

**CONSILIUL JUDEȚEAN DOLJ**  
**SPITALUL DE PNEUMFTIZIOLOGIE LEAMNA**



Operator de date cu caracter personal înregistrat la A.N.S.P.D.C.P. sub nr.15823

Com. Bucovăț, Sat Leamna de Sus, Jud. Dolj  
Tel./Fax: +4 0251 360 395, +4 0251 360 054  
Cod postal: 207129, Cod fiscal: 5046653

Web: spital.leafna.ro  
e-mail: spitalul@leafna.ro



CERT. NO. AJAEU/12/2015



unitate afiliată în  
PROCES DE ACREDITARE

|  |                   |
|--|-------------------|
| SPITALUL DE PNEUMFTIZIOLOGIE<br>LEAMNA - JUD. DOLJ |                   |
| INTRARE  | Nr. 1166          |
| IEȘIRE   |                   |
| ZIUA 16  | LUNA 03 ANUL 2020 |



**CAIET DE SARCINI**  
**privind**  
**„ACHIZITIA DE PRODUSE ALIMENTARE”**

**Introducere:**

Prezentul caiet de sarcini conține toate datele și indicațiile, regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzătoare cu necesitățile autorității contractante.

**Scopul aplicării procedurii:**

**Spitalul de Pneumoftiziologie Leamna**, în conformitate cu prevederile Legii nr.98/2016 privind achizițiile publice organizează procedura de achiziție publică în vederea achiziționării de produse alimentare necesare preparării hranei pacienților internați în spital.

**Cerintele impuse prin caietul de sarcini sunt minimale.**

În acest sens, orice ofertă de bază prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Ofertantul va include în oferta financiară, toate și orice costuri legate de procurarea, furnizarea, transportul la sediul beneficiarului.

**Obiectul principal al achiziției:**

Prezentul Caiet de sarcini are ca obiect achiziția de diverse produse alimentare în vederea asigurării de hrană pentru bolnavii internați în secțiile medicale ale **Spitalului de Pneumoftiziologie Leamna**, cu respectarea specificațiilor tehnice din caietul de sarcini. Achiziția produselor alimentare se va realiza pe loturi de produse criteriul „pretul cel mai scăzut” pe lot, achiziția a fost lotizată pe un număr de 9 loturi.

**COD CPV: 15800000-6 Diverse Produse Alimentare**

Perioada derularii contractului: pana la 31.12.2026 cu posibilitate de prelungire prin act additional..

**Valoare estimata totala de achizitie: 742.520.00 lei fara TVA**

Ofertantii pot depune oferta pentru unul sau mai multe loturi, oferta va fii exprimata in lei si va cuprinde totalitatea produselor incluse in lot. **Pretul cel mai scazut pe total lot.**

Preturile unitare din oferta vor fi exprimate in lei fara TVA si vor include costul ambalajelor si al transportului. Pretul unitar va contine maxim 2 zecimale.

**Criteriul de atribuire,,Pretul cel mai scazut”**

**Nr de loturi: 11**

**Lotul 1: Produse de origine animala: 263990,00 valoarea totala estimata lei**

**Lotul 2: Furnizare produse lactate: 111770.00 valoarea totala estimata lei**

**Lotul 3: Furnizare - pește proaspăt si conserve peste: 21850.00 valoarea totala estimata lei**

**Lotul 4: Furnizare- conserve de fructe si legume transformate:79910.00 valoarea totala estimata lei**

**Lotul 5: Furnizare fructe (lamai, mere, pere, caise, piersici): 7500.00 valoarea totala estimata lei**

**Lotul 6: Furnizare produse morarit (orez, faina, gris, malai): 106550.00 valoarea totala estimata lei**

**Lotul 7: Furnizare legume (cartofi, ceapa uscata, fasole uscata, varza): 66160.00 valoarea totala estimata lei**

**Lotul 8: Furnizare diverse produse alimentare, zahar, condimente: 30860.00 valoarea totala estimata lei**

**Lot 9: Furnizare pate porc; 6400.00 valoarea totala estimata lei**

**Lot 10: Furnizare miere de albine: 14000,00 valoarea totala estimata lei**

**Lot: 11 Furnizare produse congelate: 33600,00 valoarea totala estimata lei**

**Produse solicitate:**

**Lotul 1: Produse de origine animala, carne si produse din carne: CPV 15100000-9**

| <b>Nr crt.</b> | <b>Denumire produs</b>                             | <b>UM</b> | <b>Cantitate</b> |
|----------------|--|-----------|------------------|
| 1              | pulpe pui inferioare                               | kg        | 3200             |
| 2              | pupla pui superioare                               | kg        | 3200             |
| 3              | pulpa din spate porc refrigerata fara os degresata | kg        | 3200             |
| 4              | kaizer   | kg        | 1600             |
| 5              | ficat pasare                                       | kg        | 500              |
| 6              | crenvusti de pui                                   | kg        | 800              |

|    |   |    |                   |
|----|---|----|-------------------|
| 7  | carnati oltenesti                       | kg | 500               |
| 8  | carne de vita                           | kg | 250               |
| 9  | salam de vara porc                      | kg | 320               |
| 10 | sunca de pui                            | kg | 200               |
| 11 | aripi de pui                            | kg | 650               |
| 12 | Piept de pui                            | kg | 650               |
| 13 | Salam cu sunca                          | kg | 200               |
|    | <b>Valoare totala estimate fara Tva</b> |    | <b>263.990,00</b> |

