



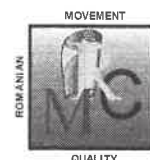
CONSILIUL JUDEȚEAN DOLJ

SPITALUL ORĂȘENESC "AȘEZĂMINTELE BRÂNCOVENEȘTI", DĂBULENI

Operator de date cu caracter personal înregistrat la A.N.S.P.D.C.P. sub nr.13114

Oraș Dăbuleni, Str.Unirii, nr.1, Jud.Dolj
Tel/Fax: +40251334824
Cod Fiscal : 5764980, Cod Postal: 207220

Web: www.spitalulorasescdaubuleni.ro
E-mail: spital.dabuleni@yahoo.com



ISO 9001 - Certificat
nr. 257C



APROB,
MANAGER
Ec.Staicu Gabriel Florin

CAIET DE SARCINI

Pentru achiziția de alimente pentru Spitalul Orășenesc „Așezămintele Brâncovenesti”, Dăbuleni

1.Introducere:

Prezentul caiet de sarcini conține indicații privind regulile de baza care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică corespunzătoare cu necesitățile autorității contractante. **Cerintele impuse prin caietul de sarcini sunt minime.**

Scopul aplicării procedurii: Spitalul Orășenesc „Așezămintele Brâncovenesti”, Dăbuleni, în conformitate cu prevederile Legii nr.98/2016 privind achizițiile publice, organizează procedura de achiziție pentru aprovizionarea cu alimente necesare preparării hranei pentru bolnavii internați în spital.

2.Obiectul principal al achiziției:

Furnizarea de alimente, cu respectarea specificațiilor minime obligatorii solicitate pentru fiecare produs în parte, necesară preparării hranei pentru bolnavii internați în spital.

COD CPV: 15800000-6 Diverse Produse Alimentare(Rev.2)

Perioada derulării contractului: de la data încheierii contractului până la data de 31.12.2026, cu posibilitatea încheierii unui act adițional începând cu data de 01.01.2027 până la data de 30.04.2027.

Valoare estimata a contractului de achizitie: 292.000.00 lei **fara TVA** si reprezinta valoarea estimata, cumulata, a prezentei proceduri in functie de care se va elabora si evalua oferta.

NR. Loturi: 1

3. Informatii despre Autoritatea Contractanta:

Autoritatea contractuala: Spitalul Orasenesc „Asezamintele Brancovenesti” Dabuleni,
Loc. Dabuleni, Strada Unirii, Nr. 11, cod postal 207220, tel. 0251334824, mail: spita.dabuleni@yahoo.com.

4. Cerinte tehnice

Prin propunere tehnica, ofertantii vor prezenta descrierea detaliata a produselor oferite. Propunerea tehnica va cuprinde, in mod obligatoriu, toate caracteristicile mentionate in descrierea produselor ale autoritatii contractante, aferente fiecarui lot in parte, pentru care ofertantul depune oferta.

Ofertantul declarat castigator va avea obligatia de a livra produsele in 1-3 zile maxim in baza comenzii ferme din partea autoritatii contractante..

5. Livrare, ambalare, etichetare, transport, valabilitate

a) Livrarea se va face 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 tehnice, minime, din caietul de sarcini.

b) Termenul de livrare este de 48 de ore, de la data comunicarii comenzii de catre achizitor.

c) Comanda ferma de achizitie va fi transmisa furnizorului cu 24 de ore, inainte de data livrarii, produsele vor fi livrate la sediul autoritatii contractante, respectiv la Spitalul Orasenesc „Asezamintele Brancovenesti” Dabuleni, Loc. Dabuleni, Strada Unirii, Nr. 11, de luni pana vineri, in intervalul orar 07.00-14.00.

d) Produsele livrate vor fi insotite, obligatoriu, de urmatoarele documente:

- factura fiscala
- aviz de insotire a marfii (daca este cazul)
- certificate de calitate si conformitate sau declarative de conformitate
- buletin de analiza care sa ateste faptul ca produsele corespund prevederilor legale in vigoare

e) Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului

Ambalajele trebuie sa fie curate, uscate, igienizate si fara mirosuri straine

In ambalajele de transport, produsul se aseaza intr un numar care sa evite deformarea, deprecierea sau ruperea acestuia.

Ambalajele trebuie sa asigure produsului o protectie eficienta fata de alte impurificari accidentale pe toata perioada depozitarii si transportului produsului.

Etichetarea produselor va contine elemente de identificare a producatorului, a vanzatorului, data fabricatiei si termenul de valabilitate.

Termenul de valabilitate al produselor nu trebuie sa fie mai mic de 80% din termenul de valabilitate specificat de producator.

Achizitorul are dreptul de a notifica imediat furnizorul, in scris, orice plangere sau reclamatie ce apare in conformitate cu aceasta garantie.

La primirea unei astfel de notificari, furnizorul are obligatia de a remedia defectiunea sau de a inlocui produsul in termen de 48 de ore, fara costuri suplimentare pentru achizitor. Produsele care, in timpul perioadei de garantie, le inlocuiesc pe cele refuzate, beneficiaza de o noua perioada de garantie care decurge de la data inlocuirii produsului.

