

## CAIET DE SARCINI

pentru furnizare dotări – echipamente bucătărie spălătorie în cadrul proiectului: „Reabilitare, modernizare și extindere Spitalul Județean de Urgență Tulcea”,  
Programul Sănătate 2021-2027

### I. INFORMAȚII GENERALE

Consiliul Județean Tulcea implementează proiectul „Reabilitare, modernizare și extindere Spitalul Județean de Urgență Tulcea”, cofinanțat prin Programul Sănătate 2021 - 2027, Obiectiv de politică – *O Europă mai socială*, Prioritate – *P4. Investiții în infrastructuri spitalicești*, Obiectiv specific – *RSO4.5\_Asigurarea accesului egal la asistență medicală și asigurarea rezilienței sistemelor de sănătate, inclusiv în ceea ce privește asistența medicală primară, precum și promovarea tranziției de la îngrijirea instituționalizată către îngrijirea în familie sau în comunitate (FEDR)*.

Pentru finanțarea proiectului a fost semnat contractul nr. 60688/30.09.2024, între Unitatea Administrativ-Teritorială Județul Tulcea în calitate de Beneficiar și Ministerul Investițiilor și Proiectelor Europene (MIPE), în calitate de Autoritate de management/Organism intermediar pentru Programul Sănătate.

**Obiectivul general al proiectului** îl reprezintă îmbunătățirea calității serviciilor de sănătate prin reabilitarea, modernizarea, extinderea și dotarea infrastructurii Spitalului Județean de Urgență Tulcea cu aparatură medicală și alte dotări funcționale.

**Obiective specifice ale proiectului** vizează:

1. Extinderea Spitalului Județean de Urgență Tulcea cu o clădire cu regim de înălțime D+P+5E, cu o amprenta la sol de 2.685 mp și cu o suprafața desfășurată de 15.435 mp.
2. Reabilitarea și modernizarea Spitalului Județean de Urgență Tulcea, prin reabilitarea termică, consolidarea corpului existent de clădire, modernizarea din punct de vedere funcțional și al instalațiilor și extinderea acestuia cu o scară nouă de evacuare.
3. Dotarea Spitalului Județean de Urgență Tulcea cu aparatură și mobilier medical.

Scopul acestui obiectiv este de a atinge dezideratele exprimate în Strategia Națională de Sănătate 2023-2030, prin reabilitarea, modernizarea, extinderea și dotarea Spitalului Județean de Urgență Tulcea cu aparatură medicală și alte dotări funcționale. Lucrările propuse la nivelul obiectivului de investiții implică două aspecte principale, respectiv construcție și dotare.

**Durata de implementare a proiectului este de 39 luni**, în perioada 30.09.2024 – 31.12.2027.

**II. OBIECTUL CONTRACTULUI DE FURNIZARE BUNURI** ce urmează a fi atribuit constă în furnizare dotări – echipamente bucătărie spălătorie, în cadrul proiectului pentru proiectul „Reabilitare, modernizare și extindere Spitalul Județean de Urgență Tulcea”, conform SPECIFICATIILOR TEHNICE., astfel:

**III.**

<b>SPECIFICATIILE TEHNICE DOTARI - ECHIPAMENTE BUCĂTĂRIE -SPĂLĂTORIE ÎN CADRUL PROIECTULUI „REABILITARE, MODERNIZARE ȘI EXTINDERE SPITALUL JUDEȚEAN DE URGENȚĂ TULCEA”, PROGRAMUL SĂNĂTATE 2021-2027</b>			
<b>Nr. Crt.</b>	<b>Denumire/Caracteristici</b>	<b>Buc</b>	
	<b>3. BUCATARIE RECE</b>		
7.4	Feliator profesional semi-automat cu lama D300 mm - structura din aluminiu anodizat - grosime de feliere 1-12 mm, lama Ø300 mm - sistem de ascutire integrat - picioare cauciucate - dimensiuni: 530 x 330 x 460 mm mm ± 5%, alimentare minim 220V, putere 0.250	1	
7.5	Cuptor cu microunde, 35 litri volum - exterior și camera din Inox cu fund ceramic - temporizator până la 15 min sau infinit - control electronic cu 4 trepte de putere și funcție de dezghetare - fără disc rotativ, camera cu fund ceramic - magnetron profesional de mare putere 1100W - dimensiuni camera : 368 x 381 x 216 mm - dimensiuni : 517x412x297 ; - putere 1.5 kW, tensiune minim 220V	1	
7.6	Frigider inox 550 litri, pt mezeluri - izolați PUR 75 mm ±5% grosime, sistem tropicalizat +40°C - control electronic digital DIXEL, HACCP, temperatura reglabila - 2/+8°C - iluminare LED, racire ventilata și dezghetare automata cu evaporare condens - ușa reversibila, blocare cu cheie - capacitate 3 rafturi GN2/1 - gaz refrigerant ecologic R290, unitate de racire monobloc - dimensiuni: 700x820x2050 mm ± 5%, alimentare minim 220V, -putere 350W	1	
	<b>4. SPALARE OUA</b>		

8.2	<p>Frigider inox 550 litri, pt oua</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- izolati PUR 75mm±5% grosime, sistem tropicalizat +40°C</li> <li>- control electronic digital DIXEL, HACCP, temperatura reglabila -2/+8°C</li> <li>- iluminare LED, racire ventilata si dezghetare automata cu evaporare condens</li> <li>- usa reversibila, blocare cu cheie</li> <li>- capacitate 3 rafturi GN2/1</li> <li>- gaz refrigerant ecologic R290, unitate de racire monobloc</li> <li>- dimensiuni : 700x820x2050 mm ± 5%,</li> <li>-alimentare minim 220V,</li> <li>-putere 350W</li> </ul>	1	
<b>10.PREPARARE CARNE</b>			
10.3	<p>Frigider inox 550 litri, pt carne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- izolati PUR 75mm±5% grosime, sistem tropicalizat +40°C</li> <li>- control electronic digital DIXEL, HACCP, temperatura reglabila -2/+8°C</li> <li>- iluminare LED, racire ventilata si dezghetare automata cu evaporare condens</li> <li>- usa reversibila, blocare cu cheie</li> <li>- capacitate 3 rafturi GN2/1</li> <li>- gaz refrigerant ecologic R290, unitate de racire monobloc</li> <li>- dimensiuni : 700x820x2050 mm ±5% , alimentare minim 220V, -putere 350W</li> </ul>	1	
10.4	<p>Congelator vertical, racire ventilata, 550 litri</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- structura din inox interior-exterior</li> <li>- izolati PUR 70mm ±10% grosime, sistem tropicalizat +40°C</li> <li>- control electronic digital DIXEL, HACCP, temperatura reglabila -18/-21°C</li> <li>- iluminare LED, racire ventilata si dezghetare automata cu evaporare condens</li> <li>- usa reversibila, blocare cu cheie</li> <li>- capacitate 3 rafturi GN2/1</li> <li>- gaz refrigerant ecologic R404a, compresor SECOP</li> <li>- dimensiuni in mm (L/D/I): 700x820x2050 ±5%,</li> <li>- Tensiune: minim 220V;</li> <li>-Putere kW: 0,7</li> </ul>	1	
10.6	<p>Masina de tocat carne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- productivitate 180 kg/h</li> <li>- exterior din aluminiu anodizat</li> <li>- motor ventilat si reductor in baie de ulei</li> <li>- unitate de tocare ø 70 mm, cutit si sita din inox</li> <li>- dimensiuni: 270 x 500 x 550 mm ±5%, <ul style="list-style-type: none"> <li>- minim alimentare 220V,</li> </ul> </li> <li>-putere 0.75kW;</li> </ul>	1	