**Lotul 2: Furnizare produse lactate (lapte, iaurt, smântână, unt, branza): CPV 15500000-3**

| Nr crt. | Denumire produs                         | UM    | Cantitate        |
|---------|---|-------|------------------|
| 1       | telemea de vaca                         | kg    | 1000             |
| 2       | branza proaspata de vaca                | kg    | 500              |
| 3       | branza topita mixta                     | cutii | 1600             |
| 4       | Lapte UHT 3.5% gr                       | l     | 3200             |
| 5       | Unt - 10 g                              | 10 g  | 10000            |
| 6       | Cascaval                                | kg    | 300              |
| 7       | Smantana cutie 200 g                    | kg    | 1300             |
| 8       | iaurt 140 gr                            | buc   | 7000             |
|         | <b>Valoare totala estimata fara Tva</b> |       | <b>111700,00</b> |

**Lotul 3: Furnizare - pește proaspăt refrigerat + conserve de pește 15200000-0**

| Nr crt. | Denumire produs                         | UM | Cantitate       |
|---------|---|----|-----------------|
| 1       | peste congelat macrou                   | kg | 650             |
|         | <b>Valoare totala estimata fara Tva</b> |    | <b>21850,00</b> |

**Lotul 4: Furnizare - conserve de fructe si legume transformate CPV: 15330000-0**

| Nr crt. | Denumire produs   | UM              | Cantitate |
|---------|-------------------|-----------------|-----------|
| 1       | fasole verde      | Borcan<br>720g  | 1500      |
| 2       | pasta tomate      | Borcan<br>720g  | 700       |
| 3       | rosii in bulion   | Borcan<br>720g  | 2000      |
| 4       | dulceata de prune | Borcan<br>340 g | 1000      |
| 5       | dulceata caise    | Borcan<br>340g  | 1000      |

|    |   |                 |                 |
|----|---|-----------------|-----------------|
| 6  | castraveti in otet                      | Borcan<br>720g  | 1300            |
| 7  | gogosari in otet                        | Borcan<br>7200g | 1300            |
| 8  | mazare                                  | borcan<br>720g  | 800             |
| 9  | zacusca vinete                          | borcan<br>720g  | 100             |
| 10 | ciuperci conserva                       | cutii<br>400 g  | 300             |
|    | <b>Valoare totala estimata fara Tva</b> |                 | <b>79910,00</b> |

**Lotul 5: Furnizare fructe lamai, mere pere, caise, piersici) CPV: 03222000-3**

| Nr crt. | Denumire produs                         | UM | Cantitate      |
|---------|---|----|----------------|
| 1       | mere proaspete                          | kg | 1500           |
|         | <b>Valoare totala estimate fara Tva</b> |    | <b>7500,00</b> |

**Lotul 6: Furnizare produse morarit, amidon si produse amidonice (orez, faina, gris, malai CPV: 15600000-4**

| Nr crt. | Denumire produs                         | UM  | Cantitate        |
|---------|---|-----|------------------|
| 1       | faina de grau 000                       | kg  | 400              |
| 2       | gris                                    | kg  | 400              |
| 3       | orez decorticat                         | kg  | 500              |
| 4       | paste fainoase cu ou                    | kg  | 1500             |
| 5       | malai grisat                            | kg  | 500              |
| 6       | Eugenii                                 | buc | 800              |
| 7       | Prajitura Magura 0.35 gr                | buc | 24000            |
| 8       | Napolitane 60 gr                        | buc | 24000            |
|         | <b>Valoare totala estimata fara Tva</b> |     | <b>106550,00</b> |

**Lotul 7: Furnizare legume (cartofi, ceapa uscata, fasole uscata, varza) CPV: 03221200-8**

| Nr crt. | Denumire produs                         | UM | Cantitate        |
|---------|---|----|------------------|
| 1       | cartofi                                 | kg | 10000            |
| 2       | ceapa uscata                            | kg | 2400             |
| 3       | fasole uscata                           | kg | 500              |
| 4       | morcovi proaspeti                       | kg | 2000             |
| 5       | pastarnac                               | kg | 1000             |
| 6       | Usturoi                                 | kg | 50               |
|         | <b>Valoare totala estimata fara Tva</b> |    | <b>66.160,00</b> |

