru 1 buc farfurie ciorba, 1 buc farfurie felul doi si 2 locase pentru farfurie desert, sistem inchis, lavabil in masina de spalat pana la 90°C, dimensiuni 530x370x102 mm – 500 buc, - bol ciorba cu perete dublu izolat, cu capac de inchidere etans – 11 buc, - farfurie felul doi din melamina, cu capac de inchidere etans 11 buc, - farfurie desert fara capac - 1 buc; - suport placuta diferite diete. - banda transportoare de portionare din inox alimentat cu senzor de siguranta si viteza reglabila, cu banda de protectie pe cale 2 taturi, lungime min de 5 m si latime max de 550 mm; - carucior de tip Bain Marie mobil pe roti din inox alimentat, adancime max 200 mm cu termostat, temperatura max 95°C, dimensiuni aproximative 3000x1100x500 mm - 3 buc. 	<p>Referinta-oferta tehnica a participantului Bliss SRL</p>	<p>Nu e cazul</p> <p>Nu e cazul</p> <p>Nu e cazul</p> <p>Nu e cazul</p>	<p>Nu e cazul</p> <p>Nu e cazul</p> <p>Nu e cazul</p> <p>Nu e cazul</p>	<p>Nu e cazul</p> <p>Nu e cazul</p> <p>Nu e cazul</p> <p>Nu e cazul</p>	<p>Oferta conforma</p> <p>Oferta conforma</p> <p>Oferta conforma</p> <p>Oferta conforma</p>
--	--	---	---	---	---	---

	<p>- carucior incalzitor farfurii portelan felul doi din inox alimentar, aer cald ventilat, capacitate max 160 boluri, temperatura 80-110°C, dimensiuni aproximative 760x995x900 mm - 3 buc.</p> <p>- dispenser neutru farfurii din inox alimentar pentru aprox 135 farfurii, 4 coloane de indrumare farfurii, dimensiuni aproximative 820x800x900 mm.</p> <p>- carucior de transport boluri si capace din inox alimentar, cu maner de ghidaj, capacitate max 10 cosuri, dimensiuni aproximative 5600x600x900 mm - 8 buc.</p> <p>- cosuri de spalare-depozitare, dimensiuni aproximative 500x500x150 mm, rezistente la temperaturi de pana la 90°C - 60 buc.</p> <p>- cosuri de spalare-depozitare capace mari - aprox 65 capace, dimensiuni aproximative 500x500x190 mm, rezistente la temperaturi de pana la 90°C - 13 buc.</p> <p>- carucior transport tavi complete din inox alimentar, capacitate aprox 22 tavi, inchis pe toate laturile si cu usi pe partea operatorului, dimensiuni aproximative 950x630x1500 mm - 15 buc.</p> <p>- carucior mobil pentru transport tavi din inox alimentar cu 2 platforme, capacitate aprox 36 tavi complete, inchis pe toate laturile si cu usi pe partea operatorului, dimensiuni aprox. 1220x530x1010 mm - 8 buc.</p> <p>- carucior rasiel, 4 polite pentru depozitare tavi, profil patrat din inox, capacitate aprox 50 tavi tablotherm, inchis pe toate laturile si cu usi pe partea operatorului, dimensiuni aprox. 1275x575x1792 mm - 14 buc.</p> <p>- curea din poliamida pentru fixare cu inchizator de siguranta, lungime aprox 3 m.</p> <p>- masina profesionala de spalat, tunel de 5.4 m cu pereti dubli din inox alimentar, cu zona debarasare supliment in fata + 500 mm, cu sistem self cleaning inclus, capacitate min/max 2600-3500 farfurii, cu banda transportoare cu 2 trepte de viteza si 2 zone de spalare/prespalare + spalare, la clatire dezinfectie termica la peste 75°C, control digital, lungime totala 5450 mm, sistem ATC-2 sertare laterale tip filtru, zona de incarcare speciala de 1020 mm, dimensiuni aprox. 15450x830x1720 mm.</p> <p>- split masina de spalat in doua bucati.</p> <p>Nota - In cadrul sistemului distributie hrana cu tavi compacte, este obligatoriu ca ofertantul castigator sa asigure tavile compacte izoterme cu farfurii, carucioarele de transport tavi complete, carucioarele mobile pentru transport tavi, curelele din poliamida pentru fixare si masina profesionala de spalat, tunelul de 5.40 m. Celelalte dotari si caracteristici mai sus enumerate, sunt orientative, dar este obligatoriu sa se asigure toate procesele necesare activitatii de preparare a hranei in conditiile reglementate de legislatia in vigoare.</p> <p>- Prestatorul preia spațiul pus la dispoziție de către autoritatea contractantă, pe baza de proces-verbal de predare-primire și îl va folosi numai pentru activități de preparare a mâncării în folosul achizitorului. Orice degradare a spațiului închiriat datorată culpei prestatorului, determină repararea acestuia astfel încât să fie adus la starea inițială, cheltuiala fiind suportată de către acesta.</p>
--	---