10.7	<p>Sterilizator pentru cutite cu UV- capacitate 15 cutite- confectionat din iNOX cu usa din plexiglas rezistent, temporizator 0-120 min- dimensiuni: 400 x 140 x 620 mm±5%,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- minim alimentare 220V,</li> <li>-putere 0.07 kW</li> </ul>	1	
<b>11.SPLARE FRUCTE</b>			
<b>12. PREPARARE LEGUME</b>			
12.1	<p>Masina de curatat cartofi profesionala 500 kg/ ora,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Putere : 0,90 kW/ 380 V</li> <li>- Capacitate : 18 kg / cuva – 500 Kg / ora</li> <li>- Echipament pentru uz profesional, Structura din inox Aisi 304</li> <li>- disc si cilindru Interior abraziv usor de curatat si utilizat</li> <li>- Control electronic al jetului de apa</li> <li>- Micro-switch de siguranta la capac si la gura de evacuare</li> <li>- Cu filtru evacuare tip sertar inclus</li> <li>- Buton manual de oprire</li> <li>- Conexiune la apa Ø50 mm si scurgere Ø40 mm</li> <li>- Durata unui ciclu: 120 - 300 sec</li> <li>- Protectie IP55 cu cutie din plastic a panoul de control</li> </ul>	1	
12.2	<p>Spalator dublu cu rebord + dus prespalare cu baterie cu robineti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- doua cuve 50x50x30cm si rebord</li> <li>- structura din inox cu polita itnermediara si picioare reglabile</li> <li>- Dimensiuni in mm (L/D/I): 1200X700X850±5%</li> <li>- dus prespalare cu baterie cu robineti, debit 32/16 litri/ min</li> </ul>	1	
12.4	<p>Frigider inox 550 litri, pt fructe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- izolati PUR 75mm ±5% grosime, sistem tropicalizat +40°C</li> <li>- control electronic digital DIXEL, HACCP, temperatura reglabila - 2/+8°C</li> <li>- iluminare LED, racire ventilata si dezghetare automata cu evaporare condens</li> <li>- usa reversibila, blocare cu cheie</li> <li>- capacitate 3 rafturi GN2/1</li> <li>- gaz refrigerant ecologic R290, unitate de racire monobloc</li> <li>- dimensiuni : 700x820x2050 mm± 5%, ,</li> </ul> <p>Minim alimentare 220V, putere 350W</p>	1	
12.5	<p>Congelator vertical, racire ventilata, 550 litri</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- structura din inox interior-exterior</li> <li>- izolati PUR 70mm ±10% grosime, sistem tropicalizat +40°C</li> <li>- control electronic digital DIXEL, HACCP, temperatura reglabila -18/- 21°C</li> <li>- iluminare LED, racire ventilata si dezghetare automata cu evaporare condens</li> <li>- usa reversibila, blocare cu cheie</li> <li>- capacitate 3 rafturi GN2/1</li> <li>- gaz refrigerant ecologic R404a, compresor SECOP</li> <li>- dimensiuni in mm (L/D/I): 700x820x2050±5%,</li> </ul>	1	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tensiune: minim 220V;</li> <li>- Putere kW: 0,7</li> </ul>		
12.6	<p>Masina de taiat legume, model pentru masa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- structura din Otel acoperit cu aluminiu alimentar</li> <li>- gura de alimentare largita, pentru legume de dimensiuni mari;</li> <li>- gura de alimentare ingusta, pentru legume subtiri si lungi;</li> <li>- contine 7 discuri de taiere diferite; - 2 de feliere 2 si 10 mm, 2 de raziure 3, 7 mm, 1 de cuburi 10x10 si 1 taiat bastonase 10mm si disc expulzor</li> <li>- Dimensiuni in mm (L/D/I): 580X300X540;</li> <li>- Tensiune: minim 220 V;</li> <li>-Putere kW: 0,58</li> </ul>	1	
<b>13. BLOC TERMIC</b>			
13.1	<p>Plita gaz 6 ochiuri</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- structura din inox Aisi 304, top de lucru 2 mm grosime</li> <li>- 6 arzatoare de mare putere coroana dubla din fonta</li> <li>- suport deschis</li> <li>- arzatoare cu flacara pilot si valva de siguranta cu termocuplu</li> <li>- gratare suport din fonta emailata cu rigiditate sporita</li> <li>- dimensiuni: 1200 x 900 x 900 mm ±5%,</li> <li>-putere totala 54 kW</li> </ul>	2	
13.2	<p>Fry-top neted cromat, pe gaz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- plan de lucru 20/10 mm, inox Aisi 304 2mm grosime</li> <li>- dulap deschis cu picioare reglabile pe inaltime</li> <li>- plita solida din fonta suprafata cromta "50 μ"</li> <li>- cu termostat de reglare temperatura 300°C arzatoare</li> <li>- termostat de siguranta cu termocuplu</li> <li>- dimensiuni: 800 x 900 x 850 mm±5%, putere gaz 16kW</li> </ul>	1	
13.3	<p>Tigaie Basculanta 120 litri, pe gaz- temperatura de operare 50°C - 300°C- basculare manuala- robinet de alimentare cu apa- capac cu contragreutate- plan de lucru 20/10 mm, inox Aisi 304 2mm grosime- incalzire electrica 220V, putere 28kW- dimensiuni: 1200x900x900 mm</p>	1	
13.4	<p>Marmita 100 Litri, pe gaz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- plan de lucru 20/10 mm, inox Aisi 304 2mm grosime</li> <li>- cuva cu incalzire indirecta, manta dubla</li> <li>- termostat de reglare temperatura</li> <li>- alimentare cu apa, robinet de alimentare cu apa,</li> <li>- robinet de debarasare 2"</li> <li>- capac cu contragreutate</li> <li>- dimensiuni: 800x900x900 mm±5%;</li> <li>- alimentare 220V sau alimentare gaz, putere minim 21kW</li> </ul>	2	
13.5	<p>Friteusa dubla alimentata gaz, putere 33 kW,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacitate 17-18+17-18 litri</li> <li>- dulap inchis cu 2 usi</li> <li>- dim cuva 300x315x120mm±5%</li> <li>- Dimensiuni 800x900x900mm±5%</li> </ul>	1	