**Lotul 8: Furnizare diverse produse alimentare (cacao, zahar, mirodeni, condimente, ceai, mustar, ciocolata): CPV15800000-6**

| <b>Nr crt.</b> | <b>Denumire produs</b>                  | <b>UM</b> | <b>Cantitate</b> |
|----------------|---|-----------|------------------|
| 1              | ulei floarea soarelui                   | litri     | 800              |
| 2              | otet din vin                            | litri     | 100              |
| 3              | oua de gaina                            | buc       | 10000            |
| 4              | zahar tos                               | kg        | 1000             |
| 5              | zahar vanilat                           | plic      | 100              |
| 6              | ceaiuri diferite                        | cuti      | 1200             |
| 7              | cacao                                   | plic      | 200              |
| 8              | foi dafin                               | kg        | 6                |
| 9              | cimbru uscat                            | kg        | 8                |
| 10             | scortisoara                             | plic      | 50               |
| 11             | vegeta                                  | kg        | 12               |
| 12             | mustar                                  | borcan    | 100              |
| 13             | sare de bucatarie                       | kg        | 100              |
|                | <b>Valoare totala estimata fara Tva</b> |           | <b>30.860,00</b> |

**Lot 9: Furnizare pate pui/ porc: CPV 1513130-1- Pateu**

| <b>Nr crt.</b> | <b>Denumire produs</b>                  | <b>UM</b>      | <b>Cantitate</b> |
|----------------|---|----------------|------------------|
| 1              | Pate pui/ porc                          | Cutii<br>100 g | 3200             |
|                | <b>Valoare totala estimata fara Tva</b> |                | <b>6400.00</b>   |

**Lot 10: furnizare miere de albine: CPV 15831600-8 - Miere**

| <b>Nr crt.</b> | <b>Denumire produs</b>                  | <b>UM</b> | <b>Cantitate</b> |
|----------------|---|-----------|------------------|
| 1              | Miere naturala                          | Kg        | 3200             |
|                | <b>Valoare totala estimata fara Tva</b> |           | <b>14000,00</b>  |

**Lot: 11 Furnizare produse congelate: CPV 15896000-5 – Produse congelate**

| <b>Nr crt.</b> | <b>Denumire produs</b>                  | <b>UM</b> | <b>Cantitate</b> |
|----------------|---|-----------|------------------|
| 1              | fasole verde congelata                  | kg        | 800              |
| 2              | mazare congelata                        | kg        | 800              |
| 3              | legume amestec congelate                | kg        | 800              |
| 4              | spanac congelat                         | kg        | 800              |
| 5              | foi placinta congelate 400-500g         | pachet    | 100              |
|                | <b>Valoare totala estimata fara Tva</b> |           | <b>33600.00</b>  |

**MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE:**

a. Prin propunere tehnica, ofertantii vor prezenta descrierea detailata a produselor oferite precum si alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice.

b. Prin propunerea tehnica, in ce priveste descrierea tehnica a produselor ofertantii vor trebui sa demonstreze corespondenta stricta a acestora cu descrierile produselor solicitate de autoritatea contractanta.

c. Propunerea tehnica va cuprinde in mod obligatoriu toate caracteristicile mentionate in descriere produselor ale autoritatii contractante, aferente fiecarui lot in parte, pentru care ofertantul depune oferta.

**Nu se accepta oferte pariale.**

d. Prin propunerea tehnica, ofertantii isi asuma, in cazul in care vor fi declarati castigatori, obligatia livrării produselor in 1-3 zile max.de la primirea comenzii a produselor. Prin propunere tehnica ofertantii isi asuma obligatia respectarii cerintelor mentionate.

**Lotul 1 Produse de origine animala: valoarea totala estimata 263990.00 lei fara tva**

| NR. CRT | DENUMIRE   | UM | SPECIFICATII MINIME SOLICITATE  |
|---------|--|----|---|
| 1       | Pulpe pui inferioare                               |    | Proprietăți organoleptice Aspect Pulpe de pui, cu os, curate, fără impurități mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Culoarea musculaturii: Roz -roșiatică, caracteristică. Consistența musculaturii Fermă și elastică. Miros: La suprafață și în secțiune caracteristic normal, fără miros străin  |
| 2       | Pulpe pui superioare                               |    | Proprietăți organoleptice Aspect Pulpe de pui, cu os, curate, fără impurități mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă. Culoarea musculaturii: Roz -roșiatică, caracteristică. Consistența musculaturii Fermă și elastică. Miros: La suprafață și în secțiune caracteristic normal, fără miros străin  |
| 3       | pulpa din spate porc refrigerata fara os degresata | kg | Stare termica: proaspata, refrigerata. Pulpa de porc fara os si fara slanina si sorici; ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune; culoare roz; prin presare sucul din carne sa se obtina greu si sa fie limpede  |
| 4       | Kaizer afumat                                      | kg | Produs fiert si afumat suprafata curate, uscata, fara franjuri fara untura topita cu sau fara sorici de culoare rosiatica specifica produsului.   |
| 5       | ficat pasare                                       | kg | Se livrează congelat, ambalat în pungi din plastic sau caserole de maxim 1 kg. Ambalajele individuale se închid prin termosudare, cu clemă metalică, în vid sau în caserole.  |
| 6       | Crenvursti de pui                                  | kg | Crenvursti din piept de pui calitatea I (membrana comestibila)  |
| 7       | Carnati oltenesti                                  |    | Prezentare: Membrană naturală. Caracteristici organoleptice: Aspect: Formă cilindrică, subțire, de culoare brun-roșcată (datorită afumării).Gust/Aromă: Intens condimentat, cu accent pe usturoi.   |
| 8       | Carne de vita                                      | kg | Aspect exterior: Carnea trebuie să aibă o culoare normală, specifică speciei, cu o nuanță vie, fără semne de alterare (suprafață uscată, decolorată).Stare fizică: Congelată, fără gheață în exces sau urme de recongelare. Ambalare: Produsul trebuie ambalat corespunzător pentru a preveni deshidratarea (arderea prin congelare) și contaminarea. Miros: Specific, plăcut, fără mirosuri străine sau de alterare. |
| 9       | Salam de vara porc                                 | kg | carne porc, sare, condimente naturale (piper, usturoi).   |
| 10      | Sunca de pui                                       | kg | Structură omogenă, presată, cu bucăți vizibile de piept de pui, culoare roz specifică. <b>Ambalare:</b> Vid sau atmosferă protectoare, în   |

