

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.

SPECIFICATII TEHNICE DOTARI - ECHIPAMENTE BUCĂTĂRIE - SPĂLĂTORIE ÎN CADRUL PROIECTULUI „REABILITARE, MODERNIZARE ȘI EXTINDERE SPITALUL JUDEȚEAN DE URGENȚĂ TULCEA”, PROGRAMUL SĂNĂTATE 2021-2027		
Nr. Crt.	Denumire/Caracteristici	Buc
BUCATARIE RECE		
1	Feliator profesional semi-automat cu lama D300 mm - structura din aluminiu anodizat - grosime de feliere minim 1-15 mm, lama Ø300 mm - sistem de ascutire integrat - picioare cauciucate - dimensiuni: 530 x 330 x 460 mm mm ± 5%, alimentare 220V, putere minim 250W(max+10%)	1
2	Cuptor cu microunde, minim 30 litri volum - exterior si camera din Inox cu fund ceramic - temporizator pana la 15 min sau infinit - control electronic cu minim 4 trepte de putere si functie de dezghetare - fara disc rotativ, camera cu fund ceramic - magnetron profesional de mare putere 1400 W - dimensiuni camera : 370x385x(h)230mm ± 5%, - dimensiuni : 550x480x (h)340 ± 5%, - putere minim 1.8 kW(max+10%), tensiune 220V	1
3	Frigider inox minim 540 litri, pt mezeluri - izolatie PUR 80 mm grosime, sistem tropicalizat +40°C - control electronic digital, HACCP, - temperatura reglabila -2/+8°C - iluminare LED, racire ventilata si dezghetare automata cu evaporare condens - usa reversibila, blocare cu cheie - capacitate 3 rafturi GN2/1 - gaz refrigerant ecologic R290, unitate de racire monobloc - dimensiuni: 700x820x2050 mm ± 5%, - alimentare 220V, putere minim 210W(max+10%)	1
SPALARE OUA		
4	Frigider inox minim 540 litri, pt oua - izolatie PUR 80 mm grosime, sistem tropicalizat +40°C - control electronic digital, HACCP, - temperatura reglabila -2/+8°C - iluminare LED, racire ventilata si dezghetare automata cu evaporare condens	1

	<ul style="list-style-type: none"> - usa reversibila, blocare cu cheie - capacitate 3 rafturi GN2/1 - gaz refrigerant ecologic R290, unitate de racire monobloc - dimensiuni : 700x820x2050 mm \pm 5%,, alimentare 220V, putere minim 210W(max+10%) 	
	PREPARARE CARNE	
5	<p>Frigider inox minim 540 litri, pt carne</p> <ul style="list-style-type: none"> - izolatie PUR 80 mm grosime, sistem tropicalizat +40°C - control electronic digital, HACCP, - temperatura reglabila -2/+8°C - iluminare LED, racire ventilata si dezghetare automata cu evaporare condens - usa reversibila, blocare cu cheie - capacitate 3 rafturi GN2/1 - gaz refrigerant ecologic R290, unitate de racire monobloc - dimensiuni : 700x820x2050 mm \pm 5%,, alimentare 220V, putere minim 210W(max+10%) 	1
6	<p>Congelator vertical, racire ventilata, minim 540 litri</p> <ul style="list-style-type: none"> - structura din inox interior-exterior - izolati PUR 80mm grosime, sistem tropicalizat +40°C - control electronic digital, HACCP, - temperatura reglabila -18/-21°C - iluminare LED, racire ventilata si dezghetare automata cu evaporare condens - usa reversibila, blocare cu cheie - capacitate 3 rafturi GN2/1 - gaz refrigerant ecologic /R600a, compresor SECOP - dimensiuni in mm (L/D/I): 700x820x2050 \pm5%, - Tensiune: 220V; -Putere minim 320W (max+10%) 	1
7	<p>Masina de tocat carne</p> <ul style="list-style-type: none"> - productivitate minim 180 kg/h - exterior din aluminiu anodizat - motor ventilat si reductor in baie de ulei - unitate de tocare \varnothing 70 mm, cutit si sita din inox - dimensiuni: 220 x 370 x 440 mm \pm5%, - alimentare 220V, -putere minim 0.75kW(max+10%) 	1
8	<p>Sterilizator pentru cutite cu UV</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacitate minim 20 cutite - confectionat din iNOX cu usa din plexiglas rezistent, - temporizator 0-120 min - dimensiuni: 480 x 150 x 620 mm \pm5%, - alimentare 220V, putere minim 0.02 kW(max+10%) 	1
	SPLARE FRUCTE	
	PREPARARE LEGUME	
9	<p>Masina de curatat cartofi profesionala 500kg/ora</p> <ul style="list-style-type: none"> - Putere : minim 0,90 kW(max+10%)/ alimentare 380 V - Capacitate : minim 18 kg / cuva – productivitate minima 500 Kg / ora 	1