	<p>- Prestatorul are obligația să nu schimbe destinația spațiului închiriat, sau să facă modificări, fără acordul scris al autorității contractante.</p> <p>- Prestatorul asigura, pe cheltuiala proprie, exploatarea și întreținerea spațiului folosit pus la dispoziție de către autoritatea contractantă și va permite verificarea periodică a acestuia.</p> <p>- În cazul unor defecțiuni la instalațiile electrice, de apă, gaz, canal din spațiile puse la dispoziție, remedierea acestora cade în sarcina prestatorului de servicii, pe cheltuiala sa, excepție făcând rețelele principale de transport comune cu Spitalul Clinic Județean de Urgență Sibiu.</p> <p>- Spațiul pus la dispoziție, prin încheierea unui contract de închiriere, este de 432,40 m². Chiria pe spațiul ce urmează a fi închiriat nu va fi mai mică de 8 euro /m²/luna, conform HCJ 34/2024. Operatorului economic cărui i se atribuie contractul, va achita lunar, în urma contorizării separate, și consumul efectuat de acesta la apă, gaz, canal, curent electric, în termen de 30 de zile de la emiterea documentelor justificative ale autorității contractante. Consumul mediu pentru prepararea hranei, este următorul: gaz metan- 40 m³/zi, apă - 7 m³/zi, curent electric - 660 Kw/zi, canal - 7 m³/zi. Operatorul economic caruia i se atribuie contractul de prestări servicii va suporta, pe cheltuiala sa, obținerea tuturor autorizațiilor de funcționare necesare, conform legii și va achita anual către Primăria Sibiu, taxa pe clădiri aferent suprafeței închiriate, prevăzută la art. 455 alin. 2 din Legea 227/20153 privind Codul Fiscal cu modificările și completările ulterioare. Valoarea de inventar a spațiului de închiriat este de 2.317.679 lei.</p> <p>- La expirarea acordului cadru, spațiul închiriat se restituie în termen de 30 zile, în starea în care a fost pus la dispoziție de către autoritatea contractantă, prin procesul-verbal de predare-primire. Toate dotările asigurate pentru desfasurarea activității de preparare a mâncării nu vor rămâne în proprietatea achizitorului.</p> <p>b. <i>Prevederi privind produsele alimentare</i></p> <p>- Produsele aprovizionate care sunt folosite în vederea preparării hranei, vor fi însoțite de documente prevăzute de legislația aferentă (facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, avize, certificate sanitare-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiză, etc), vor fi ambalate, etichetate, inscripționate și ștampilate, după caz, potrivit legislației sanitare-veterinare în vigoare.</p> <p>- Prestatorul nu va accepta materii prime ori ingrediente, dacă acestea sunt cunoscute a fi sau se apreciază, în mod rezonabil, că ar putea să fie contaminate cu paraziți, cu microorganismele patogene ori cu substanțe toxice, de descompunere sau străine, în așa măsură încât, chiar după ce operatorul cu activitate în domeniul alimentar a aplicat în mod igienic proceduri normale de sortare și/sau de preparare ori de procesare, produsul final ar fi impropriu pentru consum uman.</p> <p>- Materiile prime și toate ingredientele depozitate trebuie să fie păstrate în condiții corespunzătoare, concepute să prevină deteriorarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării.</p>																													

	<p>- In toate etapele de preparare, procesare și de distribuție alimentele trebuie să fie protejate împotriva oricărei contaminări ce poate face alimentul impropriu pentru consum uman, dăunător pentru sănătate sau contaminat în așa măsură încât ar fi ne rezonabil să fie consumat în acea stare.</p> <p>- Materile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite ce pot să faciliteze multiplicarea unor microorganisme patogene sau formarea de toxine nu trebuie să fie păstrate la temperaturi ce ar putea avea ca rezultat un risc pentru sănătate. Lanțul de frig nu trebuie să fie întrerupt. Totuși, sunt permise perioade limitate fără controlul temperaturii, pentru a se permite derularea practică a activităților preparării, transportului, depozitării, expunerii și servirii mâncării, cu condiția ca aceasta să nu aibă drept rezultat un risc pentru sănătate.</p> <p>- 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 temperatură ce nu trebuie să aibă ca rezultat un risc pentru sănătate.</p> <p>- Decongelarea produselor alimentare trebuie să fie realizată în așa fel încât să se reducă la minimum riscul dezvoltării de microorganisme patogene sau al formării de toxine în alimente timpul decongelării; alimentele trebuie să fie supuse la temperaturi care să nu aibă ca rezultat un risc pentru sănătate.</p> <p>Atunci când lichidul ce se scurge în procesul de decongelare poate reprezenta un risc pentru sănătate, acesta trebuie să fie drenat în mod adecvat. După decongelare, alimentele trebuie să fie manipulate de așa manieră încât să se reducă la minimum riscul dezvoltării de microorganisme patogene sau formarea de toxine.</p>	Referința-oferta tehnica a participantului Bliss SRL	Nu e cazul	Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma
	<p><i>e. Cerințe privind transportul</i></p> <p>- Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare trebuie să fie menținute curate și în bună stare de întreținere și funcționare pentru ca alimentele să fie protejate împotriva contaminării și, după caz, să fie concepute și construite pentru a se permite igienizarea și/sau dezinfectia adecvate.</p> <p>- Recipientele din vehicule și/sau containerele nu trebuie să fie utilizate pentru transportul altor materii decât produsele alimentare, atunci când această utilizare poate avea ca rezultat contaminarea</p> <p>- Atunci când transportoarele și/sau containerele sunt utilizate și pentru transportul altor materiale decât produse alimentare sau pentru transportul simultan al unor produse alimentare diferite, trebuie să existe, după caz, o separare efectivă a produselor.</p> <p>- Produsele alimentare sub formă lichidă, de granule sau de pudră, în vrac, trebuie să fie transportate în recipiente și/sau containere/tancuri rezervate exclusiv transportului de produse alimentare.</p> <p>- Atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor bunuri decât produse alimentare</p>		Nu e cazul	Nu e cazul	Nu e cazul	