|    |                |    |  |
|----|----------------|----|--|
|    |                |    | membrane artificiale sau ambalaje de plastic Gust/Aros: Plăcut, specific produselor din carne de pui fierte, fără gusturi străine. Consistență: Fermă, elastică  |
| 11 | Aripi de pui   | kg | Aspect: Aripioare întregi, cu piele, fără pene sau resturi de pene.<br><b>Culoare:</b> Albă-gălbuie sau galbenă-portocalie (în funcție de alimentația puiului, ex: porumb).Miros: Specific cărnii proaspete de pui, fără mirosuri străine (de învechit, mucegai).Consistență: Fermă, elastică la atingere.Piele: Groasă și consistentă |
| 12 | Piept de pui   | kg | Aspect și structură: Piept de pui , dezosat, fără piele, cu o suprafață umedă, dar nelipicioasă.<br>Miros: Specific cărnii proaspete, fără miros modificat sau ranced.<br>Culoare: Alb-roz.  |
| 13 | Salam cu sunca | kg | Categorie: Produs fiert, Aspect exterior curat, membrană neclisată, consistență fermă/elastică, culoare specifică cărnii prelucrate cu bucăți de șuncă vizibile. Ambalare: în membrane artificiale sau naturale, la bucăți de 500g   |

**Lotul 2: Furnizare produse lactate: valoarea totala estimata 111700.00 lei fara tva**

| Nr crt. | DENUMIRE                 | UM    | SPECIFICATIILE MINIME SOLICITATE  |
|---------|--------------------------|-------|---|
| 1       | telemea de vaca          | kg    | Aspect: masă compactă, legată, de consistență uniformă, se rupe ușor fără a se sfărâma, bucăți întregi, cu suprafață curată. Culoare: albă, până la albă cu nuanță gălbuie, uniformă în toată masa. Gust: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă, acrișor, ușor sărat.Miros: nu se admit gusturi și mirosuri străine: de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină ( de ex. butirică), de chimicale, metalic etc.Substanta uscata: 45±2,0%.Grasime in substanta uscata: 55-60%. |
| 2       | Branza proaspata de vaci | kg    | Aspect: Pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer. Consistență: Fină, moale, untoasă, cremoasă, nesfărâmicioasă. Se poate admite o consistență slab grunjoasă la brânza semigrasă. Culoare: Albă până la alb-gălbuie, uniformă în toată masa. Miros și gust: Plăcut, caracteristic de fermentație lactică, fără miros sau gust străin. Ambalaj: Galetiușe, pungi de polietilenă sau ambalaje vidate 500-1kg   |
| 3       | branza topita mixta      | cutii | Aspect: suprafata neteda, lucioasa, fara coaja si fara pete de mucegai, pasta curata, fina omogena, rare goluri de aer, fara cristale de saruri de topire, cu ingrediente uniform repartizate. Culoare: alb-galbuie, sau caracteristica ingredientelor folosite. Miros si gust: placut, potrivit de sarat, fara miros si gust strain, fara cristale de saruri de topire perceptibile la masticatie. bucati triunghiulare, ambalate in folie de aluminiu tipuri de ambalaje de 140 g.              |
| 4       | Lapte UHT 3.5% gr        | litri | Laptele sa respecte conditiile Ordinului M.A.A. si M.S. 327/166/2000 S.R. 143- A1/1998. Proprietati organoleptice. Culoarea ( laptele normal este un lichid opac de culoare alb-galbuie, usor albastrui. Gustul este culceag si caracteristic, densitatea medie 1.029, vascozitatea medie pentru laptele cu grasime de 3.5% este de 1.1. Proprietati fizice si chimice : gr 3.5%+/- 0.1%, proteine 3gr/100ml,   |