6. TRANSPORTUL:

Transportul se va face prin grija ofertantului, in autovehicule speciale termoizolante, prevazute cu instalatie frigorifica, conform reglementarilor legale in vigoare, respectiv HG924/2005, privind „Reguli generale pentru igiena produselor alimentare”, pentru a asigura mentinerea temperaturii necesare pastrarii calitatii produselor pe tot parcursul transportului (pentru produsele perisabile).

Costurile privind transportul produselor, la beneficiar, vor fi suportate, in intregime, de furnizor.

Transportul produselor se face numai cu mijloace de transport destinate acestui scop, care trebuie sa fie curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri straine, neinfestate si ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare, pentru a pastra calitatea si integritatea produselor pe tot timpul transportului.

Pentru produsele care trebuie transportate in stare refrigerata, se vor folosi vehicule prevazute cu instalatie frigorifica, racite in prealabil, la temperatura de +2....+8 C.

Produsele livrate in stare congelata vor fi transportate in mijloace de transport inchise, izoterme, prevazute cu instalatie frigorifica apta sa mentina produsul in stare congelata pe toata perioada transportului.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care nu ajung in stare congelata la sediul sau.

Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de organisme specializate.

Neprezentarea autorizatiilor sanitar –veterinar a mijloacelor de transport va conduce la declararea ofertei tehnice ca fiind neconforma.

7.RECEPTIA PROSUSELOR

Receptia calitativa si cantitativa a produselor se va face la sediul Spitalului Orasenesc „Asezamintele Brancovenesti” Dabuleni, str. Unirii, Nr. 11, in conformitate cu reglementarile legale in vigoare privind receptia marfurilor.

Receptia calitativa si cantitativa a produselor se va face la sediul Spitalului Orasenesc „Asezamintele Brancovenesti” Dabuleni, str. Unirii, Nr. 11, in prezenta comisiei de receptie si a reprezentantului furnizorului, la data livrarii si consta in:

- verificarea cantitativa a produselor ,conform comenzii emise,a facturii fiscale ce insoteste marfa.

- verificarea concordantei dintre certificatul de calitate a produselor,documentele care atesta calitatea produselor si calitatea efectiva a produselor.

- nu se admit neconcordanțe între produsele livrate si factura.Existenta unor asemenea neconcordanțe atrage după sine respingerea produselor/facturii.

8.MODALITATI SI CONDITII DE PLATA

Furnizorul va emit factura pentru produsele livrate

Facturile vor fi trimise in original la adresa specificata de Autoritatea contractanta

Platile in favoarea Furnizorului se vor efectua in termen de 30 de zile ,de la data primirii facturii fiscale,in original si a tuturor documentelor justificative.

9.MODUL DE INTOCMIRE SI PREZENTARE A OFERTEI

9.1. Modul de prezentare a propunerii financiare

- Actul prin care operatorul economic isi manifesta vointa de a se angaja din punct de vedere juridic in relatia contractuala cu autoritatea contractanta, il reprezinta Formularul de oferta (Formular 2), din sectiunea Formulare.

- Ca anexa la Formularul de oferta se constituie Centralizatorul de preturi (Anexa II.A) în care se va preciza pretul/unitatea de produs- lei fara TVA, si evidentiata distinct TVA,
 - Propunerea financiara va contine preturi finale care includ toate taxele legate de transport, depozitare, incarcare, descarcare,manipulare, pana la autoritatea contractanta. Pretul care va face obiectul compararii, reprezinta valoarea,totala,a propunerii financiare aferente tuturor produselor (lei fara TVA).
Oferta financiara care nu cuprinde toate produsele solicitate va fi declarata neconforma.
- Nota 1:** Oferta câștigatoare va fi stabilita potrivit criteriului de atribuire: pretul cel mai scazut.
- Nota 2:** Propunerea financiara va fi ferma pe toata perioada de valabilitate a ofertei si va fi exprimata în lei fara T.V.A. Oferta va fi valabila 90 de zile de la termenul limita de depunere a ofertei.
- Nota 3:** Lipsa formularului de oferta reprezinta lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract, ceea ce atrage încadrarea ofertei în categoria ofertelor inacceptabile.
- Nota 4:** Ofertantul elaboreaza oferta, pentru toate produsele, în conformitate cu prevederile documentatiei de atribuire .

Perioada contractului de achizitie : pana la 31.12.2026 cu posibilitatea prelungirii cu act aditional,cu acordul partilor pana la 30.04.2027.

Valoare estimata a contractului de achizitie : 292.000,00 lei fara TVA si reprezinta valoarea estimata a prezentei proceduri in functie de care se va elabora si evalua ofertele.

9.2. Modul de prezentare a propunerii tehnice

Oferta tehnica se va intocmi pentru toate produsele din lotul ofertat.

Nu se accepta oferta partiala în cadrul lotului.

Obligatiile pe care operatorul economic si le a asumat prin propunerea tehnica se vor pastra pe toata perioada contractuala.

