



## PROCES-VERBAL

### privind evaluarea conformității propunerilor tehnice cu prevederile caietului de sarcini

Încheiat astăzi, 17.10.2024, cu ocazia desfășurării ședinței de evaluare tehnica a ofertelor.

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

**Anunț de intenție** – în SEAP nr. PI 1003759/05.07.2024 și pe site-ul Spitalului Clinic Județean de Urgență 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.

Comisia de evaluare numită prin decizia/ordinul nr. 885/19.08.2024 a managerului SCJU Sibiu și compusă din:

Nr. crt.	Nume și 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 de rezerva

a realizat verificarea informațiilor din propunerea tehnica a ofertantului.

În urma desfășurării procesului de evaluare-verificare a propunerii tehnice, a îndeplinit cerințele minime din Caietul de Sarcini, propunerea tehnica prezentată de ofertantul S.C. 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 oferitelor 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>1. Locul de desfășurare a activității ofertantului</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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, autorizatie emisa de catre Autoritatea Sanitar Veterinara.</li> <li>- Autoritatea contractanta pune la dispozitia ofertantului castigator (prestator) spatiul aferent serviciului de preparare hrana, care insumează o suprafață de 432,40 m<sup>2</sup>, iar ofertantul castigator va avea obligatia, ca in termen de 6 luni de la semnarea acordului cadru, sa-l doteze cu toate utilajele și accesoriile necesare activității de preparare hrana, in condițiile prevazute de reglementările legale din domeniu.</li> <li>- In functie de destinatia spațiilor și de fluxul tehnologic, autoritatea contractanta recomanda dotarea acestora, dupa cm urmeaza: sa fie certificati:</li> </ul> <p><i>Biroul dieteticieni</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dulap profesional refrigerare pentru mostre, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 400 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automata.</li> </ul> <p><i>Zona pregătire oua</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dulap profesional refrigerare, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 400 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automata.</li> <li>- spalator 2 cuve din inox alimentară.</li> </ul> <p><i>Zona pregătire carne</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dulap profesional refrigerare, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 600 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automata.</li> <li>- spalator 2 cuve din inox alimentară.</li> <li>- masa de lucru din inox alimentară cu polita interioara,.</li> <li>- masa de lucru din inox alimentară cu polita interioara.</li> <li>- butuc tansat carne cu blat din polietilena.</li> </ul> <p><i>Zona pregătire legume</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dulap profesional refrigerare, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 600 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automata.</li> </ul>	Referința-oferta tehnica a participantului Bliss SRL	Nu e cazul	Nu e cazul	Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma
		<p><i>Biroul dieteticieni</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dulap profesional refrigerare pentru mostre, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 400 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automata.</li> </ul> <p><i>Zona pregătire oua</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dulap profesional refrigerare, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 400 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automata.</li> <li>- spalator 2 cuve din inox alimentară.</li> </ul> <p><i>Zona pregătire carne</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dulap profesional refrigerare, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 600 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automata.</li> <li>- spalator 2 cuve din inox alimentară.</li> <li>- masa de lucru din inox alimentară cu polita interioara,.</li> <li>- masa de lucru din inox alimentară cu polita interioara.</li> <li>- butuc tansat carne cu blat din polietilena.</li> </ul> <p><i>Zona pregătire legume</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dulap profesional refrigerare, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 600 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automata.</li> </ul>	Referința-oferta tehnica a participantului Bliss SRL	Nu e cazul	Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma
		<p><i>Biroul dieteticieni</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dulap profesional refrigerare pentru mostre, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 400 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automata.</li> </ul> <p><i>Zona pregătire oua</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dulap profesional refrigerare, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 400 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automata.</li> <li>- spalator 2 cuve din inox alimentară.</li> </ul> <p><i>Zona pregătire carne</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dulap profesional refrigerare, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 600 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automata.</li> <li>- spalator 2 cuve din inox alimentară.</li> <li>- masa de lucru din inox alimentară cu polita interioara,.</li> <li>- masa de lucru din inox alimentară cu polita interioara.</li> <li>- butuc tansat carne cu blat din polietilena.</li> </ul> <p><i>Zona pregătire legume</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dulap profesional refrigerare, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 600 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automata.</li> </ul>	Referința-oferta tehnica a participantului Bliss SRL	Nu e cazul	Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma
		<p><i>Biroul dieteticieni</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dulap profesional refrigerare pentru mostre, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 400 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automata.</li> </ul> <p><i>Zona pregătire oua</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dulap profesional refrigerare, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 400 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automata.</li> <li>- spalator 2 cuve din inox alimentară.</li> </ul> <p><i>Zona pregătire carne</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dulap profesional refrigerare, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 600 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automata.</li> <li>- spalator 2 cuve din inox alimentară.</li> <li>- masa de lucru din inox alimentară cu polita interioara,.</li> <li>- masa de lucru din inox alimentară cu polita interioara.</li> <li>- butuc tansat carne cu blat din polietilena.</li> </ul> <p><i>Zona pregătire legume</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dulap profesional refrigerare, confecționat din inox alimentară la exterior, capacitate de aproximativ 600 litri, min. 4 rafturi, termostată digital, racire automata.</li> </ul>	Referința-oferta tehnica a participantului Bliss SRL	Nu e cazul	Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- spalator 2 cuve din inox alimentat.</li> <li>- masa de lucru din inox alimentat cu polita inferioara.</li> <li>- rastei 4 polite modulare, reglabile in inaltime,</li> <li>- robot cartofi din inox alimentat.</li> </ul>							Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma
	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Spalator vase mari</i></li> <li>- masa de lucru din inox alimentat cu polita inferioara.</li> <li>- spalator cu o cuva mare din inox alimentat.</li> <li>- rastei 4 polite modulare, reglabile in inaltime, 2 buc.</li> </ul>	Referinta-oferta tehnica a participantului Bliss SRL						Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma
	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Bucatarie rece si pentru mic dejun</i></li> <li>- masa de lucru din inox alimentat cu polita inferioara, - 2 buc.</li> <li>- dulap profesional refrigerare, confectionat din inox alimentat la exterior, capacitate de aproximativ 600 litri, min. 4 rafturi, termostat digital, racire automata - 2 buc.</li> </ul>	Referinta-oferta tehnica a participantului Bliss SRL						Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma
	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Bucatarie calda</i></li> <li>- 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.</li> <li>- masa in insula tip pasante din inox alimentat, pe structura tip dulap cu sertar.</li> <li>- plita plina din inox alimentat, arzator mare cu flacara inchisa cu putere arzatoare 12 kw, alimentare cu gaz.</li> <li>- masa de lucru din inox alimentat, polita inferioara -2 buc.</li> <li>- tigaiie basculanta 120 litri din inox alimentat, alimentare electrica, putere 18 kw,</li> <li>- marmita electrica cu incalzire indirecta din inox alimentat, capacitate 150 litri, putere 24 kw,</li> <li>- masa de lucru din inox alimentat, polita inferioara.</li> <li>- cuptor convecție 40 tavi si panou de comanda soft touch, din inox alimentat, putere 32 kw, usa cu 3 stratouri de geam, programabil-100 programe, 6 moduri de gatire, sonda de temperatura pana la 99°C,</li> <li>- masa de lucru din inox alimentat, polita inferioara.</li> </ul>	Referinta-oferta tehnica a participantului Bliss SRL						Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma
	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Sistem distributie hrana cu tavi compacte</i></li> <li>- sistem de distributie hrana cu tavi compacte compus din: <ul style="list-style-type: none"> <li>- tava compacta izoterma cu farfurii avand 2 parti, carcasa polipropilen, izolata cu spuma poliuretanică, parte inferioara pentru servire 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;</li> <li>- bol ciorba cu perete dublu izolat, cu capac de inchidere etans - 1 buc;</li> <li>- farfurie felul doi din melamina, cu capac de inchidere etans - 1 buc;</li> <li>- farfurie desert fara capac - 1 buc;</li> <li>- suport placuta diferite diete.</li> </ul> </li> </ul>	Referinta-oferta tehnica a participantului Bliss SRL						Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma

					<p>- banda transportoare de portionare din inox alimentară cu senzor de siguranță și viteză reglabilă, cu bandă de protecție pe calea 2 laterale, lungime min de 5 m și lățime max de 550 mm;</p> <p>- carucior de tip Bain Marie mobil pe roți din inox alimentară, adâncime max 200 mm cu termostat, temperatură max 95°C, dimensiuni aproximative 3000x1100x500 mm - 3 buc.</p> <p>- carucior încălzitor farfurii portelan felul doi din inox alimentară, aer cald ventilat, capacitate max 160 boluri, temperatură 80-110°C, dimensiuni aproximative 760x995x900 mm - 3 buc.</p> <p>- dispenser neutru farfurii din inox alimentară pentru aprox 135 farfurii, 4 coloane de îndurare farfurii, dimensiuni aproximative 820x800x900 mm.</p> <p>- carucior de transport boluri și capace din inox alimentară, cu maner de ghidaj, capacitate max 10 cosuri, dimensiuni aproximative 5600x600x900 mm - 8 buc.</p> <p>- cosuri de spălare-depozitare, dimensiuni aproximative 500x500x150 mm, rezistente la temperaturi de până la 90°C - 60 buc.</p> <p>- cosuri de spălare-depozitare capace mari - aprox 65 capace, dimensiuni aproximative 500x500x190 mm, rezistente la temperaturi de până la 90°C - 13 buc.</p> <p>- carucior transport tavi complete din inox alimentară, capacitate aprox 22 tavi, închis pe toate laturile și cu usi pe partea operatorului, dimensiuni aproximative 950x630x1500 mm - 15 buc.</p> <p>- carucior mobil pentru transport tavi din inox alimentară cu 2 platforme, capacitate aprox 36 tavi complete, închis pe toate laturile și cu usi pe partea operatorului, dimensiuni aprox. 1220x530x1010 mm - 8 buc.</p> <p>- carucior rastei, 4 polite pentru depozitare tavi, profil patrat din inox, capacitate aprox 50 tavi tablotherm, închis pe toate laturile și cu usi pe partea operatorului, dimensiuni aprox. 1275x575x1792 mm - 14 buc.</p> <p>- curea din poliamidă pentru fixare cu închizător de siguranță, lungime aprox 3 m.</p> <p>- masină profesională de spălat, tunel de 5.4 m cu pereți dubli din inox alimentară, cu zona debarasare supliment în față + 500 mm, cu sistem self cleaning inclus, capacitate min/max 2600-3500 farfurii, cu bandă transportoare cu 2 trepte de viteză și 2 zone de spălare/prespălare + spălare, la clătire dezinfectie termică la peste 75°C, control digital, lungime totală 5450 mm, sistem ATC-2 setare laterale tip filtru, zona de încărcare specială de 1020 mm, dimensiuni aprox. 15450x830x1720 mm.</p> <p>- split masină de spălat în două bucăți.</p> <p>Nota – În cadrul sistemului distribuit hrana cu tavi compacte, este obligatoriu ca ofertantul castigator să asigure tavile compacte izoterme cu farfurii, carucioarele de transport tavi complete, carucioarele mobile pentru transport tavi, curelele din poliamidă pentru fixare și masină profesională de spălat, tunelul</p>
--	--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prestatorul preia spatiul pus la dispozitie de către autoritatea contractantă, pe baza de proces-verbal de predare-primire si il va folosi numai pentru activități de preparare a mancării în folosul achizitorului. Orice degradare a spațiului inchiriat datorată culpei prestatorului, determină repararea acestuia astfel încât sa fie adus la starea initiala, cheltuiala fiind suportata de catre acesta.</li> <li>- Prestatorul are obligația să nu schimbe destinația spațiului inchiriat, sau să facă modificări, fără acordul scris al autorității contractante.</li> <li>- Prestatorul asigura, pe cheltuiala proprie, exploatarea și întreținerea spațiului folosit pus la dispozitie de către autoritatea contractantă și va permite verificarea periodica a acestuia.</li> <li>- In cazul unor defectiuni la instalatiile electrice, de apa, gaz, canal din spațiile puse la dispozitie, remedierea acestora cade in sarcina prestatorului de servicii, pe cheltuiala sa, exceptie fac retelele principale de transport comune cu Spitalul Clinic Județean de Urgenta Sibiu.</li> <li>- Spatiul pus la dispozitie, prin incheierea unui contract de inchiriere, este de 432,40 m<sup>2</sup>. Chiria pe spatiul ce urmeaza a fi inchiriat nu va fi mai mica de 8 euro /m<sup>2</sup>/luna, conform HCJ 34/2024. Operatorului economic căruia i se atribuie contractul, va achita lunar, in urma contorizarii 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 m<sup>3</sup>/zi, apă - 7 m<sup>3</sup>/zi, curent electric - 560 Kw/zi, canal - 7 m<sup>3</sup>/zi. Operatorul economic caruia i se atribuie contractul de prestari servicii va suporta, pe cheltuiala sa, obtinerea tuturor autorizatiilor de functionare necesare, conform legii si va achita anual catre Primaria Sibiu, taxa pe cladiri aferent suprafetei inchiriate, prevazut la art. 455 alin. 2 din Legea 227/20153 privind Codul Fiscal cu modificarile si completarile ulterioare. Valoarea de inventar a spatiului de inchiriat este de 2.317.679 lei.</li> <li>- La expirarea acordului cadru, spatiul inchiriat se restituie in termen de 30 zile, in starea in care a fost pus la dispozitie de catre autoritatea contractanta, prin procesul-verbal de predare-primire. Toate dotarile asigurate pentru desfasurarea activitatii de preparare a mancării nu vor ramane in proprietatea achizitorului.</li> </ul>			
	<p>Referinta-oferta tehnica a participantului Bliss SRL.</p>	Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma
			Nu e cazul	