|   |                      |     |  |
|---|----------------------|-----|--|
|   |                      |     | produs glucide 4.5 gr/100ml , lipide 3.5 gr/100ml, calciu 125 mgr/100ml.   |
| 5 | Unt - 10 g           | buc | Aspect: masa onctuoas, omogen, ambalat in hartie metalizata"; Culoare: alb-gdlbuie; Gust si miros: gust gi miros placut, aromat, de smantana fermentata, fara gust amar; Nu se admite untul cu aspect neomogen si culoare neuniforma, precum si untul care contine impuritati sau aditivi alimentari . Proprietati fizico-chimice : - continut minim de grasime de 60%; Etichetat, ambalat individual in hartie metalizata sub forma de dreptunghiuri de 10 g; |
| 6 | cascaval             | kg  | Cascavalul din lapte de vaca.  |
| 7 | Smantana cutie 200 g | kg  | Aspect: masa omogena, fara impuritati si consistenta: vascoasa, fara aglomerari de grasime sau substante proteice Culoare: alba pana alb-galbui, uniforma in toata masa Miros si gust: placut, caracteristic, slab acrisor, aromat, specific de fermentatie lactica, fara gust si miros strain Ambalata la 200 gr.   |
| 8 | laurt 140 g          |     | laurt natural/cremos.Gramaj: 140g per porție (ambalaj individual). Tip ambalaj: Pahar din material plastic cu capac folie, de obicei sigilat. Produs gata pentru consum  |

**Lotul 3: Furnizare - pește proaspăt si conserve peste: valoarea totala estimata 21850.00 lei fara tva**

| Nr crt. | Denumire              | UM | SPECIFICATII MINIME SOLICITATE   |
|---------|-----------------------|----|--|
| 1       | peste congelat macrou | kg | <b>Aspect:</b> Pește întreg sau eviscerat, cu suprafața curată, fără rupturi, deteriorări mecanice sau semne de îngălbenire (oxidare).<br><b>Consistență:</b> Fermă, compactă. <b>Miros:</b> Specific de pește proaspăt, fără miros de râncezeală. <b>Culoare:</b> Caracteristică speciei (spate albastru-verzui cu dungi transversale, abdomen argintiu).<br>Ambalaj: Cutii de carton, baxuri (adesea 10-20 kg) |

**Lotul 4: Furnizare - conserve de fructe si legume transformate: valoarea totala estimata 79910.00 lei fara tva**

| Nr crt. | Denumire              | UM           | SPECIFICATII MINIME SOLICITATE   |
|---------|-----------------------|--------------|--|
| 1       | fasole verde conserva | Borcan 720g  | Produse fabricate intr-un sistem de management certificate ISO 9001; ISO 22000 Sa fie ambalata in borcane de sticla, sa fie intrega, verde, termen de valabilitate   |
| 2       | pasta tomate          | Borcan 720g  | Pasta de tomate 24% grade R ambalata la 720g Produse fabricate intr-un sistem de management al calitatii certificate ISO 9001, ISO 22000   |
| 3       | rosii in bulion       | Borcan 720g  | Produse fabricate intr-un sistem de management certificate ISO 9001; ISO 22000 Produs ambalat la borcane de 720g.  |
| 4       | Dulceata de prune     | Borcan 340 g | Produs fabricat intr-un sistem de management al calitatii cerificate ISO 9001, Isoo 22000 Borcan 340 g   |
| 5       | Dulceata de caise     | Borcan 364 g | Dulceața de Caise făcută din ingrediente 100% naturale Borcan 340 g  |
| 6       | castraveti in otet    | Borcan 720g  | Castraveti in otet ambalat la 720g. Produsele fabricate intr-un sistem de management al calitatii certificate ISO 9001, ISO 22000, marimea 9/ 12 cm Gustul si mirosul: acrisor, caracteristic legumelor ferte in otet, condimentat. fara gust si miros strain. 720 g |
| 7       | gogosari in otet      | Borcan       | Gogosari in otet ambalati la 720g.Produse fabricate intr-un sistem   |

|    |                   |              |   |
|----|-------------------|--------------|---|
|    |                   | 720g         | de management al calitatii certificate ISO 9011, ISO 22000  |
| 8  | conserva mazare   | Borcan 720g  | Produse fabricate intr-un sistem de management certificate ISO 9001; ISO 22000. Mazare de gradina super fina clitivata, ambalata la borcan 720gr  |
| 9  | Zacusca de vinete | Borcan 720 g | Caracteristici Organoleptice (Aspect, Gust, Miros)<br>Aspect: Pastă densă, omogenă, în care se pot distinge bucăți mici de legume (vinete, ardei). Uleiul poate fi vizibil la suprafață.<br>Culoare: Roșu-închis spre brun, caracteristică legumelor coapte și tomatei. Miros/Gust: Caracteristic legumelor coapte (vinete/ardei), intens, ușor sărat, fără gusturi străine (de mușcăi, fermentat). |
| 10 | ciuperci conserva | Cutie 360g   | Ciuperci calitatea I, tăiate, cu aspect plăcut, fără impurități substanță uscată: între 180-260 g gust și miros plăcut, specific produsului, fără gust și miros străin ambalate în cutii Greutatea min. 360 g   |

**Lotul 5: Furnizare fructe (lamai, mere, pere, caise, piersici): valoarea totala estimata 7500,00 lei fara tva**

| Nr crt. | Denumire       | UM | SPECIFICATII MINIME SOLICITATE |
|---------|----------------|----|--------------------------------|
| 1       | mere proaspete | kg | Mere calitatea I               |