- Prin propunerea tehnică, ofertantul își asumă, în cazul în care va fi declarat câștigător, obligația livrării produselor în maximum 24 ore de la comanda fermă emisă de beneficiar, în baza contractului de furnizare.
- Prin propunerea tehnică, ofertanții își asumă obligația respectării cerințelor din caietul de sarcini

- Prin propunerea tehnică, în ceea ce privește descrierea tehnică a produselor, ofertanții vor trebui să demonstreze corespondența strictă a acestora cu specificațiile tehnice solicitate de autoritatea contractantă.

- Propunerea tehnică va cuprinde în mod obligatoriu toate caracteristicile menționate în specificațiile tehnice, pentru care ofertantul depune oferta.

- Ofertanții au obligația să prezinte propunerea tehnică în conformitate cu toate specificațiile tehnice conținute în Caietul de sarcini, să prezinte toate documentele prevăzute prin acesta, și de a face dovada conformității produselor oferite cu cerințele Caietului de sarcini.

Ofertantul are obligația de a prezenta în propunerea sa tehnică toate caracteristicile care definesc produsele din oferta, pentru a demonstra îndeplinirea cerințelor și specificațiilor minime stabilite în caietul de sarcini.

Oferta tehnică va fi prezentată prin asumarea cerințelor caietului de sarcini conform formatului pentru propunerea tehnică din cadrul secțiunii Formulare (conform Formularului 1)

Atașat Formularului 1, se va prezenta Anexa I.A. Propunerea tehnică va fi elaborată punctual, sub formă de tabel comparativ (Anexa I.A), în care vor fi înscrise, în partea stângă, cerințele din caietul de sarcini iar, în partea dreaptă, modul concret de îndeplinire a cerințelor din caietul de sarcini (comentariul ofertantului) prezentate cât mai detaliat care să demonstreze corespondența propunerii tehnice cu cerințele din caietul de sarcini, precizându-se obligatoriu pentru fiecare poziție în parte informațiile solicitate.

Ofertantul își asumă răspunderea exclusivă pentru legalitatea și autenticitatea tuturor documentelor prezentate în vederea participării la procedură.

- Ofertanții au obligația conform art 51 din legea 98/2016 de a indica în oferta ca la elaborarea acesteia au ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă . (prezentare Formular 3).

- Prezentare Declarație de acceptare a condițiilor contractuale (Formular 9).

Eventualele propuneri cu privire la clauzele contractului specifice se vor formula în scris sub formă de clarificări, înainte de depunerea ofertei.

- Prezentare Formular Date de identificare operator economic - informații generale ofertant (Formular 10).

- Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică motivat în cuprinsul acesteia care Informații din propunerea tehnică sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile (a se vedea prevederile art. 123, alin. (1) din HG nr. 395/2016), completând Formular 11 din Secțiunea Formulare .

În condițiile în care, se declară confidențială oferta tehnică sau financiară se vor respecta prevederile art. 57 alin 4 din legea 98/2016: "(4) Operatorii economici indică și dovedesc în cuprinsul ofertei care informații din propunerea tehnică, elemente din propunerea financiară și/sau fundamentări/justificări de preț/cost sunt confidențiale întrucât sunt: date cu caracter personal, secrete tehnice sau comerciale sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală. Informațiile indicate de operatorii economici din

propunerea tehnica, elemente din propunerea financiara si/sau fundamentari/justificari de pret/cost ca fiind confidentiale trebuie sa fie insotite de dovada care le confera caracterul de confidentialitate, dovada ce devine anexa la oferta, in caz contrar nefiind aplicabile prevederile alin. (1)."In cazul in care ofertantul declara oferta/ofertele confidentiale, si nu vor depune dovada ca anexa, autoritatea contractanta va considera oferta neconfidentiala.

- Prezentare Formular Angajamentul ofertantului de a nu subcontracta furnizarea produselor ulterior emiterii comenzii de livrare fără acceptul autorității contractante (Formular 12).

Nota1: Propunerea tehnica va fi semnata de persoanele imputernicite ale operatorului economic si va avea un caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate a ofertei.

Propunerea tehnica se va completa conform instructiunilor din Caietul de sarcini , necompletarea acesteia conform cerintelor din Caietul de sarcini va duce la declararea ofertei ca fiind neconforma.

- Pentru preparate din lapte si produse lactate, la propunerea tehnica vor atasa:
Fisa tehnica a fiecarui produs in parte, in copie lizibila cu mentiunea "conform cu originalul", semnata si stampilata de catre reprezentantul legal al ofertantului, care va fi incarcata in SEAP odata cu propunerea tehnica, cu semnatura electronica extinsa.
Neprezentarea documentelor solicitate, prezentarea incompleta sau lipsa unor documente vor avea ca rezultat descalificarea ofertei prin declararea acesteia ca neconforma (conform art. 215 alin. (5) din Legea 98/2016 cu modificarile si completarile ulterioare).

Persoanele fizice/juridice straine vor prezenta fisele tehnice si descrierile (daca este cazul) traduse in limba romana.

In cazul in care oferta nu respecta cerintele prevazute in documentatia de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de o a respinge.