	<p>Etichetate, inscripționate și ștampilate, după caz, potrivit legislației sanitare-veterinare în vigoare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 microorganisme 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.</li> <li>- Materiile prime și toate ingredientele depozitate trebuie să fie ținute în condiții corespunzătoare, concepute să prevină deteriorarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării.</li> <li>- În toate etapele de preparare, procesare și de distribuție alimentele trebuie să fie protejate împotriva oricărei contaminări ce poate face alimentul impropriu pentru consum uman, datorită pentru sănătate sau contaminat în așa măsură încât ar fi nerezonabil să fie consumat în acea stare.</li> <li>- Materiile 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 control 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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 timpul decongelării alimentele trebuie să fie supuse la temperaturi care să nu aibă ca rezultat un risc pentru sănătate. 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.</li> </ul>				
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

	<p><i>G. Cerințe privind transportul</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 adecvată.</li> <li>- 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</li> <li>- 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.</li> <li>- Produsele alimentare sub formă lichidă, de granule sau de pudră, în vrac, trebuie să fie transportate în recipiente și/sau containere/țancuri rezervate exclusiv transportului de produse alimentare.</li> <li>- Atunci când mijloacele de transport și/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor bunuri decât produse alimentare sau pentru transportul de produse alimentare diferite, trebuie să se efectueze o igienizare eficientă între încărcări, pentru a se evita riscul de contaminare.</li> <li>- Produsele alimentare din mijloace de transport și/sau containere trebuie să fie aranjate și protejate, astfel încât să se reducă riscul de contaminare.</li> <li>- 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.</li> <li>- Autovehiculele utilizate la transportul produselor alimentare vor trebui să aiba autorizație sanitară pentru mijloacele de transport ale produselor comestibile de origine animală, eliberata de Autoritatea Sanitară Veterinară</li> </ul>	Referința-oferta tehnica a participantului Bliss SRL	Nu e cazul	Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma
	<p><i>H. Cerințe privind igiena personalului</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Personalul bucatariilor sau oficiilor va fi supus controlului medical la angajare și controalele medicale periodice.</li> <li>- Prestatorul va desemna o persoană care să supravegheze zilnic starea de sanătate și igiena individuală a personalului din blocul alimentar, va investiga activ tot personalul înainte de începerea unei zile de lucru și dacă va observa semne de boală îi va trimite la medic.</li> <li>- 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</li> </ul>	Referința-oferta tehnica a participantului Bliss SRL	Nu e cazul	Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma

	<p>altă afecțiune, cum ar fi leziuni, infecție, 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 din 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, pauzele acestora.</p>	Referința-oferta tehnica a participantului Bliss SRL	Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma
<p>z. <i>Prevederi privind ambalarea și distribuirea hranei</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ambalarea și distribuirea hranei se face cu ajutorul sistemului de distribuție hrana cu tavi compacte, compus din tava compacta izotermă cu fârfurii 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, fârfurie fêlul doi din melamina, cu capac de închidere etans, fârfurie desert fără capac - 1 buc și suport placuta diferite diete.</li> <li>- După portionarea și ambalarea hranei, funcție de dietele specifice diferitelor tipurilor de afecțiuni, tavile compacte sunt etichetate corespunzător și sunt puse pe carucioarele 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 în locațiile situate în Sibiu, str. Pompeiu Onofreiu, nr. 6, str. dr. D. Bagdasar, nr. 12 și preluate de personalul acestor locații.</li> <li>- Transferul hranei de la prestator, la reprezentanții numiți ai autorității contractante, se va face pe baza de proces-verbal de predare-primire, semnat de către ambele parti și la care se atasază declarația de conformitate. Pentru cele 2 locații amintite mai sus, se va întocmi un proces-verbal de predare-primire semnat de către reprezentanții celor 2 parti, proces verbal însoțit de avizul de expediere întocmit de către prestator.</li> <li>- Sistemul de distribuție hrana cu tavi compacte nu trebuie să reprezinte o sursă de contaminare.</li> <li>- Materialele de ambalare trebuie să fie depozitate de așa manieră încât acestea să nu fie expuse la un risc de contaminare.</li> <li>- Operațiunile de ambalare și distribuție 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.</li> <li>- Materialul de ambalare și de împachetare reutilizat pentru produse alimentare trebuie să fie ușor de igienizat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat.</li> </ul>	Referința-oferta tehnica a participantului Bliss SRL	Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma	
<p>r. <i>Cerințe privind deseurile alimentare și nealimentare</i></p> <p><i>Deseurile alimentare, subprodusele necomestibile și alte resturi trebuie să fie îndepărtate cât mai repede posibil din</i></p>	Referința-oferta tehnica a participantului Bliss SRL	Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma	





	<p>asistenta dieteticiana (foaie 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 obligația asistentelor șef de a transmite aceste date în timpul specificat.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 obligația să suplimenteze corespunzător aceste porții. Se va proceda corespunzător –pentru zilele de sâmbătă și duminică.</li> <li>- Prestatorul va trebui să aibă ca obiect de activitate: activități de servicii de alimentație.</li> <li>- Prestatorul va pregăti meniurile pentru fiecare dietă în parte, conform numărului de bolnavi</li> <li>- Comunicat în ziua precedentă până la ora 13:00 de către asistentele dieteticiene, cu semnatura medicului responsabil cu hrana bolnavilor la nivelul spitalului.</li> <li>- Odată cu numărul de bolnavi în portie pentru ziua următoare și repartizarea acestora pe diete, vor fi comunicate prestatorului și meniurile (rețetele) de mâncare pe fiecare tip de dietă și regim parte.</li> <li>- Dacă după comunicarea numărului de bolnavi cum a fost specificat mai sus, intervin situații de urgență, ofertantul are obligația ca la solicitarea reprezentanților autorizați ai spitalului să rezolve și să pregătească în maxim două ore mâncarea suplimentară.</li> <li>- Pentru bolnavii de diabet, hepatită, cardiaci, operați, etc. se solicita meniuri dietetice speciale, în funcție de afecțiunile cu care sunt internați.</li> <li>- Prestatorul va asigura și prepararea mâncării pentru medicii de gardă care va fi livrată odată cu mâncarea bolnavilor. Valoarea mâncării pentru medicii de gardă va fi echivalentă cu cea a bolnavilor din secția unde aceștia își desfășoară serviciul de gardă.</li> <li>- 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, în urma unor sesizări. Atunci când se constată nereguli ( în urma examenului organoleptic - gust, miros, aspect sau al sesizării din partea pacienților) persoanele autorizate din partea autorității contractante (SPIAAM), pot dispune oprirea distribuției mâncării și înlocuirea acesteia, fără ca prestatorul să poată percepe plata suplimentară aferentă porțiilor înlocuite. În cazul neconformităților produsele finite (meniuri), prestatorul va avea obligația înlocuirii acestora în timp de max. 2 ore.</li> <li>- Ziinic, la fiecare masă, asistentele dieteticiene vor avea obligația de a testa organoleptic și de a</li> </ul>				
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