**Lotul 6: Furnizare produse morarit (orez, faina, gris, malai): valoarea totala estimata: 106550,00 lei fara tva**

| Nr crt. | Denumire          | UM          | SPECIFICATII MINIME SOLICITATE   |
|---------|-------------------|-------------|--|
| 1       | faina de grau 000 | kg          | Faina de grau superioara trei nule tip 000, ambalata in pungi de hartie kraft pentru uz alimentar cu masa neta de 1000g. Culoare alb galbui, cu nuanta slab cenusiu si particule fine de tarate; Miros placut, specific fainii, fara miros de mușcăi, de incins, sau alt miros strain; Gust, putin dulceag, nici amar, nici acru, fara scrasnet la mestecare. Conditii de depozitare: Depozitarea se va realiza in locuri uscate, racoroase, fara mirosuri straine.  |
| 2       | gris              | Pachet 500g | Gris alimentar, obtinut prin prelucrarea (macinarea) graului. Ambalat la un gramaj net de 500gr. Aspect granular, se admit portiuni vizibile de invelis. Culoare alb-galbuie uniforma; Miros si gust caracteristic, fara miros de mușcăi, incins sau alt miros strain. Gust caracteristic, putin dulceag, fara gust amar, acru, sau alt gust strain, fara scrasnet la mestecare (datorita impuritatilor minerale: pamant, nisip, etc.). Conditii de depozitare: Spatiile de depozitare trebuie sa fie uscate, curate, dezinfectate, deratizate si bine aerisite. |
| 3       | orez decorticat   | kg          | Orez cu bob rotund, calitatea I, ambalat in pungi de 1 kg. Timp de fierbere: 18-20 min.  |
| 4       | paste fainoase    | kg          | Paste fainoase simple, fara ou, diferite forme, cu gust si miros placut dupa fierbere, ambalate pachet 400 g.  |
| 5       | malai grisat      | kg          | Malai superior degerminat, preambalat in pungi din folie, ambalat in pungi de polietilena/ hartie imprimata, cu masa neta de 1kg. Proprietati organoleptice: Aspect: masa macinata, granular, omogena. Culoare: Galben-portocalie cu particule alb-galbui. Gust: Placut, specific, fara scrasnet la masticatie. Miros: Caracteristic, specific, fara miros de mușcăi, de incins, sau alt miros strain.   |

|   |                          |     |  |
|---|--------------------------|-----|--|
| 6 | Eugenii                  | buc | Biscuit cu diferite umpluturi ambalati in folie de polipropilena 36 gr. Miros placut, specific, fara miros strain ( mucegai, ars.) |
| 7 | Prajitura Magura 0.35 gr | buc | Prajitura Magura ambalata 0.35 gr  |
| 8 | Napolitane 60 gr         | buc | Napolitane ambulate la pachet 60 gr  |

**Lotul 7: Furnizare legume (cartofi, ceapa uscata, fasole uscata, varza): valoarea totala estimata 66160,00 lei fara tva**

| Nr crt. | Denumire          | UM | SPECIFICATII MINIME SOLICITATE   |
|---------|-------------------|----|--|
| 1       | cartofi           | kg | Cartofi intregi, turgescenti, neinverziti, neincoltiti, curati. Nu se admit cartofii afectati de putregai, de ger, cu miros si gust de insecticid, calibru 8-10cm, fara defecte interne sau externe. Ambalati in sac de max. 10kg. |
| 2       | ceapa uscata      | kg | Bulbi intregi, calibru min.6cm, sanatosi, curati, suficient de uscati in stadiul de utilizare. Nu se receptioneaza loturile afectate de mana, Ambalata in sac de max 10 kg   |
| 3       | fasole uscata     | kg | fasole boabe recoltata la maturitate fiziologica de marime mijlocie  |
| 4       | morcovi proaspeti | kg | Radacini uscate, netede, cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara zone necrozate, fara miros sau gust strain, calibru mediu. Ambalat in sac de max. 10 kg   |
| 5       | pastarnac         | kg | Radacini uscate, netede, cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara zone necrozate, fara miros sau gust strain, de marime medie. Ambalat in sac de max 10 kg  |
| 6       | usturoi           | kg | Capatini mari, intregi, sanatoase, curate. Nu se receptioneaza loturile afectate de mana, bacterioze, mucegai, larve, alte insecte. Ambalat in sac de max 2 kg   |