	<p>sau pentru transportul de produse alimentare diferite, trebuie să se efectueze o igienizare eficientă între încărcări, pentru a se evita riscul de contaminare.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produsele alimentare din mijloace de transport și/sau containere trebuie să fie aranjate și protejate, astfel încât să se reducă riscul de contaminare. - După caz, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transport de alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate. - Autovehiculele utilizate la transportul produselor alimentare vor trebui să aiba autorizație sanitară pentru mijloacele de transport ale produselor comestibile de origine animală, eliberată de Autoritatea Sanitară Veterinară 						
	<p>1. <i>Cerințe privind igiena personalului</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare și preparare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală și trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curată și după caz, echipament de protecție. - Personalul bucatariilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare și controalelor medicale periodice. - Prestatorul va desemna o persoană care sa supravegheze zilnic starea de sanătate si igiena individuala a personalului din blocul alimentar, va investiga activ tot personalul înainte de inceperea unei zile de lucru si daca va observa semne de boala ii va trimite la medic. - Nici unei persoane care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, ori care suferă de o altă afecțiune, cum ar fi leziuni infectate, infecții ale pielii, abcese sau diaree, nu trebuie să i se permită să manipuleze alimente ori să intre în orice zonă de manipulare a alimentelor, dacă există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă. - Orice persoană astfel afectată și angajată într-o activitate în domeniul alimentar și care este posibil să intre în contact cu alimente trebuie să raporteze imediat operatorului cu activitate în domeniul alimentar, boala sau simptomele, iar dacă este posibil, cauzele acestora. <p>2. <i>Prevederi privind ambalarea și distribuția hranei</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ambalarea și distribuția hranei se face cu ajutorul sistemului de distribuție hrana cu tavi compacte, compus din tava compactă izotermă cu făruri având 2 parti, carcasa p/propilen, izolată cu spuma poliuretanică, parte inferioară pentru servirea cu locase, parte superioară-capac, bol ciorba cu perete dublu izolat, cu capac de închidere etans - 1 buc, farfurie felul doi din melamina, cu capac de închidere etans, farfurie desert fără capac - 1 buc și suport plăcută diferite diete. - După porționarea și ambalarea hranei, funcție de dietele specifice diferitelor tipuri de afecțiuni, tavile compacte sunt etichetate corespunzător și sunt puse pe canucioarele de transport tavi. O parte dintre acestea sunt preluate de către personalul autorității contractante din secțiile spitalicești pentru a fi distribuite persoanelor internate și medicilor de gardă în locația din B-dul Corneliu Coposu nr. 2-4 iar o parte vor fi transportate 	<p>Referința-oferta tehnica a participantului Bliss SRL</p>					<p>Oferta conforma</p>
		<p>Referința-oferta tehnica a participantului Bliss SRL</p>			<p>Nu e cazul</p>	<p>Nu e cazul</p>	<p>Oferta conforma</p>

	<p>de catre prestator cu mijloace de transport proprii autorizate in locatiile situate in Sibiu, str. Pompeiu Onofreiu, nr. 6, str. dr. D. Bagdasar, nr.12 si preluare de personalul acestor locatii.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transferul hranei de la prestator, la reprezentantii numiti ai autoritatii contractante, se va face pe baza de proces-verbal de predare-primire, semnat de catre ambele parti si la care se atasaza declaratia de conformitate. Pentru cele 2 locatii amintite mai sus, se va intocmi un proces-verbal de predare-primire semnat de catre reprezentantii celor 2 parti, proces verbal, insotit de avizul de expeditie intocmit de catre prestator. - Sistemul de distributie hrana cu tavi compacte nu trebuie să reprezinte o sursă de contaminare. - Materialele de ambalare trebuie să fie depozitate de așa manieră încât acestea să nu fie expuse la un risc de contaminare. - Operațiunile de ambalare și distribuire trebuie să fie efectuate astfel încât să se evite contaminarea produselor. După caz și în special în cazul recipientelor și al vaselor de sticlă, trebuie să fie asigurate integritatea și igiena acestora. - Materialul de ambalare și de împachetare reutilizat pentru produse alimentare trebuie să fie ușor de igienizat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. 						
	<p><i>f. Cerințe privind deșeurile alimentare și nealimentare</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Deșeurile alimentare, subprodusele necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate cât mai repede posibil din încăperile în care sunt prezente alimente, pentru a se evita astfel acumularea acestora prin grija personalității spitalului.</i> - <i>Deșeurile alimentare, subprodusele necomestibile și alte resturi trebuie să fie strinse în saci negri menajeri, care vor fi depozitați în containere ce se închid, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot demonstra autorității competente că alte tipuri de containere sau sisteme de evacuare utilizate sunt corespunzătoare. Aceste containere trebuie să fie construite corespunzător, ținute în condiții adecvate, să fie ușor de igienizat și atunci când este necesar, de dezinfectat.</i> - <i>Spațiile de depozitare a deșeurilor trebuie administrate astfel încât să poată fi menținute curate și pentru a preveni apariția și răspândirea epidemiilor, contaminarea alimentelor, a apei potabile, a echipamentelor și a spațiilor, să fie libere de animale și dăunători.</i> - <i>Toate deșeurile trebuie să fie eliminate în mod igienic și protejând mediul, în conformitate cu legislația comunitară transpusă, aplicabilă în acest scop și nu trebuie să constituie o sursă directă sau indirectă de contaminare.</i> - <i>Prestatorul se va ocupa de îndepărtarea containerelor cu deșeuri alimentare pe propria cheltuială, respectând legislația în vigoare.</i> <p><i>g. Alte solicitări</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Oficiile de distribuție a mâncării vor fi cele existente în incinta spitalului la fiecare pavilion, respectiv:</i> - <i>locatia 1: Bulevardul Corneliu Coposu, nr. 2-4 pentru pavilioanele: Materno-infantili, Chirurgical, Medicala,</i> 	Referinta-oferta tehnica a participantului Bliss SRL	Nu e cazul	Nu e cazul	Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma
		Referinta-oferta tehnica a participantului Bliss SRL	Nu e cazul	Nu e cazul	Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma

	<p>Oftalmologie, ORL, Dermatologie, Infecțioase, Recuperare, medicina fizică și balneologie II); - locația 2: Strada Pompeii Onofreiu, nr. 6 pentru pavilionul Neurologie; - locația 3: Str. dr. D. Bagdasar, nr. 12 pentru pavilionul Recuperare, medicina fizică și balneologie II</p> <p>Prestatorul va pregăti 3 (trei) mese pe zi + suplimente acolo unde este cazul, care vor fi servite pacienților internați și medicilor de gardă, între următoarele ore :</p> <ul style="list-style-type: none"> - micul dejun : 7:30 – 8:00 - prânzul : 13.00- 13:30 - cina : 17.30- 18.00 - supliment : 10:00 și 16:00 <p>- Asistențele dieteticiene, în baza statisticilor înscrise în "Foaia de mișcare zilnică" trimisa de fiecare secție medicală, vor întocmi "CENTRALIZATORUL DE HRANA" ținând cont de informațiile furnizate, până la ora 14:00. „Foaia de mișcare zilnică” cuprinde pacienții internați în secții până la ora respectivă și numărul de porții în funcție de tipurile de diete. Pacienții internați între orele 14:00 și 23:59, vor fi trecuți pe o anexa a situației de hrana care este predată până la ora 08:00 la asistenta dieteticiana (foarte suplimentară de alimentație), urmând să primească mâncare în aceeași zi începând cu micul dejun.</p> <p>Datele statistice vor fi furnizate în fiecare zi până la ora 14:00 a zilei curente, respectiv 08:00, următoarea zi. Este obligată asistențelor șef de a transmite aceste date în timpul specificat.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dacă după ora trimerii la prestator a numărului de porții și diete pentru ziua următoare, apar cazuri noi de internare, numărul suplimentar de pacienți intrați va putea fi anunțat prin telefon până a doua zi la ora 8:30 de către fiecare secție pentru a completa numărul de porții, prestatorul având obligata sa suplimenteze corespunzător aceste porții. Se va proceda corespunzător – pentru zilele de sâmbătă și duminică. - Prestatorul va trebui să aibă ca obiect de activitate : activități de servicii de alimentație. - Prestatorul va pregăti meniurile pentru fiecare dieta în parte, conform numărului de bolnavi - comunicat în ziua precedentă până la ora 13:00 de către asistentele dieteticiene, cu semnatura medicului responsabil cu hrana bolnavilor la nivelul spitalului. - Odata cu numărul de bolnavi în porție pentru ziua următoare și repartizarea acestora pe diete, vor fi comunicate prestatorului și meniurile (rețetele) de mâncare pe fiecare tip de dieta și regim parte. - Dacă după comunicarea numărului de bolnavi cum a fost specificat mai sus, intervin situații de urgență, ofertantul are obligata ca la solicitarea reprezentanților autorizați ai spitalului să rezolve și să pregătească în maxim două ore mâncarea suplimentară. - Pentru bolnavii de diabet, hepatită, cardiaci, operați, etc. se solicită meniuri dietetice speciale, în funcție de afecțiunile cu care sunt internați. 				
--	---	--	--	--	--