	<p>consenna in Registrul de control organoleptic, calitatea mancarii preparate de catre prestator. In acest sens prestatorul va trimite muncaseroile cu esantioane din fiecare tip de dieta, pentru verificarea organoleptica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prestatorul va permite accesul asistentelor dieteticiene, directorului de ingrijiri medicale, peronalului S.P.I.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 normilor igienico-sanitare in vigoare. Achizitorul are obligatia de a notifica in scris prestatorului, identitatea reprezentantilor imputerniciti pentru acest scop, precum si rezultatele verificarilor.</li> <li>- Prestatorul trebuie să recolteze zilnic și să păstreze probe de mancare, timp de 48 de ore, conform prevederilor legale. Acestea se vor păstra individual în recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzător, într-un spațiu frigorigenic (frigidier) special destinat acestui scop, care va avea compartimente etichetate corespunzător pentru fiecare masă servită.</li> <li>- In situația în care personalul angajat al prestatorului, uzează la grevă, prestatorul trebuie să asigure pe cheltuiala sa și prin diverse modalitati derularea acordului cadru, sau autoritatea contractanta - pe cheltuiala prestatorului - va gasi variante alternative de servire a mesei pentru bolnavi.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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 cheltuiala 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.</li> <li>- In caz de inbolnaviri, infectii sau epidemii nozocomiale datorate mancarii preparate si distribuite de catre prestator, acesta va fi obligat sa plateasca daune morale si materiale atat pacientului, cat si autoritatii contractante.</li> <li>- Operatorului economic căruia i se atribuie acordul cadru de prestări servicii suport, pe cheltuiala sa, obținerea tuturor autorizațiilor de funcționare necesare, conform cu legislația în vigoare.</li> <li>- Dezinfecția, dezinsecția și deratizarea se executa trimestrial și ori de câte ori este nevoie, pe cheltuiala prestatorului.</li> <li>- 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.</li> </ul>			
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	Referința-oferta tehnica a participantului	Nu e cazul	Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma
<p><i>Exemple de meniuuri si retete</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regim complet - regim complet fără indicații dietetice speciale</li> <li>- 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.</li> <li>- Regim hiposodat - regim complet adaptat în ceea ce privește conținutul de sare</li> <li>- Conține toate alimentele corespunzătoare pentru regimul complet - preparate fără sare (fără adaos de sare la găt, cantitatea fiind cea existentă intrinsec în unele alimente)</li> <li>- Regim pentru diabet - regim hipoglicemic</li> <li>- Conține alimente cu conținut redus de HC.</li> <li>- 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).</li> <li>- Laptele, pâinea, cartofii, pastele, legumele peste 10% HC în funcție de toleranța la glucide.</li> <li>- Regim pentru ulcer - regim de protecție gastrică indicat în afecțiuni Esofago-gastro-duodenale</li> <li>- 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, urdă, budinci, spume, gelatine, telemea desodată, carne fiartă-rasol, carne slabă.</li> <li>- Regim pentru colită - regim indicat în afecțiuni intestinale colite, enterocolite, colon iritabil cu diaree, gastrite, etc.)</li> <li>- Conține: pâine prăjită, brânză de vaci (fără zer), telemea desodată, decoct de orez, carne fiartă, carne slabă, suflouri, terciuri, mucelagii, supe creme</li> <li>- 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.</li> <li>- Regim pentru cancer (neoplasm) - regim hipercaloric- conține alimente cu conținut proteic ridicat</li> <li>- 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.</li> <li>- Regim pentru arși - regim hipercaloric</li> <li>- Conține toate grupele de alimente</li> <li>- Regim vegetarian</li> <li>- Se exclud orice alimente de origine animală</li> <li>- Se bazează în special pe legume și fructe de preferință proaspete sau în preparate</li> <li>- Regim hidric - în faza postoperatorie (primele 1-2 zi)</li> </ul>	<p>Referința-oferta tehnica a participantului Biss SRL</p>				