Avizat pentru legalitate

Cons.Juridic

Jr.Maroga Cristiana-Madalina



Intocmit

Comp.Achizitii,Aprovizionare,Administrativ

Ec.Marcu Catalin



| NR. CRT | DENUMIRE | UM | SPECIFICATII MINIME SOLICITATE |
|---------|----------------------|----|--|
| 1 | Pulpe pui inferioare | Kg | <p>Sortimentul se obtine din carne de pasare (pui de gaina) carcasa de pasare, clasa A si reprezinta pulpa inferioara, formata din tibie si fibula cu musculatura si pielea in aderenta naturala.</p> <p>Ingrediente: 100% carne pasare</p> <p>Alergeni: Nu contine</p> <p>Instructiuni de utilizare: A se prepara termic inainte de consum</p> <p>Valori nutritionale: Valoare energetica: 631.16</p> <p>Grasimi: 8.33</p> <p>Din care acizi grasi saturati: 3.42</p> <p>Glucide: 0.47</p> <p>Din care zaharuri: 0.1</p> <p>Proteine: 18.48</p> <p>Sare: 0.15</p> <p>Conditii de depozitare: 0-4°C</p> <p>Ambalare: caserole, pungi cu clema metalica de min. 5kg- max. 20kg, ambalaj nedeteriorat, curat.</p> <p>Produsul se livreaza vrac in casete de transport infoliate si/ sau vidata in pungi de polietilena, etichetate, termen de valabilitate pentru produs conform producatorului. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carni, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare.</p> |
| 2 | Pulpe pui superioare | | <p>Proprietati: stare termica: congelat; aspect: pulpe de pui, curate, intregi, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, suprafata neteda, nelipicioasa, fara oase rupte proeminente(facturi deschise), fara contuzii severe; culoare: caracteristica speciei, roz, uniforma; consistenta musculaturii: ferma si elastica, calitate superioara; miros: la suprafata si in sectiune caracteristic normal, placut, fara miros strain;</p> <p>Ambalare: caserole, pungi cu clema metalica de min. 5kg- max. 20kg, ambalaj nedeteriorat, curat.</p> <p>Produsul se livreaza vrac in casete de transport infoliate si/ sau vidata in pungi de polietilena, etichetate, termen de valabilitate pentru produs conform producatorului. Pe eticheta se mentioneaza</p> |

| | | | |
|---|--|----|--|
| | | | starea termica a carni, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare |
| 3 | Piept de pui congelat | kg | <p>Proprietati: stare termica: congelat; aspect: piept de pui dezos, fara piele, curat, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, suprafata neteda, nelipicioasa; culoare: caracteristica speciei, roz, uniforma; consistenta musculaturii: ferma si elastica, bine imbracat in muschi, carnea sternala flexibila, fara piele, fara parti osoase, bine fasonat, calitate superioara; miros: la suprafata si in sectiune caracteristic normal, placut, fara miros strain; parte necomestibila: 0.</p> <p>Ambalare: caserole, pungi cu clema metalica de min. 5kg- max. 20kg, ambalaj nedeteriorat, curat.</p> <p>Produsul se livreaza vrac in casete de transport infoliate si/ sau vidata in pungi de polietilena, etichetate, termen de valabilitate pentru produs conform producatorului. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carni, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare.</p> |
| 4 | Carne tocata de pasare | kg | Stare termica:congelata, culoare roz,ambalata la punga de un kg.inchisa ermetic-calitatea I,minim 90% piept. |
| 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.,culoare specifica fara rupturi |
| 6 | Aripi pasare | | <p>Proprietati: stare termica: congelat; aspect: aripi de pui, curate, intregi, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, suprafata neteda, nelipicioasa, fara oase rupte proeminente(facturi deschise), fara contuzii severe; culoare: caracteristica speciei, roz, uniforma; miros: la suprafata si in sectiune caracteristic normal, placut, fara miros strain;</p> <p>Ambalare: caserole, pungi cu clema metalica de min. 5kg- max. 20kg, ambalaj nedeteriorat, curat.</p> <p>Produsul se livreaza vrac in casete de transport infoliate si/ sau vidata in pungi de polietilena, etichetate, termen de valabilitate pentru produs conform producatorului. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carni, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare</p> |
| 7 | Amestec de legume broccoli fara mazare | Kg | Continut de morcov, fasole verde, ardei, broccoli, porumb, in diferite proportii, sanatoase, curate, ajunse la maturitatea de consum, neatacate de boli sau daunatori, fara insecte. Culori variate caracteristic fiecarui produs, gust si miros specific fiecarei legume, |