	<p>- Prestatorul va asigura si prepararea mancarii pentru medicii de garda care va fi livrata odata cu mancarea bolnavilor. Valoarea mancarii pentru medicii de garda va fi echivalenta cu cea a bolnavilor din sectia unde acestia isi desfasoara serviciul de garda</p> <p>- Achizitorului i se va asigura dreptul de a verifica modul de prestare al serviciilor pentru a stabili conformitatea lor cu prevederile din caietul de sarcini, in urma unor sesizari. Atunci cand se constata nereguli (in urma examenului organoleptic - gust, miros, aspect sau al sesizarii din partea pacientilor) persoanele autorizate din partea autoritatii contractante (SPIAAM), pot dispune oprirea distribuirii mancarii si inlocuirea acesteia, fara ca prestatorul sa poata percepe plata suplimentara aferenta porturilor inlocuite. In cazul neconformitatilor produselor finite (meniuuri), prestatorul va avea obligatia inlocuirii acestora in timp de max. 2 ore</p> <p>- Zilnic, la fiecare masa, asistentele dieteticiene vor avea obligatia de a testa organoleptic si de a consemna in Registrul de control organoleptic, calitatea mancarii preparata de catre prestator. In acest sens prestatorul va trimite minicaserole cu esantioane din fiecare tip de dieta, pentru verificarea organoleptica.</p> <p>- Prestatorul va permite accesul asistentelor dieteticiene, directorului de ingrijiri medicale, peronalului S.P.I.A.A.M. din cadrul spitalului, in incinta spatiilor prestatorului, pentru a verifica modul de pregatire a mancarii si de distributie a acesteia, respectarea de catre prestator a normelor igienico-sanitare in vigoare. Achizitorul are obligatia de a notifica in scris prestatorului, identitatea reprezentantilor imputerniciti pentru acest scop, precum si rezultatele verificarilor.</p> <p>- Prestatorul trebuie să recolteze zilnic și să păstreze probe de mâncare, timp de 48 de ore, conform prevederilor legale. Acestea se vor păstra individual în recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzător, într-un spațiu frigorific (frigidier) special destinat acestui scop, care va avea compartimente etichetate corespunzător pentru fiecare masă servită</p> <p>- In situația în care personalul angajat al prestatorului, uzează la grevă, prestatorul trebuie să asigure pe cheltuiela sa și prin diverse modalitati derularea acordului cadru, sau autoritatea contractanta - pe cheltuiela prestatorului - va gasi variante alternative de servire a mesei pentru bolnavi.</p> <p>- In cazul rezilierii acordului cadru din vina prestatorului, acesta va trebui sa suporte contravaloarea diferentei dintre pretul acestuia si valoarea de noi achizitii efectuate de catre autoritatea contractanta pentru a putea asigura hrana pacientilor internati.</p> <p>- In cazul in care prestatorul i se retrag oricare dintre avizele de functionare, acordul cadru se va rezilia de drept, prestatorul avand obligatia de a asigura pe cheltuiela sa mancarea pentru pacientii internati ai beneficiarului, pana in momentul in care acesta dispune de o solutie legala privind achizitia unui nou serviciu de preparare si distributie a mancarii.</p> <p>- In caz de inbolnaviri, infectii sau epidemii nozocomiale datorate mancarii preparate si distribuite de catre prestator, acesta</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>va fi obligat sa plateasca daune morale si materiale atat pacientului, cat si autoritatii contractante.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operatorului economic cărăuia i se atribuie cadrul de prestări servicii suport, pe cheltuiala sa. obținerea tuturor autorizațiilor de funcționare necesare, conform cu legislația in vigoare. - Dezinfecția, dezinsecția și deratizarea se executa trimestrial și ori de câte ori este nevoie, pe cheltuiala prestatorului. - Prestatorul va asigura materialele de protecție și igienă necesare personalului propriu și în spațiile puse la dispoziție, precum și respectarea de către acesta a normelor legale privind condițiile de munca, protecția muncii și P.S.I. precum și cele specifice activității de preparare a hranei. 				
	<p><i>Exemple de meniuri si rețete</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Regim complet - regim complet fără indicații dietetice speciale - Alimentația permisă : lapte și derivate, carne derivate, ouă, pâine albă și intermediară, legume crude, legume fierte, legume preparate la abur, fructe proaspete, compoturi, dulciuri de cofetărie, făinoase, unt, ulei, smântână, frișcă, budinci, aluaturi dospite și nedospite, marmelade, supe de legume, ciorbe de legume, supe și ciorbe de carne, supe de oase, sosuri diferite, etc; - Regim hiposodat - regim complet adaptat în ceea ce privește conținutul de sare 	<p>Referinta-oferta tehnica a participantului Bliss SRL</p>	<p>Nu e cazul</p>	<p>Nu e cazul</p>	<p>Nu e cazul</p>
	<p>Conține toate alimentele corespunzătoare pentru regimul complet - preparate fără sare (fara adaos de sare la gatit, cantitatea fiind cea existentă intrinsec in unele alimente).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regim pentru diabet - regim hipoglucidic <p>Conține alimente cu conținut redus de HC.</p> <p>Se pot servi lapte și derivate, ouă, carne slabă, legume, fructe de preferință proaspete sau preparate la abur, fără adaos de ulei, lactatele de preferință degresate, compoturi dietetice, supe și ciorbe dietetice (fără rantaș), sosuri dietetice (fără zahăr).</p> <p>Laptele, pâinea, carofii, pastele, legumele peste 10% HC în funcție de toleranța la glucide.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regim pentru ulcer - regim de protecție gastrică indicat în afecțiuni esofăgo-gastro-duodenale <p>Conține: alimente preparate dietetic la abur, lapte după toleranță, brânză de vacă, ouă, budinci, suflouri de legume cu unt, pireuri de legume, supe creme, supe dulci, făinoase cu lapte, cașcaval, iurdă, budinci, spume, gelatine, telemea desodată, carne fiartă-rasol, carne slabă.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regim pentru colită - regim indicat în afecțiuni intestinale colite, enterocolite, colon iritabil cu diaree, gastrite, etc.) <p>Conține: pâine prăjită, brânză de vaci (fără zer), telemea desodată, decoct de orez, carne fiartă, carne slabă, suflouri, terciuri, mucelagii, supe creme.</p> <p>În etapa cronică se mai adaugă: lapte în preparate, cașcaval, ou în preparate, budinci, pireuri de legume cu celuloză fină, aluat fiert, unt și ulei în cantitate redusă.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regim pentru cancer (neoplasm) - regim hipercaloric- conține alimente cu conținut proteic ridicat 	<p>Nu e cazul</p>	<p>Nu e cazul</p>	<p>Nu e cazul</p>	<p>Oferta conforma</p>