**Lotul 8: Furnizare diverse produse alimentare, zahar, condimente: valoarea totala estimata 30860.00 lei fara tva**

| Nr crt. | Denumire              | UM    | SPECIFICATII MINIME SOLICITATE   |
|---------|-----------------------|-------|--|
| 1       | ulei floarea soarelui | litri | Ulei rafinat din floarea soarelui, imbuteliat in flacoane PET 1L, capac simplu.: limpede, fara suspensii si fara sediment.<br>Culoare galbeba. Miros si gust: pmacut, fara miros si gust strain.   |
| 2       | otet din vin          | litri | Acid acetic alimetar diluat, ambalat la pet de 1L. Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie.  |
| 3       | oua de gaina          | buc   | Ouăle de găină trebuie să facă parte din categoria de greutate L respectiv între 63 g și 73 g. Categoria de calitate a ouălelor trebuie să fie A. Vor fi ștampilate conform normelor în vigoare cu data expirării. Condiții tehnice de calitate : coaja nevătămată, curată de formă normală, uscată, cameră de aer mobilă, albușul |

|    |  |              |  |
|----|--|--------------|--|
|    |  |              | translucid, galbenușul vizibil și ușor aplatizat, miros și gust caracteristic oului proaspăt. Nu se admit ouă sparte.  |
| 4  | zahar tos                                | kg           | Zahar ambalat in pungi de 1 kg. Aspect in stare solida: Cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber.<br>Aspect in solutie 25%: solutie limpede, fara sediment si corpuri straine. Culoare: Alba, cu stralucire caracteristica. |
| 5  | Zahar vanilat                            | plic         | Zahăr vanilat natural: Aromă: Intensă, dulce, specifică de vanilie, Plicuri mici 10 g cu particule fine de vanilie vizibile  |
| 6  | Ceai de plante (diverse sortimente) 20 g | cutii        | Ceai de plante (diverse sortimente) 20 g   |
| 7  | cacao                                    | kg           | Cacao plic 50 g  |
| 8  | Foi dafin                                | kg           | Foi dafin calitatea I  |
| 9  | Cimbru uscat                             | kg           | Frunze uscate, de culoare verde-gri sau verde-brun, cu textură iabilă. Aromă/Miros: Intens, aromatic caracteristic plantei, ușor camforat.   |
| 10 | scortisoara                              | plic         | Scortisoara, pachet de 15g.  |
| 11 | Vegeta cu gust de gaina                  | kg           | Formă de prezentare: Amestec de condimente uscate (pulbere cu particule de legume). Plic 200 g   |
| 12 | Mustar dulce                             | Borcan 340 g | <b>Aspect:</b> Pastă fină, omogenă, Galbenă (de la galben deschis la galben muștar), caracteristică tipului de muștar, uniformă.   |
| 13 | Sare de bucatarie                        | kg           | culoare alba, cristale fine, pentru uz alimentar, miros si gust caracteristic cal. I   |

**Lot 9: Furnizare pate valoarea totala estimata 6400.00 lei fara tva**

| Nr crt. | Denumire      | UM          | SPECIFICATII MINIME SOLICITATE  |
|---------|---------------|-------------|---|
| 1       | Pate pui/porc | Cutii 100 g | ficat de porc 30%, slanina, apa, faina alba din grau, proteina animala din porc, sare, proteina vegetala din soia, zahar, condimente, emulsifianti (esteri ai mono si digliceridelor acizilor grasi), conservant (nitrit de sodiu). |

**Lot 10: Furnizare miere de albine valoarea totala estimata 14000.00 lei fara tva**

| Nr crt. | Denumire produs | UM | SPECIFICATII MINIME SOLICITATE   |
|---------|-----------------|----|--|
| 1       | Miere naturala  | Kg | Aspect: Lichid vâscos, siropos sau cristalizat (zaharisit). Nu trebuie să prezinte impurități vizibile sau spumă la suprafață. |

**Lot: 11 Furnizare produse congelate valoarea totala estimata 33600,00 lei fara tva**

| Nr crt. | Denumire produs        | UM | SPECIFICATII MINIME SOLICITATE   |
|---------|------------------------|----|--|
| 1       | fasole verde congelata | kg | 100% fasole verde, fără conservanți sau aditivi. Culoare: Verde intens, uniform. Gust/Aromă: Specifică, ușor dulceagă, fără gusturi străine. Ambalare Punga 1 kg |
| 2       | mazare congelata       | kg | 100% mazăre verde. Boabe întregi, libere (nu   |

|   |                             |        |   |
|---|-----------------------------|--------|---|
|   |                             |        | sunt lipite în bloc), fără păstăi sau resturi vegetale semnificative. Ambalare Punga 1 kg   |
| 3 | legume amestec congelate    | kg     | Legume tăiate uniform (cuburi, fâșii), culori vii specifice fiecărei legume, fără semne de deshidratare excesivă sau arsuri de congelare. Textură: Fermă, nu trebuie să fie fleșcăite după decongelare. Miroso/Gust: Specific legumelor proaspete, fără mirosuri sau gusturi străine. Ambalare Punga 1 kg |
| 4 | spanac congelat             | kg     | Culoare verde intens, caracteristică, fără miros sau gust străin. Frunzele trebuie să fie sănătoase, fără impurități. Ambalare Punga 1 kg   |
| 5 | foi placinta congelate 400g | pachet | Foi subțiri, fine, de formă dreptunghiulară, ușor de desprins. Culoare: Alb-gălbuie. Ambalare 400 g   |

#### **SISTEMUL DE ASIGURARE A CALITATII:**

- a. Produsele oferite vor fi numai de calitate I cu respectarea cerintelor tehnice prezentate.
- b. Cand nu este mentionat nici un standard sau reglementare aplicabil, se vor respecta standardele sau reglementarile nationale in vigoare.
- c. Calitatea produselor va fi atestata, la livrare prin prezentarea certificatului de calitate si conformitate sau a declaratiei de conformitate.
- d. Viciile ascunse sesizate ulterior receptiei nu-l exonereaza pe furnizor de obligatia inlocuirii lotului de produs respectiv.