	<ul style="list-style-type: none"> - Echipament pentru uz profesional, Structura din inox Aisi 304 - disc si cilindru Interior abraziv usor de curatat si utilizat - Control electronic al jetului de apa - Micro-switch de siguranta la capac si la gura de evacuare - Cu filtru evacuare tip sertar inclus - Buton manual de oprire - Conexiune la apa Ø50 mm si scurgere Ø40 mm - Durata unui ciclu: 120 - 300 sec - Protectie IP55 cu cutie din plastic a panoul de control 		
10	<p>Spalator dublu cu rebord + dus prespalare cu baterie dus monocomanda</p> <ul style="list-style-type: none"> - doua cuve 50x50x30cm si rebord - structura din inox cu polita intermediara si picioare reglabile - Dimensiuni in mm (L/D/I): 1200x700x850 ± 5% - include dus prespalare cu baterie cu monocomanda sanitara, debit 32/16 litri/min 		1
11	<p>Frigider inox minim 540 litri, pt fructe</p> <ul style="list-style-type: none"> - izolatie PUR 80 mm grosime, sistem tropicalizat +40°C - control electronic digital, HACCP, - temperatura reglabila -2/+8°C - iluminare LED, racire ventilata si dezghetare automata cu evaporare condens - usa reversibila, blocare cu cheie - capacitate 3 rafturi GN2/1 - gaz refrigerant ecologic R290, unitate de racire monobloc - dimensiuni : 700x820x2050 mm ± 5%,, alimentare 220V, putere minim 210W(max+10%) 		1
12	<p>Congelator vertical, racire ventilata, minim 540 litri</p> <ul style="list-style-type: none"> - structura din inox interior-exterior - izolati PUR 80mm grosime, sistem tropicalizat +40°C - control electronic digital, HACCP, - temperatura reglabila -18/-21°C - iluminare LED, racire ventilata si dezghetare automata cu evaporare condens - usa reversibila, blocare cu cheie - capacitate 3 rafturi GN2/1 - gaz refrigerant ecologic R600a, compresor SECOP - dimensiuni in mm (L/D/I): 700x820x2050 ±5%, - Tensiune: 220V; -Putere minim 320W (max+10%) 		1
13	<p>Masina de taiat legume, model pentru masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - structura din inox Aisi 304 - control cu functie PULS pentru taieri precise - gura de alimentare largita, pentru legume de dimensiuni mari; - gura de alimentare ingusta, pentru legume subtiri si lungi; - contine minim 7 discuri de taiere diferite; 2 de feliere 2 si 10 mm, 2 de razuire 3, 7 mm, 1 de cuburi 10x10 si 1 taiat bastonase 10mm si disc expulzor - Dimensiuni in mm (L/D/I): 500x300x540 ±5%,; - Tensiune: 220 V; - Putere minim 0,58 kW(max+10%) 		1
	BLOC TERMIC		