13.6	<p>Cuptor gastronomie, electric cu convecție și vapori</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacitate 20 GN1/1, include un carucior portavi 20GN1/1 h63 mm între tavi</li> <li>- control electronic touch screen complet programabil, moduri de coacere: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. convecție (sau aer uscat) cu temp. reglabila 30-300°C</li> <li>2. mixt convecție și aburi cu temp. reglabila 30-300°C</li> <li>3. combi convecție cu umidificare, temp reglabila 30-300°C</li> <li>4. cu abur cu temperatura reglabila 45 - 130°C</li> <li>5. sistem de coacere Delta T cu sonda de temperatura</li> <li>6. regenerare</li> </ol> </li> <li>- posibilitate de salvare până la 300 programe în 9 faze consecutive, atribuire poze și nume fiecărui program în orice limbă</li> <li>- 5 ventilatoare cu autorevers de sens, 10 viteze programabile și 2 moduri semistatice</li> <li>- extragere umiditate din camera de coacere programabila</li> <li>- izolație termică: în timpul funcționării suprafețele exterioare nu se încălzesc</li> <li>- senzor de oprire a ventilatoarelor la deschiderea ușii</li> <li>- sistem de spălare automat cu 4 programe de curățare diferite</li> <li>- vizualizarea timpului rămas până la finalizarea coacerii</li> <li>- camera de coacere din inox Aisi 304, muchii rotunde pentru curățare facilă</li> <li>- iluminare interioară cu LED-uri</li> <li>- dimensiuni cuptor: 960 x 825 x 1865 mm±5% ; - alimentare 380V, putere 31.8 kW</li> <li>- include dus prespalare și dedurizator 16 litri</li> <li>- include kit de afumare</li> </ul>	1
<b>14.PATISERIE</b>		
14.4	<p>Cuptor patiserie combi steamer TAP, electric 5 tavi 600x400mm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Climafix®, SmartHeat®, PowerGrill®</li> <li>- control avansat cu touchscreen blacklit capacitive 7"</li> <li>- organizare rețete în foldere cu posibilitate de folosire poze, ingrediente, descriere și mod de preparare a conținutului înainte de a fi introdus în cuptor</li> <li>- moduri de coacere: convecție +265°C, cu abur 130°C, combinat convecție cu abur +250°C, și până la 300°C cu funcția PowerGrill, umiditate reglabila automat prin Climafix</li> <li>- funcții speciale: Coacere Vacuum, Pasteurizare, Coacere "peste noapte", regenerare, sonda de temperatura cu funcție delta T</li> <li>- capacitate 5 tavi 600x400mm</li> <li>- sistem de spălare încorporat cu 5 programe diferite</li> <li>- ventilator cu 6 trepte de viteză și 6 viteze intermitente</li> <li>- joystick ergonomic cu iluminare pe culori ce indică starea cuptorului</li> <li>- consum eficient de electricitate cu funcția SmartHeat</li> <li>- dimensiuni: 960 x 795 x 740 mm±5%, alimentare 380V, putere 10.25kW</li> </ul>	1