| | | | |
|----|-----------------------------|-----|---|
| | | | fara miros si gust strain. Dupa fierbere sa isi pastreze gustul si culoarea caracteristica fiecarui produs. La data livrarii, produsul sa aiba termen de valabilitate de minim 1 an din termenul de valabilitate mentionat de producator |
| 8 | Amestec supe-fara mazare | Kg | Continut de morcov, fasole verde, ardei, , porumb, in diferite proportii, sanatoase, curate, ajunse la maturitatea de consum, neatacate de boli sau daunatori, fara insecte. Culori variate caracteristic fiecarui produs, gust si miros specific fiecarei legume, fara miros si gust strain. Dupa fierbere sa isi pastreze gustul si culoarea caracteristica fiecarui produs. La data livrarii, produsul sa aiba termen de valabilitate de minim 1 an din termenul de valabilitate mentionat de producator |
| 9 | Fasole congelata | Kg | Cu suprafata neteda in functie de soi, cu diametrul caracteristic fiecarui soi in parte; culoarea galbena, caracteristica soiului, fara deviere de culoare; gust si miros placut caracteristic soliului, fara miros si gust strain; dupa fierbere sa se pastreze pastaile intregi; ambalare: pungi de min. 2,5kg- max. 5kg. La data livrarii, produsul sa aiba termen de valabilitate de minim 1 an din termenul de valabilitate mentionat de producator |
| 10 | Mazare congelata | Kg | Cu suprafata neteda in functie de soi, cu diametrul caracteristic fiecarui soi in parte; culoarea verde, caracteristica soiului, fara deviere de culoare; gust si miros placut caracteristic soliului, fara miros si gust strain; dupa fierbere sa se pastreze boabele intregi; ambalare: pungi de min. 2,5kg- max. 5kg. La data livrarii, produsul sa aiba termen de valabilitate de minim 1 an din termenul de valabilitate mentionat de producator |
| 11 | Ardei congelat | Kg | Ardei rosu congelat ambalat la punge de 1 kg. |
| 12 | Pasta tomate BOA 720 gr | Buc | Produs imbuteliat la borcan, inchise ermetic si sa corespunda urmatoarelor cerinte: aspectul trebuie sa fie de masa omogena, densa, sa nu prezinte semne de alterare(fermentatie, mucegai), mirosul si gustul trebuie sa fie placute, caracteristice tomatelor(nu se admite gust si miros strain de fermentare, afumare sau caramelizare, mucegai), culoarea trebuie sa fie de la rosu aprins pana la caramiziu, uniforma in toata masa. Concentratia de tomate trebuie sa fie de minim 24%. Ambalare: borcan de 720g. La data livrarii, produsul sa aiba un termen de valabilitate de minim 6 luni din termenul de valabilitate mentionat de producator |
| 13 | Rosii in bullion BOA 720 gr | Buc | Rosii intregi in bulion, gust si miros placut, dulceag acrisor, specific rosiilor. Produsul sa fie sterilizat fara conservanti, coloranti sau amelioratori interzisi. Ambalare: BORCAN 720 GRg. La data livrarii, produsul sa aiba un termen de valabilitate de minim 6 luni |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|--------------------------------------|-----|--|---------|------------|-----|------|---|------|----|----------|--|----|--|--|--|---|---------|--|---|--|--|--|---|--------|--|----|--|--|--|---|
| | | | din termenul de valabilitate mentionat de producator | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | Castraveti in otet BOA 720gr | Buc | Castraveti intregi in otet , gust si miros placut, dulceag acrisor, specific castravetilor murati. Produsul sa fie sterilizat fara conservanti, coloranti sau amelioratori interzisi. Ambalare: BORCAN 720 GRg. La data livrarii, produsul sa aiba un termen de valabilitate de minim 6 luni din termenul de valabilitate mentionat de producator | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | Gogosari in otet 720 gr | buc | ARDEI GOGOSAR IN OTET BORCAN 720 GR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | Ciuperci cutie 200 gr | Buc | Ciuperci,calitatea I –a ambulate la cutie de 200 gr. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | Masline cutie 1 kg | Kg | Masline-calitatea I,in saramura ambulate la cutie de 1 kg! | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | Compot de fructe BOA 720gr | Buc | Produsele sunt fabricate intr-un sistem de management al calitatii certificate ISO 9001, ISO 22000 Borcan 720g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | Iaurt natural 140gr 15%grasime | buc | Iaurt ambalata in cutie de 140 gr.,min.1,5% grasime | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | Lapte UHT 1,5%grasime | L | LAPTE DULCE UHT 1,5 - 1,8 % PASTEURIZAT GRASIME AMBALAT LA CUTIE 1 LITRU CALITATE SUPERIOARA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | Branza telemea vaca amb.200 gr | Buc | <p>Branza telemea maturata, obtinuta 100% din lapte pasteurizat, sare si cheag fara adaosuri suplimentare si conservata in saramura</p> <table><tr><td>Valoare</td><td>energetica</td><td>260</td><td>kcal</td><td>/</td><td>1087</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Proteine</td><td></td><td>19</td><td></td><td></td><td></td><td>g</td></tr><tr><td>Glucide</td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td>g</td></tr><tr><td>Lipide</td><td></td><td>20</td><td></td><td></td><td></td><td>g</td></tr></table> | Valoare | energetica | 260 | kcal | / | 1087 | kJ | Proteine | | 19 | | | | g | Glucide | | 1 | | | | g | Lipide | | 20 | | | | g |
| Valoare | energetica | 260 | kcal | / | 1087 | kJ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteine | | 19 | | | | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Glucide | | 1 | | | | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lipide | | 20 | | | | g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | Branza telemea de vaca in vid 1kg | Kg | Branza telemea maturata, obtinuta din lapte de vaca pasteurizat. Aspect, consistenta si culoare alb, alb-galbuie la exterior, pe sectiune pasta este omogena, untoasa, fara ochiuri de fermentare. Mirosul si gustul trebuie sa fie placute, slab sarate. Mod de ambalare: vidata la 1 kg. Termenul de valabilitate sa fie inscriptionat de producator pe eticheta. La data livrarii, produsul sa aiba termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate mentionat de producator | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | Branza topita triunghi mixta | buc | 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. Ambalare: 8 bucati triunghiulare, ambalate in folie de aluminiu termosudata, care la randul lor sunt ambalate in doze de carton si/sau alte tipuri de ambalaje de 140g. La data livrarii, produsul sa aiba un termen de | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|----|-----------------------|-----|---|
| | | | valabilitate de minim 6 luni din termenul de valabilitate mentionat de producator |
| 24 | Oua proaspete | Buc | <p>Oua consum categoria A, marimea L, greutatea intre 53 si 62 g</p> <p>Ouale se vor livra din categoria oua proaspete si clasa de oua medii peste 53 g.</p> <p>Conditii tehnice de calitate: coaja nevatomata, curata, de forma normala, uscata, camera de aer mobila, albusul translucid, galbenusul vizibil si usor aplatizat, miros si gust caracteristic oului proaspat. Nu se admit oua sparte. Conditii de marcare: vor fi marcate vizibil cu data expirarii, marcare individuala. Conditii de ambalare: in cojraje de carton asezate in pozitie verticala, cu varful in jos; ambalajele vor fi curate, uscate, fara miros strain sau mucegaiuri, nu se admit oua murdare cu urme de excremente sau alte impuritati.</p> |
| 25 | Unt 10 gr | Buc | <p>Aspect: masa onctuoasa, omogena, ambalat individual la 10gr. in hartie metalizata, de culoare alb-galbui, gust si miros placut, aromat, de smantana fermentata, sa nu aiba gust amar. Nu se admite untul cu aspect neomogen si culoare neuniforma, cu gust si miros straine, precum si untul care contine impuritati sau aditivi alimentari. Continut minim de grasime de 60%. La data livrarii, produsul sa aiba un termen de valabilitate de minim 6 luni din termenul de valabilitate mentionat de producator</p> |
| 26 | Ulei floarea soarelui | L | <p>Produs oleaginos, din floarea soarelui, dublu rafinat, ambalat in sticle din material plastic, sigilate, care trebuie sa fie curate, uscate, fara miros strain si inchise etans, pentru a nu primi contactul cu aerul sau cauza pierderi de produs. Aspect: limpede, fara suspensii sau sediment neimbuteliat, cu destinatia pentru gatit, culoare galbena, miros placut, fara miros strain, gust placut, fara gust strain. Ambalat in recipient de 1litru. La data livrarii, produsul sa aiba un termen de valabilitate de minim 6 luni din termenul de valabilitate mentionat de producator</p> |
| 27 | Delikat 1kg | Kg | Delikat ambalat la punga de 1 kg |
| 28 | Sare 1kg | kg | Sare fina ambalata la cutie de 1 kg. |
| 29 | Gem ct.20gr | Buc | Gem fructe portionat la cutie de 20 gr. |
| 30 | Zahar plic | Buc | <p>Zahar ambalat in plic 10g. Aspect in stare solida: Cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber.</p> <p>Aspect in solutie 25%: solutie limpede, fara sediment si corpuri</p> |