#### **CONDITII DE AMBALARE:**

- a. Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului.
- b. Atat materialul de ambalat cat si pachetele trebuie sa fie curate, uscate, in stare buna, fara insecte sau mirosuri anormale, capabile sa asigure calitatea si durabilitatea produsului.
- c. Materialele de ambalat si ambalajele trebuie sa fie depozitate in conditii in care sa nu scada calitatea produselor, iar inainte de utilizare sa fie verificate din punct de vedere al defectelor, curateniei si mirosului.

#### **TRANSPORTUL:**

- a. Transportul se face in vehicule inchise, izoterme, racite in prealabil si prevazute cu instalatie frigorifica, pentru a asigura mentinerea temperaturii necesare pastrarii calitatii produselor pe tot parcursul transportului. (pentru produsele perisabile)
- b. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar veterinar de organismele specializate
- c. Preturile unitare din oferta vor fi exprimate in lei fara TVA si vor include costul ambalajelor si al transportului. Pretul unitar va contine maxim 2 zecimale.

#### **MARCAREA:**

- Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare cu urmatoarele mentiuni:
- denumire, adresa si nr. de tel. a producatorului/distributorului;
  - denumirea produsului;
  - cantitatea neta;
  - conditii de depozitare;
  - data fabricatiei si termenul de valabilitate;
  - informatii nutritionale ale produselor ambalate;
  - ambalajele individuale se inchid prin termosudare sau cu clema metalica, la unul sau ambele capete. Ambalajele individuale vor fi imprimate si/sau prevazute cu etichete atasate astfel incat sa nu se poata schimba. Toate informatiile necesare trebuie sa fie tiparite astfel incat sa fie imposibila schimbarea sau indepartarea lor fara a lasa urme vizibile. Se impune pastrarea integritatii ambalajului.

- cerneala sau tusul care se folosesc pentru inscripționarea produsului nu trebuie sa contamineze produsul.

#### **CONDITII MINIME DE GARANTIE:**

a. *Livrarea se va face in functie de necesitati pe baza de comanda scrisa, in functie de necesarul de consum comunicat de catre beneficiar. Produsele vor fi livrate astfel incat sa corespunda descrierii caracteristicilor fiecarui produs.*

b. *Termenul de valabilitate trebuie sa fie inscripționat de producator pe eticheta. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate*

**Nota 1.** *Termenul de valabilitate este limita de timp in care produsul poate fi consumat in care trebuie sa-si mentina caracteristicile calitative prescrise, daca au fost respectate conditiile de transport, manipulare, depozitare.*

**Nota 2.** *Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care se afla in partea a doua a termenului de garantie. Aceste masuri se impun a fi luate pentru evitarea producerii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afectiuni determinate de calitatea necorespozatoare a alimentelor.*

#### **CONDITII DE LIVRARE**

a. *Produsele vor fi livrate la adresa indicata de autoritatea contractanta in baza contractelor ce se vor incheia in urma atribuirii procedurii.*

b. *Comanda ferma de achizitie va fi transmisa furnizorului cu 1-3 zile inainte de data livrării, iar produsele vor fi livrate la sediul autoritatii contractante in 1-3 zile max de la primirea comenzilor, respectiv magazia de alimente a Spitalului de Pneumoftiziologie Leamna, comuna Bucovat, localitatea Leamna de Sus, strada Principala, nr.1, jud Dolj.*

#### **RECEPTIA PRODUSELOR**

*Receptia cantitativa si calitativa se va face la sediul Spitalului de Pneumoftiziologie Leamna, jud. Dolj comuna Bucovat, str. Principala nr.1 localitatea Leamna de Sus, in conformitate cu reglementarile legale in vigoare privind receptia produselor. Documentele de insotire a produsului:*

*Produsele livrate vor fi insotite de urmatoarele documente:*

- Factura fiscala;
- Aviz de insotire a marfii, cand este cazul;
- Certificate de calitate si conformitate sau Declaratie de conformitate;

*Receptia cantitativa si calitativa a produsului se va efectua la sediul unitatii beneficiare in prezenta reprezentantului furnizorului, ocazie cu care se vor incheia documentele de receptie pentru produsul livrat. In cazul in care la receptie se constata ca produsul nu corespunde cerintelor din caietul de sarcina, acesta se returneaza iar furnizorul are obligatia de a le inlocui pe raspunderea si cheltuiala sa.*

Intocmit,

Asistent dietetician,  
Pisica Mariana

Achizitii Publice  
Ec. Bărbănuș Mihai

Vizat juridic,  
Zamfirescu Nicoleta

Director financiar – contabil,  
ec. Tabacu George