14.5	<p>Malaxor 21 litri, 18 kg aluat, cu cap rabatabil</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- structura din otel vopsit alb in camp electrostatic cu 4 picioare cauciucate</li> <li>- cuva din Inox detasabila/nedetasabila- spirala din inox, protectie din inox cu microswitch de protectie</li> <li>- minim o viteza de functionare: 100 rpm si minim o viteza pentru spirala 15rpm</li> <li>- dimensiuni: 450 x 770 x 840 mm±5%</li> <li>- alimentare 380V, putere 0.75 kW</li> </ul>	1	
14.6	<p>Mixer profesional Artisan 6.9 litri "heavy-duty"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Putere: 500W; minim alimentare 220V</li> <li>- Viteza maxima de rotatie: 200/min;</li> <li>- Viteza minima de rotatie: 40/min;</li> <li>- Capacitate bol: 6.9L;</li> <li>- 10 trepte de viteza.;</li> <li>- Tip de control viteza: electronic;</li> <li>- Dimensiuni hxLxl: 419 × 287 × 371 cm±5%</li> </ul>	1	
14.7	<p>Mixer planetar profesional 40l</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cuva din inox cu capacitatea de 40 litri,</li> <li>- prevazut cu: paleta plata, tel oval din inox si spirala pentru coca,</li> <li>- cu lift manual pentru deplasarea pe verticala a cuvei,</li> <li>- 3 trepte de viteza 95/175/320 RPM</li> <li>- putere instalata: 1.3kW,</li> <li>alimentare 380V,</li> <li>- greutate 195kg±10%</li> </ul>	1	
<b>18. SPALATORIE ZONA DE PORTIONARE SI AMBALARE</b>			
1	<p>Carucior cald Bain-Marie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cu 3 zone de incalzire GN1/1</li> <li>- polita intermediar, 4 roti din care 2 cu frana</li> <li>- termosta de reglare temperatura +65/+90°C</li> <li>- dimensiuni: 870x650x1300 mm±5%,</li> <li>-alimentare 220 V,</li> <li>-putere minim 1.2kW</li> </ul>	4	
3	<p>Sistem banda transportatoare,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Structura robusta realizata pe cadru din profile din aluminiu-Bosch.</li> <li>- Actionare cu motoreductor cu motor asincron</li> <li>- Prevazuta cu picioare articulate pentru reglarea planeitatii;</li> <li>- Dimensiuni : 4000 mm (L) x 700 mm x (l) x 900 mm (h)</li> <li>- Alimentare 220 V AC / 2A</li> </ul>	1	
4	<p>Carucior port tavi izoterme</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacitate 30 tavi</li> <li>- structura din inox cu rafturi din Otel Cromat</li> <li>- cu 4 roti pivotante din care 2 cu frana</li> <li>- dimensiuni: 1380x600x1590 mm</li> </ul>	7	

5	Tava izoterma cu vesela/tacamuri incluse- include farfurie fel principal policarbonat alb Ø206 mm - include farfurie adanca policarbonat alb Ø 185mm- include bol 450ml cu capac - include bol patrat cu capac pentru salata- include ceasca cu capac 325 ml- include set lingura,furculita si cutit din inox- dimensiuni: 530 x 370 x 110 mm±5%	600
---	--	-----

#### IV. CONDIȚII TEHNICO-FINANCIARE

Ofertantii vor întocmi propunerea tehnică într-o manieră organizată, astfel încât aceasta să asigure posibilitatea verificării în mod facil a corespondentei cu cerințele/specificațiile prevăzute în cadrul caietului de sarcini.