	<p>Se pot servi: unt, carne și derivate, brânzeturi, lactate (în special degresate), carne albă, carne slabă, fructe și legume proaspete și în preparate, sucuri de fructe și legume, supe limpezi, ciorbe.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regim pentru arși - regim hipercaloric <p>Conține toate grupele de alimente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regim vegetarian <p>Se exclude orice alimente de origine animală sau în preparate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regim hidric - în faza postoperatorie (primele 1-2 zi) - Conține supă strecurată, ceai amar, zeamă de orez - Regim renal - regim hipoproteic, în limita a maxim 70 gr. proteine/zi <p>Conține alimente preparate fără sare, brânză de vacă, caș, carne slabă (în limita proteinelor admise), pâine fără sare, făinoase cu nuci și zahăr, salate, pireuri, soteuri, sosuri dietetice, supe cremă, supe dulci, ciorbe de legume.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regim pentru hepatită - regim pentru hepatită <p>Conține : lapte, iaurt, hrânză de vacă, pâine albă prăjită, stifleuri, pireuri de legume, supe creme de legume, supe dulci, făinoase cu lapte, carne slabă, friptă, pește slab, sosuri dietetice.</p> <p>Obs.: Regimul pentru ciroză se poate introduce la hepatită cu mențiunea fără sare.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentație enterală - alimentație pentru afecțiuni buco-maxilo-faciale, afecțiuni craniene, traumatisme esofagiene, tulburări de masticaj. <p>Conține alimentație pasată, cu alimente pasate, mărunțite sub formă lichidă sau semilichidă.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lauze - regim hipercaloric - conține alimente cu conținut proteic ridicat <p>Se pot servi : unt, carne și derivate, brânzeturi, lactate (în special degresate), carne albă, carne slabă, fructe, legume proaspete și în preparate, sucuri de fructe și legume, supe limpezi, ciorbe.</p> <p>Intocmirea meniurilor trebuie sa aiba la bază următoarele principii:</p> <ul style="list-style-type: none"> - asigurarea prin meniuri a necesarului fiziologic; - asocierea corectă a alimentelor și a preparatelor în structura meniurilor; - ordonarea rațională a preparatelor în structura meniurilor; - asigurarea cerințelor privind varietatea, sezonalitatea, puterea de sațietate a meniurilor; - alimentația trebuie să împiedice transformarea bolilor acute în cronice și apariția recidivelor, să fie adaptate pe specificul patologiilor. <p>La întocmirea meniurilor se ia în considerare și se urmărește respectarea necesarului zilnic de calorii după cum urmează:</p> <ul style="list-style-type: none"> - regim comun, hiposodat, desodat, renal, ulcer-gastric, post operator adulți, însoțitori: între 2000 și 2500 calorii/zi; - regim ciroză/hepatitic/hepatita: 2200 și 2800 calorii; - regim diabet/diabet zaharat desodat: între 2000 și 2500 calorii; - regim neoplazici, TBC, HIV, Oncologie: între 2800 și 3200 calorii; 				
--	--	--	--	--	--