| | | | |
|----|--------------------------|-----|--|
| | | | straine. Culoare: Alba, cu stralucire caracteristica |
| 31 | Zahar tos 1kg | Kg | Zahar.calitatea I ambalat la punga de 1 kg. |
| 32 | Verdeata plic | Buc | VERDEATA LEUSTEAN MAFAR PATRUNDUL LA PLIC 8 g |
| 33 | Ceai plante cut.20plic | Buc | Ceai plante ambalat la plic de 2gr in care continind 20 pliculete |
| 34 | Sunca presata pui 100 gr | Buc | |
| 35 | Paste fainoase | kg | Paste fainoase simple, fara ou, diferite forme, cu gust si miros placut dupa fierbere, ambulate pachet 400 g. |
| 36 | Orez 1kg | Kg | Orez calitatea I, cu bob rotund, sticlos, fara spartura, complet decorticat, sa nu contina impuritati, fara miros strain de mucegai, rozatoare, etc. Ambalat in pungi de 1kg. La data livrarii, produsul sa aiba un termen de valabilitate de minim 6 luni din termenul de valabilitate mentionat de producator |
| 37 | Faina alba 1kg | 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 mucegai, 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. |
| 38 | Gris pachet 500 gr | Kg | 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 mucegai, 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 |
| 39 | Malai 1kg | 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 mucegai, de incins, sau alt miros strain. |
| 40 | eugenia | Buc | Biscuiti cu crema de cacao (25%) tip Eugenia sau echivalent, ambalati in folie de polipropilena, la un gramaj de 36g. Biscuitii sa fie de forma ovala, cu suprafata mata, cu strat de crema care sa nu depaseasca marginile biscuitului, culoare galben-auriu, uniform, aspectul cremei sa fie omogen, fara corpuri straine, gust si miros specific de cacao, repartizata uniform. Miros placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars). Gust dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars). Consistenta: crocanti, usor friabili |