Garantia de buna execuție se constituie în cuantumul de 5% valoarea prețului contractului fără TVA.

Propunerea tehnică va include:

Lista cu dotări - echipamentele din Caietul de sarcini completată cu denumirea produsului, specificațiile tehnice ale produsului oferit și cantitatea/UM

- **Anexa 2** la caietul de sarcini în care se va completa denumirea produsului, specificațiile tehnice ale produsului oferit și cantitatea/UM.
- Perioada de garanție acordată pentru fiecare produs va fi de **minim 24 luni – maxim 60 luni**.
- Garanția acordată va intra în vigoare de la data punerii în funcțiune a echipamentelor.
- Oferta va fi însoțită de imagini pentru produsul furnizat (de exemplu: file de catalog, desene, schițe, date, material și culori pentru produsele oferite, etc.).

Termenul de livrare va fi de maxim 30 zile de la semnarea contractului.

Propunerea tehnică va fi întocmită și prezentată astfel încât aceasta să respecte cerințele prevăzute în caietul de sarcini și să asigure posibilitatea identificării și verificării corespondentei între aceasta și respectivele cerințe.

Operatorul economic va avea obligația de a oferi toate cantitățile produselor prevăzute în Caietul de sarcini. Din punct de vedere tehnic și comercial sunt acceptate numai produsele care au parametrii minim cel puțin egali sau mai avantajoși decât cerințele prescrise.

Cerințele tehnice definite la nivelul caietului de sarcini, prin trimiterea standardelor, la un anumit producător, la mărci, brevete, tipuri, la o origine sau la o producție /metodă specifică de fabricație/ prestare/ execuție, vor fi înțelese ca fiind însoțite de mențiunea „**sau echivalent**”.

Produsele furnizate vor fi livrate la Spitalul Județean de Urgență Tulcea, loc. Tulcea, str. Iuliu Maniu, nr. 30, jud. Tulcea. Recepția cantitativă și calitativă a produselor **se va face la sediul Spitalului Județean de Urgență Tulcea**, în prezența delegatului autorității contractante și a reprezentantului furnizorului, urmărindu-se respectarea în totalitate a caracteristicilor solicitate în prezentul Caiet de sarcini și conformitatea înregistrării produselor în documentele de însoțire. **Nerespectarea cerințelor și caracteristicilor specificate atrage respingerea produselor.**

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, beneficiarul fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate, incomplete și/sau deteriorate pe timpul transportului.

Prețurile rămân ferme pe toată durata de valabilitate a procedurii de achiziție.

Plata produselor se va efectua în baza unui Proces Verbal de predare-primire a produselor și Proces verbal de punere în funcțiune a produselor.

Aparatura electocasnica pentru bucătărie spălătorie trebuie să fie însoțită de certificat de calitate, certificat de garantie, ISO, Marca CE, Declarație de conformitate.

Furnizorul va înainta Autorității Contractante o **Ofertă tehnico-financiară** centralizată (**Anexa 1 si 2** la prezentul caiet de sarcini) detaliată, completată corespunzător.

**Manager proiect,**

**Ing. Nicu Mihai**



**Asistent manager,**

**Costea Persida Loredana**



### ANEXA 1 – OFERTA FINANCIARĂ

<b>PRODUS</b>	<b>Număr bucăți</b>	<b>Preț unitar Lei (fără TVA)</b>	<b>Preț total Lei (fără TVA)</b>	<b>TVA</b>	<b>Preț total Lei (inclusiv TVA)</b>

**Semnătură Ofertant**

.....

### ANEXA 2 – PROPUNEREA TEHNICĂ

<b>Nr. crt.</b>	<b>Denumirea produsului</b>	<b>Specificatiile tehnice ale produsului oferat</b>	<b>Cantitatea/UM</b>

**Semnătură Ofertant**

.....