	<p>- regim lăuze/gravide: cu 300 – 500 calorii în plus față de regimul recomandat.</p> <p>- regim hemodializa: între 500 și 800 de calorii</p> <p>a) Necesarul de glucide trebuie să reprezinte 50 -60% din valoarea calorică globală a dietei, adică 4-6g/kg corp/zi, respectiv 300-500g/zi;</p> <p>b) Necesarul de lipide reprezintă 20-30% din valoarea energetică a rației alimentare, ceea ce reprezintă 1 -2 g/kg corp/zi. Proportia optimă ar fi 10% grăsimi saturate, 10 grăsimi mononesaturate și 10 polinesaturate. Grăsimile vegetale să constituie 1/3 sau maxim ½ din cantitatea totală de lipide.</p> <p>c) Necesarul de proteine trebuie să fie cuprins între 12-15 din valoarea calorică a dietei, din care 60% de origine animală.</p> <p>l. Micul dejun - reprezintă un procent de aproximativ 20-25% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compus din pâine, produse care se pot consuma nepreparate sau preparate, la care se adaugă ceai neîndulcit sau îndulcit. Exemple: brânză proaspătă, gem, ouă, mezeluri, iaurt, biscuiți etc.</p> <p>2. Masa de prânz - reprezintă un procent de aproximativ 50% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și va fi compus din pâine/ mămăligă și doua feluri de mâncare:</p> <p>Felul I: supe, ciorbe, borșuri, supe creme;</p> <p>Felul II: grătare, fripturi, rasoluri, mâncăruri scăzute, piureuri, gămituri etc.</p> <p>3. Cina - reprezintă un procent de aproximativ 25% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană fi compus din pâine, produse preparate, la care se adauga ceai neîndulcit sau îndulcit. Exemple: fripturi, salată orientală, paste, garnituri etc.</p> <p>Suplimentul - reprezintă aproximativ 5% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană.</p> <p>Exemple: fructe, produse lactate, eugenii, produse de patiserie etc.</p> <p>La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetelor.</p> <p>Prepararea hranei se va face pe baza unor meniuri și rețetare definite în conformitate cu necesitățile calorice ale pacienților internați cu respectarea dietelor prescrise acestora.</p> <p>Meniurile vor fi întocmite în funcție de regimul alimentar al categoriei căreia i se adresează.</p> <p>Medicul șef al Compartimentului Diabet zaharat, nutriție și boli metabolice, împreună cu asistentele dieteticiene, vor adapta meniurile furnizate bolnavilor internați, cu încadrarea în limitele legale cantitativ și caloric, în funcție de afecțiuni.</p> <p>Aceste regimuri se vor comasa în diferite categorii de meniuri.</p> <p><i>Recepția serviciului de preparare a mâncării</i></p> <p>Recepția serviciului de preparare a mâncării se va face pe baza de proces-verbal de predare-primire, semnat de către reprezentantii numiți ai prestatorului și ai autorității contractante la care se atașază declarația de conformitate pentru sediul din B-dul Corneliu Coposu, nr. 2-4, iar pentru localitățile din str. Pompeiu Onofreiu, nr. 6 și str. Dr. D. Bagdasar, nr. 12, se va întocmi un proces-verbal de predare-primire semnat de către reprezentantii</p>	Nu e cazul																														
	Referința-oferta tehnică a participantului de Bliss SRL																															

	celor 2 parti, proces verbal, insotit de avizul de expeditie intocmit de catre prestator si declaratia de conformitate. Raspunderea pentru calitatea si cantitatea hranei revine in exclusivitate pe perioada derularii acordului cadru prestatorului, cu respectarea masurilor de siguranta alimentara impuse de HACCP.					
--	---	--	--	--	--	--

1	Servicii de preparare a mâncării pentru pacienții internați în cadrul SCJU Sibiu și medicii de gardă	Bliss SRL	Oferta conforma
---	--	-----------	-----------------

- **oferte neconforme** - nu este cazul

Factorul de evaluare, aferent criteriului de atribuire”**Cel mai bun raport calitate - preț**”, pentru componenta tehnica este experienta si calificarea personalului de specialitate Experienta si calificarea personalului de specialitate al ofertantului. 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 - copie a contractului de munca si extras REVISAL incadrati in meseria de bucatar si sa detina diplome, autorizatii, certificate, documente din care sa rezulte specializarea acestuia. Prin calificarea personalului de specialitate a operatorului economic se intelege calificarea profesionala a angajatilor in specialitatea de bucatar.

Algoritm de calcul: Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai mare numar de bucatari implicati in indeplinirea contractului se acorda punctajul maxim alocat, respect 20 puncte; b) Pentru celelalte oferte punctajul P(n) se calculeaza astfel: $P(n) = Nb(n) / Nb(max) \times Punctaj\ maxim\ alocat$ Legenda: Nb(n) – reprezinta numarul de bucatari oferat; Nb(max) – reprezinta numarul maxim de bucatari prezentat de catre un ofertant. Punctaj maxim – 20 puncte.

Ofertant	Factor de evaluare tehnic	Pondere	Valoare factor evaluare oferat	Justificarea punctajului acordat	Punctaj
Bliss SRL	experienta si calificarea personalului de specialitate	20%	numar bucatari - 20	conform algoritm de calcul stabilit in doc. de atribuire	20

Nr crt	Denumire serviciu	Ofertant	Rezultatul evaluării
1	Servicii de preparare a mâncării pentru pacienții internați în cadrul SCJU Sibiu și medicii de gardă	Bliss SRL	Oferta conforma

Ca urmare a evaluării propunerilor tehnice, comisia de evaluare nu a **declarat nicio oferta neconforma**

3.2.3 Evaluarea propunerilor financiare

Comisia de evaluare a evaluat propunerile financiare sub aspectul celor patru cerinte, anume:

1. - propunerea financiara este corelata cu propunerea tehnica;
2. - au fost/nu au fost identificate erori aritmetice;
3. - propunerea financiară se incadreaza/nu se incadreaza in valoare estimata si exista/nu exista posibilitatea disponibilizarii de fonduri suplimentare;
4. - pretul propus este/nu este neobisnuit de scazut.

Principalele aspecte ale evaluării propunerilor financiare sunt prezentate mai jos, în timp ce aspectele detaliate se regăsesc în procesul-verbal nr. 16211/3/21.10.2024.