	<p>Conține supă strecurată, ceai amar, zeamă de orez</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regim renal - regim hipoproteic, în limita a maxim 70 gr. proteine/zi</li> </ul> <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"> <li>- Regim pentru hepatită - regim pentru hepatită</li> </ul> <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 menținerea fără sare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentație enterală - alimentație pentru afecțiuni buco-maxilo-faciale, afecțiuni craniene, traumatisme esofagiene, tulburări de masticaj.</li> </ul> <p>Conține alimentație pasată, cu alimente pasate, mărunțite sub forma lichidă sau semilichidă.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lauze - regim hipercaloric - conține alimente cu conținut proteic ridicat</li> </ul> <p>Se pot servi : unt, carne și derivate, brânzeturi , lactate ( în special degresate), carne slabă, 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"> <li>- asigurarea prin meniri a necesarului fiziologic;</li> <li>- asocierea corectă a alimentelor și a preparatelor în structura meniurilor;</li> <li>- ordonarea rațională a preparatelor în structura meniurilor;</li> <li>- asigurarea cerințelor privind varietatea, sezonaliataea, puterea de sațietate a meniurilor;</li> <li>- alimentația trebuie să împiedice transformarea bolilor acute în cronice și apariția recidivelor, să fie adaptate pe specificul patologiilor.</li> </ul> <p>La întocmirea meniurilor se ia în considerare si se urmărește respectarea necesarului zilnic de calorii dupa cum urmează:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- regim comun, hiposodat, desodat, renal, ulcer-gastric, post operator adulti, insoțitori: între 2000 și 2500 calorii/zi;</li> <li>- regim ciroză/hepatic/hepatita: 2200 și 2800 calorii;</li> <li>- regim diabet/diabet zaharat desodat: între 2000 și 2500 calorii;</li> <li>- regim neoplazici, TBC, HIV, Oncologie: între 2800 și 3200 calorii;</li> <li>- regim lăuze/gravide: cu 300 – 500 calorii în plus față de regimul recomandat.</li> <li>- regim hemodializa: între 500 si 800 de calorii</li> </ul> <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 1/2 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>1. 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 nefiindulic sau îndulcit. Exemplu: 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, gamituri etc.</p> <p>3. Cina - reprezintă un procent de aproximativ 25% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană și compus din pâine, produse preparate, la care se adauga ceai nefiindulic sau îndulcit.</p> <p>Exemplu: fripturi, salată orientală, paste, garnituri etc.</p> <p>Suplimentul - reprezintă aproximativ 5% din totalul alimentelor incluse în ziua de hrană</p> <p>Exemplu: fructe, produse lactate, eugenii, produse de patiserie etc.</p> <p>La prepararea mâncărilor, se vor folosi gramajele indicate conform prevederilor rețetarelor.</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 reprezentanții 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 locațiile 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 reprezentanții celor 2 parti, proces verbal însoțit de avizul de expedite întocmit de către prestator și declarația de conformitate.</p>	Nu e cazul	Nu e cazul	Nu e cazul	Oferta conforma
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	------------	------------	-----------------



În urma evaluării propunerii tehnice și pe baza informațiilor prezentate de Ofertant, comisia de evaluare a considerat faptul ca nu este necesara solicitarea de clarificari.

Factorul de evaluare, aferent criteriului de atribuire "Cel mai bun raport calitate - pret", 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, respectiv 20 puncte; b) Pentru celelalte oferte punctajul P(n) se calculeaza astfel:  $P(n) = Nb(n) / Nb(\max) \times \text{Punctaj maxim alocat}$  Legenda: Nb(n) – reprezinta numarul de bucatari ofertat; Nb(max) – reprezinta numarul maxim de bucatari prezentat de catre un ofertant. Punctajul se acorda astfel - se va puncta timpul de interventie, termen calculat ca perioada cuprinsa intre data emiterii semnalului de alarma si data ajungerii personalului calificat la locatia unde este necesara interventia.

Punctaj maxim – 20 puncte.

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

In urma evaluarii ofertelor tehnice depuse de catre ofertanti, comisia de evaluare a declarat:

- **oferte conforme**

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

- **oferta neconforma** - nu este cazul

Drept pentru care s-a încheiat prezentul proces-verbal într-un singur exemplar original, pentru a fi înregistrat 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