14	<p>Plita gaz 6 ochiuri</p> <ul style="list-style-type: none"> - structura din inox Aisi 304, top de lucru 2 mm grosime - 6 arzatoare de mare putere, cu coroana dubla din fonta - suport deschis frontal - arzatoare cu flacara pilot si valva de siguranta cu termocuplu - gratare suport din fonta emailata cu rigiditate sporita - dimensiuni: 1200 x 900 x 850 mm $\pm 5\%$, - putere totala minim 50 kW(max+10%) - Plita, Fry-Top, Marmita, Tigaie Basculanta si Friteuza sa fie din aceeasi linie/gama, pentru o imbinare aliniata si ergonomica 	2
15	<p>Fry-top neted cromat, pe gaz</p> <ul style="list-style-type: none"> - plan de lucru 20/10 mm, inox Aisi 304 2mm grosime - dulap deschis cu picioare reglabile pe inaltime - plita solida din fonta minim 15 mm grosime - cu strat cromat minim "50 μ" - suprafata de coacere minim 780x720 mm - control de temperatura cu valva termostata pana la + 300°C - termostat de siguranta cu termocuplu - dimensiuni: 800 x 900 x 850 mm $\pm 5\%$, - putere gaz minim 15kW(max+10%) - Plita, Fry-Top, Marmita, Tigaie Basculanta si Friteuza sa fie din aceeasi linie/gama, pentru o imbinare aliniata si ergonomica 	1
16	<p>Tigaie Basculanta minim 120 litri, pe gaz</p> <ul style="list-style-type: none"> - temperatura de operare minim plaja temperatura +90°C/+ 300°C - basculare manuala/motorizata - plan de coacere din Inox Aisi 304 minim 13 mm grosime - Aprindere electrica cu flacără pilot - robinet de alimentare cu apa - capac cu contragreutate - plan de lucru 20/10 mm, inox Aisi 304 2mm grosime - incalzire pe gaz, putere minim 28kW(max+10%) - conexiune 220V, putere minim 0.02 kW(max+10%) - dimensiuni: 1200x900x850 mm $\pm 5\%$, - Plita, Fry-Top, Marmita, Tigaie Basculanta si Friteuza sa fie din aceeasi linie/gama, pentru o imbinare aliniata si ergonomica 	1
17	<p>Marmita 100 Litri, pe gaz</p> <ul style="list-style-type: none"> - plan de lucru 20/10 mm, inox Aisi 304 2mm grosime - cuva cu incalzire indirecta, manta dubla - cuva cu fund din Inox Aisi 316 rezistent la coroziune si saruri, grosime minima 3 mm, grosime pereti minim 2mm - manometru pentru eliberare suprapresiune manta 0.5 bar - termostat de reglare temperatura - alimentare cu apa rece + apa calda, baterie cu robineti - robinet de debarasare 2" - capac cu contragreutate cu maner atermic - dimensiuni: 800x900x850 mm $\pm 5\%$; - aprindere piezoelectrica - alimentare gaz, putere minim 21kW(max+10%) - Plita, Fry-Top, Marmita, Tigaie Basculanta si Friteuza sa fie din aceeasi 	2

	linie/gama, pentru o imbinare aliniata si ergonomica	
18	<p>Friteusa dubla alimentata gaz,</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacitate minim 2 x 18 litri - dulap inchis cu 2 usi batante - dim cuva 300x315x120mm ±5% - control de temperatura termostatat in plaja minima +90/+190°C - cuve cu robinet de debarasare ulei folosit si recipient cu filtru - Dimensiuni 800x900x850mm ±5% - putere minim 34 kW(max+10%), - Plita, Fry-Top, Marmita, Tigaie Basculanta si Friteuza sa fie din aceeasi linie/gama, pentru o imbinare aliniata si ergonomica 	1
19	<p>Cuptor gastronomie, electric cu convecție și vapori</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacitate 20 GN1/1, include un carucior portavi 20 x GN1/1 cu înălțimea între tavi de minim h60 mm - control electronic touch screen 10" de înaltă definiție complet programabil, cu moduri de coacere: <ol style="list-style-type: none"> 1. convecție (sau aer uscat) cu temp. reglabila in plaja +30/+300°C 2. mixt convecție și aburi cu temp. reglabila in plaja +30/+300°C 3. combi convecție cu umidificare, temp reglabila in plaja +30/+300°C 4. cu abur cu temperatura reglabila in plaja de temperature +45/+130°C 5. sistem de coacere Delta T cu sonda de temperatura 6. Functie regenerare 7. functie de dospire sau mentinere la cald - posibilitate de salvare minim 1000 programe in 15 faze consecutive, atribuire poze și nume fiecarui program in orice limba - minim 2 ventilatoare cu autorevers de sens, cu minim 10 viteze programabile și 2 moduri semistatice - sistem de spalare automat cu minim 4 programe de curatare diferite - camera de coacere din inox Aisi 304, muchii rotunde pentru curatare facila - dimensiuni cuptor: 960 x 825 x 1865 mm ±5% ; - alimentare 380V, putere minima 35 kW(max+10%) - include dus prespalare și dedurizator 16 litri - include Hota cu motor și sistem de condensare cu aer rece, putere minim 300W 	1
PATISERIE		