Propunerea financiara a ofertantului Bliss SRL, este prezentata in tabelul de mai jos:

Nr. crt.	Val. alocatie (fara TVA) lei	Nr. max alocatii acord cadru (48 luni)	Pret unitar estimat prestatie servicii preparare mancare (fara TVA) lei	Val. max. estimata (alocatii+serv preparare mancare) acord cadru (fara TVA) lei	Pret unitar oferetat prestatie servicii preparare mancare (fara TVA) lei	Val. max. ofertata (alocatii+serv preparare mancare) acord cadru (fara TVA) lei
1	9,08	20640	5,00	290611,20	5,00	290611,20
2	20,18	612816	8,50	17575562,88	8,50	17575562,88
3	30,27	154416	8,50	5986708,32	8,50	5986708,32
TOTAL		787872		23852882,40		23852882,40

Comisia de evaluare a evaluat propunerile financiare sub aspectul celor patru cerinte, anume:

1. - propunerea financiara este corelata cu propunerea tehnica – **da**;
2. - au fost/nu au fost identificate erori aritmetice – **nu au fost identificate erori aritmetice**;
3. - propunerea financiară se incadreaza/nu se incadreaza in valoare estimata si exista/nu exista posibilitatea disponibilizarii de fonduri suplimentare – **propunerea financiara se incadreaza in valoarea estimata**;
4. - pretul propus este/nu este neobisnuit de scazut – **nu este neobisnuit de scazut**.

Pentru aplicarea criteriului de atribuire **cel mai bun raport calitate – pret**, esta utilizat ca factor de evaluare financiar – pretul ofertei

Punctajul se acorda astfel

a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat - 80 puncte.

b) Pentru celelalte preturi oferitate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim oferitat} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$

Punctaj maxim – 80 puncte.

Punctajul obtinut pentru componenta financiara este urmatorul:

Ofertant	Factor de evaluare	Se puncteaza	Punctaj financiar	Justificarea punctajului acordat
Bliss SRL	pretul ofertei	pretul cel mai scazut	80.00	conform algoritm de calcul stabilit in doc. de atribuire

Punctajul cumulat privind aplicarea criteriului de atribuire **cel mai bun raport calitate – pret**

Ofertant	Factori de evaluare	Punctaj financiar si tehnic	Punctaj total	Justificarea punctajului acordat
Bliss SRL	financiar - pretul ofertei	80.00	80.00+20.00=100.00	conform algoritm de calcul stabilit in doc. de atribuire
	experienta si calificarea personalului de specialitate	20.00		

Dupa evaluarea propuneri financiare si pe baza informațiilor prezentate de Ofertant, comisia de evaluare a concluzionat următoarele:

Nr. crt	Denumire lot	Ofertant	Valoare estimata (fara TVA) lei	Valoare ofertata (fara TVA) lei	Decizie evaluare
1	Servicii de preparare a mâncării pentru pacienții internați în cadrul SCJU Sibiu și mediciei de gardă	Bliss SRL	23852882,40	23852882,40	Admis

Comisia de evaluare declara inaccentabile/neconforme. urmatoarele oferte: nu este cazul.

În urma aplicării criteriului de atribuire, așa cum a fost stabilit în documentația de atribuire, clasamentul rezultat este identificat mai jos:

Nr. crt	Denumire lot	Ofertant	Valoare estimata (fara TVA) lei	Valoare ofertata (fara TVA) lei	Decizie evaluare	Clasament
1	Servicii de preparare a mâncării pentru pacienții internați în cadrul SCJU Sibiu și medicii de gardă	Bliss SRL	23852882,40	23852882,40	Admis	1

Pentru spațiul de 432.40 mp, pe care autoritatea contractantă îl pune la dispoziție ofertantului câștigător prin încheierea unui contract de închiriere, ofertantul câștigător Bliss SRL, va plăti lunar 8 euro/mp, pe toată perioada de valabilitate a acestuia.

3.2.4 Desfășurarea etapei de licitație electronică

Etapa de licitație electronică s-a desfășurat după cum urmează: *nu a fost cazul*

3.2.5 Informații din cadrul ofertelor declarate de ofertanți ca fiind confidențiale, clasificate sau protejate de un drept de proprietate intelectuală (în sensul prevederilor legislației în domeniul achizițiilor publice/sectoriale)

Ofertantul nu a declarat nicio informație din oferta prezentată confidențială/clasificată/protejată de un drept de proprietate intelectuală.

4 Conflict de interese

Pe durata derulării procedurii de atribuire nu au fost identificate situații de conflict de interese.

5 Concluzii și semnături

Membrii comisiei de evaluare desemnează oferta prezentată de ofertant ca oferta câștigătoare pentru această procedură de atribuire, oferta care a fost clasată pe primul loc în clasamentul rezultat după aplicarea criteriului de atribuire, respectiv:

Nr. crt.	Val. alocatie (fara TVA) lei	Nr. max alocatii acord cadru (48 luni)	Pret unitar oferetat prestatie servicii preparare mancare (fara TVA) lei	Val. max. ofertata (alocatii+serv preparare mancare) (fara TVA) lei
1	9,08	20640	5,00	290611,20
2	20,18	612816	8,50	17575562,88
3	30,27	154416	8,50	5986708,32
TOTAL		787872		23852882,40

Drept pentru care s-a încheiat prezentul raport al procedurii, azi 12.11.2024, într-un singur exemplar original pentru a fi inclus în dosarul achiziției.

COMISIA DE EVALUARE

Teodora Tudosie - Președinte cu drept de vot, responsabil de procedura

ec Dragos Bunaciu - Membru

Constantin Sofrone - Membru

Maria Parlog - Membru

jr. Laura Radac - Membru