| | | | |
|----|----------------------------------|-----|--|
| 41 | Biscuit pachet 60gr | Buc | Biscuiti ambalati la pachet de 60 gr |
| 42 | Prajitura magura 35 gr | Buc | Prajitura Magura ambalata la 0,35 gr |
| 43 | Napolitane 60 gr | buc | Napolitane ambulate la pachet de 60 gr |
| 44 | Biscuit fara zahar | Buc | <p>Ingrediente: făină integrala de grâu(62%), faina de grau (21%), grasime de palmier, agenti de afanare(E503, E450, E500), tarate de grau 2%, sare, antioxidant (E334,metabisulfit de potasiu).</p> <p>Contine zaharuri aparute in mod natural.</p> <p>Contine: Gluten, sulfit, lecitina de soia.</p> <p>Poate contine urme de nuci, alune, soia, oua si derivate din lapte.</p> |
| 45 | Biscuit cu cereal integrate | Buc | <p>Ingrediente: faina 32.8%, GRAU integral, 9.9%, GRAU moale 9.2%, GRAU dur integral 1.6%, SECARA 1%, fulgi de ovaz 1%, orez 1%, porumb 1%, hrisca 1%, zahar brun, ulei de palmier, ALUNE 9.5%, fulgi de porumb 8%, (faina porumb, zahar, extract de malt de orz, sare), amidon de GRAU, UNT anhidru, LAPTE praf degresat 4%, fulgi de orez 3.5%, agenti de crestere, vanilina, sare, lecitina (SOIA). POT CONTINE URME DE FRUCTE IN COAJA SI OUA. Nu contin ingrediente OGM.</p> |
| 46 | Minirulada crema de fructe 35 gr | Buc | Minirulada cu crema de fructe ambalata la 35 gr. |
| 47 | Pate ficat de pui 48 gr | Buc | <p>Aspect continut: pasta alifioasa, omogena, poate prezenta un strat subtire de aspic, culoare roz-galbui pana a cafeniu. Gust si miros placut, caracteristic condimentelor adaugate, fara gust si miros strain. Continut minim de ficat de 25%, umiditate max. 62%, grasime max 30%. Ambalaj: cutie 48 gr. Sa aiba inscriptionata data fabricatiei, iar pe eticheta sa fie producatorul, denumirea, compozitia, termen de valabilitate, gramaj. La data livrarii, produsul sa aiba un termen de valabilitate de minim 6 luni din termenul de valabilitate mentionat de producator.</p> |
| 48 | Cartofi sac 10kg | Kg | <p>Aspect normal caracteristic soiului, proaspeti, sanatosi, intregi, curati, acoperiti bine de coaja, tari, neincoltiti, fara defecte externe sau interne care sa afecteze calitatea(crapaturi, deformari grave, pete sub coaja de culoare gri-albastrui, negre sau verzi, lipsiti de umezeala externa anormala, fara miros sau gust strain). Culoarea sa fie galbena sau rosie. Ambalarare: sac de 20-25kg.</p> |
| 49 | Morcov sac 10 kg | 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 |
| 50 | Ceapa uscata sac 10 kg | Kg | Bulbi intregi, cutati, sanatosi, fara atacuri de boli sau insecte care sa le faca improprii consumului, fara vatamari produse de frig, fara umiditate exterioara anormala, suficient de uscata in stadiul de utilizare. Ambalare: sac de 5-10kg. |
| 51 | Mere proaspete | Kg | Mere calitatea I |
| 52 | portocale | Kg | Portocale calitatea I |
| 53 | Fasole uscata | kg | Boabe albe, intregi, sanatoase, fara pete, fara impuritati sau insecte in diferite stadii de dezvoltare. Ambalare: sac de 5-10kg. |

SPITAL ORASENESC DABULENI
CUI 5764980
LOC. DABULENI, JUD. DOLJ
STR. UNIRII NR. 1
TEL/FAX 0251334824
Nr. 1765/26.03.2026



Avizat,

Director Medical,

Compart. Fin.-
Contab.

Compart. Achizitii,

Comp. Juridic

ANEXA CAIET DE SARCINI- ALIMENTE 2026

Vă rugăm prin prezenta să aprobați achiziționarea următoarelor produse:

| Nr crt. | Categorica de produse/servicii/lucrari | UM | Cantit. | Valoarea achiziției: estimativ | Procedura de achiziție cf. legii AD/CO/L |
|---------|--|-----|---------|-----------------------------------|--|
| | | | | Lei inclusiv TVA | |
| 1 | PULPE PUI INFERIOARE PUNGA 1KG | KG | 1200 | | |
| 2 | PULPE PUI SUPERIOARE PUNGA 1KG | KG | 1400 | | |
| 3 | PIEPT DE PUI CONGELAT PUNGA 1KG | KG | 700 | | |
| 4 | CARNE TOCATA PASARE PUNGA 1KG | KG | 320 | | |
| 5 | FICAT DE PASARE PUNGA 500GR | KG | 160 | | |
| 6 | ARIPI DE PASARE PUNGA 1KG | KG | 400 | | |
| 7 | AMESTEC LEG.BROCCOLI FARA MAZARE | KG | 700 | | |
| 8 | AMESTEC SUPE-FARA MAZARE | KG | 800 | | |
| 9 | FASOLE CONGELATA | KG | 1000 | | |
| 10 | MAZARE CONGELATA | KG | 800 | | |
| 11 | ARDEI CONGELAT | KG | 100 | | |
| 12 | PASTA TOMATA BORCAN 800GR | BUC | 900 | | |
| 13 | ROSII IN BULION BORCAN 720GR | BUC | 1100 | | |
| 14 | CASTRAVETI IN OTET BORCAN 720GR | BUC | 150 | | |
| 15 | GOGOSARI IN OTET BORCAN 720GR | BUC | 150 | | |
| 16 | CIUPERCI CUTIE 200GR | BUC | 1000 | | |
| 17 | MASLINE CUTIE 1KG | KG | 100 | | |
| 18 | COMPOT DE FRUCTE BORCAN 720GR | BUC | 800 | | |
| 19 | IAURT NATURAL 140GR 15%GRASIME | BUC | 5000 | | |
| 20 | LAPTE UHT 1L 15% GRASIME | L | 1100 | | |
| 21 | BRANZA TELEMEA VACA AMB. 200GR | BUC | 1500 | | |
| 22 | BRANZA TELEMEA VACA IN VID 1KG | KG | 160 | | |
| 23 | BRANZA TOPITA TRIUNGHI MIXTA | BUC | 7100 | | |
| 24 | OUA PROASPETE | BUC | 5100 | | |
| 25 | UNT 10GR | BUC | 9000 | | |
| 26 | ULEI FLOAREA SOARELUI | L | 450 | | |
| 27 | DELIKAT 1KG | KG | 20 | | |
| 28 | SARE 1KG | KG | 100 | | |
| 29 | GEM CT.20GR | BUC | 6800 | | |
| 30 | ZAHAR PLIC | BUC | 20000 | | |
| 31 | ZAHAR TOS 1KG | KG | 30 | | |
| 32 | VERDEATA PLIC | BUC | 950 | | |
| 33 | CEAI PLANTE CUTIE 20 PLICURI | BUC | 760 | | |
| 34 | SUNCA PRESATA PUI 100GR(FARA PORC) | BUC | 3300 | | |
| 35 | PASTE FAINOASE | KG | 1000 | | |
| 36 | OREZ 1KG | KG | 270 | | |
| 37 | FAINA ALBA 1KG | KG | 50 | | |
| 38 | GRIS PACHET 500GR | KG | 40 | | |
| 39 | MALAI 1KG | KG | 180 | | |
| 40 | EUGENIA 25GR | BUC | 5500 | | |

| | | | | | |
|----|------------------------------------|-----|------|--|--|
| 41 | BISCUITI PACHET 60GR | BUC | 4500 | | |
| 42 | PRAJITURA MAGURA 35GR | BUC | 3000 | | |
| 43 | NAPOLITANE 60GR | BUC | 3100 | | |
| 44 | BISCUITI FARA ZAHAR MISURA 33.3GR | BUC | 800 | | |
| 45 | BISCUITI CU CEREALE INTEGRALE 50GR | BUC | 3600 | | |
| 46 | MINIRULADA CREMA FRUCTE 35GR | BUC | 2200 | | |
| 47 | PATE FICAT PUI CT. 48GR | BUC | 5000 | | |
| 48 | CARTOFI SAC 10KG | KG | 3700 | | |
| 49 | MORCOVI SAC 10KG | KG | 300 | | |
| 50 | CEAPA USCATA 10KG | KG | 900 | | |
| 51 | MERE PROASPETE | KG | 900 | | |
| 52 | PORTOCAL | KG | 100 | | |
| 53 | FASOLE USCATA | KG | 150 | | |
| 54 | | | | | |
| 55 | | | | | |
| 56 | | | | | |
| 57 | | | | | |
| 58 | | | | | |
| 59 | | | | | |
| 60 | | | | | |
| 61 | | | | | |
| 62 | | | | | |
| 63 | | | | | |
| 64 | | | | | |
| 65 | | | | | |
| 66 | | | | | |
| 67 | | | | | |
| 68 | | | | | |
| 69 | | | | | |
| 70 | | | | | |
| 71 | | | | | |
| 72 | | | | | |
| 73 | | | | | |
| 74 | | | | | |
| 75 | | | | | |
| 76 | | | | | |
| 77 | | | | | |
| 78 | | | | | |
| 79 | | | | | |
| 80 | | | | | |

Notă de fundamentare (memoriu justificativ)

Produsele solicitate sunt necesare pentru desfășurarea în bune condiții a următoarelor activități:

.....NECESARUL DE ALIMENTE PENTRU ASIGURAREA HRANEI PACIENTILOR
PANA LA SFARSITUL ANULUI 2026.....

Pentru o perioada de 8 LUNI...

Viză de certificare,

Dr. SAHBI MAJED
medic primar
obstetrică-ginecologie
competență ecografică generală
A 93774

INTOCMIT