20	<p>Cuptor patiserie combisteamer, electric</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacitate minim 6 tavi 600x400mm - functii speciale: Multicook, All-on-time, Clima control, Regenerare, Dospire, Hold Mode si Eco Consumption, - control avansat cu touchscreen 7" cu organizare retete in foldere cu poze, - sistem de coacere: convecție, cu abur si combinat convecție cu abur - temperatura de coacere pana la 300°C controlata electronic - port USB pentru import/export date si update de soft - capacitate 6 tavi 600x400mm cu distanta intre tavi de minim 80mm - ventilator cu minim 10 trepte de viteza cu inverter - consum eficient de electricitate - dimensiuni: 880 x 955 x (H)835 mm ±5%; - alimentare minim 380V, putere minima 10 kW(max+10%) 	1
21	<p>Malaxor capacitate minima 21 litri, 18 kg aluat,</p> <ul style="list-style-type: none"> - cu cap rabatabil si cuva detasabila - structura din otel vopsit alb in camp electrostatic cu 4 picioare cauciucate sau 4 roti din care 2 cu frana - cuva din Inox detasabila - spirala din inox, protectie din inox cu microswitch de protectie - minim o viteza de functionare: 100 rpm pentru spirala si minim o viteza pentru cuva 15rpm - dimensiuni: 390 x 670 x 730 mm±5% - alimentare 380V, putere minima 1 kW(max+10%) 	1
22	<p>Mixer profesional minim 6.9 litri "heavy-duty"</p> <ul style="list-style-type: none"> - Putere: minim 500W(max+10%); alimentare 220V - 10 trepte de viteza, controlate electronic - Viteza maxima de rotatie: 200/min; - Viteza minima de rotatie: 40/min; - Capacitate bol: minim 6.9L; - Tip de control viteza: electronic; - Dimensiuni hxLxl: 420 × 285 × 370 mm±5% 	1
23	<p>Mixer planetar profesional 40l</p> <ul style="list-style-type: none"> - cuva din inox cu capacitatea de 40 litri, - prevazut cu: paleta plata, tel oval din inox si spirala pentru coca, - cu lift manual pentru deplasarea pe verticala a cuvei, - 3 trepte de viteza minim 110/230/450 RPM - putere instalata: minim 1.4 kW(max+10%), alimentare 380V, - greutate 200kg±10% 	1
SPALATORIE ZONA DE PORTIONARE SI AMBALARE		
24	<p>Carucior cald Bain-Marie</p> <ul style="list-style-type: none"> - cu 3 zone de incalzire GN1/1 - polita intermediar, 4 roti din care 2 cu frana - termosta de reglare temperatura +30/+90°C - dimensiuni: 1300 x 650 x (h)900 mm ±5%, - alimentare 220 V, - putere minim 2kW(max+10%) 	4

25	<p>Sistem banda transportatoare,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Structură din oțel inoxidabil AISI 304, - Pe picioare reglabile. - Bandă potrivită pentru contactul direct cu alimentele, - lățime bandă minim 300 mm. - Cabluri din poliuretan rezistente la umiditate, - distanțate laterale banda minim 200 mm. - Întrerupător principal ON/OFF. 2 butoane de oprire de urgență. - Opritor mecanic. - Viteză reglabilă. - lungime minima: 4000 mm ±5%, - Alimentare minim 380V, putere minima 400W(max+10%) 	1
26	<p>Carucior port tavi izoterme</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacitate 30 tavi izoterme - structura din inox cu rafturi din Otel Cromat - cu 4 roti pivotante din care 2 cu frana - dimensiuni: 1380x600x1590 mm ±5%, 	7
27	<p>Tava izoterma cu vesela/tacamuri incluse</p> <ul style="list-style-type: none"> - include farfurie fel principal policarbonat alb minim Ø206 mm - include farfurie adanca policarbonat alb minim Ø 185mm sau bol minim 450ml cu capac - include bol patrat cu capac pentru salata - include ceasca cu capac minim 325 ml - include set lingura, furculita si cutit din inox minim 190mm / maxim 220mm - dimensiuni: 530 x 370 x 110 mm ±5% 	600

IV. CONDIȚII TEHNICO-FINANCIARE

Ofertantii vor întocmi propunerea tehnică într-o manieră organizată, astfel încat aceasta să asigure posibilitatea verificării în mod facil a corespondentei cu cerințele/specificațiile prevazute 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 completata cu denumirea produsului, specificatiile tehnice ale produsului ofertat si 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.
- Pentru facilitarea recepției produselor se recomanda ca oferta să fie însoțită de imagini produsul furnizat (de exemplu: file de catalog, desene, schițe, date, material și culoare pentru produsele oferate, etc.).

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

Propunerea tehnica va fi întocmita și prezentată astfel încât aceasta să respecte cerințele prevăzute în caietul de sarcini și să asigure posibilitatea identificării și verificării corespondenței 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 garanție, ISO, Marca CE, Declarație de conformitate.

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

Manager proiect,

Ing. Nicu Mihai



Asistent manager,

Costea Persida Loredana



ANEXA 1 – OFERTA FINANCIARĂ

PRODUS	Număr bucăți	Preț unitar Lei (fără TVA)	Preț total Lei (fără TVA)	TVA	Preț total Lei (inclusiv TVA)

Semnătură Ofertant

.....