



CAIET DE SARCINI

-PRODUSE DIN CARNE-

I. Informatii generale

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia pentru elaborarea si prezentarea ofertei ce constituie ansamblul cerintelor minime pe baza carora se elaboreaza oferta tehnica de catre fiecare ofertant.

Caietul de sarcini contine, in mod obligatoriu specificatii tehnice. Acestea definesc dupa caz si fara a se limita la cele ce urmeaza, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic si de performanta, siguranta in exploatare, dimensiuni, precum si sisteme de asigurare a calitatii, terminologie, simboluri, teste si metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, conditiile pentru certificarea conformitatii cu standard relevante sau altele asemenea.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevazute in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

II. Cantitati solicitate

Obiectul prezentului Caiet de Sarcini il constituie furnizarea de produse din carne conform listei de produse de mai jos, cu respectarea specificatiilor minime obligatorii solicitate pentru fiecare produs in parte, precum si a restului de prevederi din prezentul caiet de sarcini.

Nr.	Denumire produs	UM	Cantitate
1.	Caltabos	Kg	80
2	Carnat de casa afumat	Kg	500
3	Piept de porc afumat	Kg	260
4	Cremwursti de porc	Kg	80

5	Parizer porc	Kg	800
6	Carnati (polonez)	Kg	1000
7	Salam de vara	Kg	800
8	Slanina afumata	Kg	300
9	Sunca York	Kg	400
10	Toba de porc	Kg	400
11	Drob	Kg	10
12	Oase afumate	Kg	400
13	Gusa taraneasca	Kg	350

Livrarea produselor se va realiza de catre ofertantul castigator - viitorul furnizor, pe baza comenzilor ferme emise de catre reprezentantii autorizati ai autoritatii contractante, conform conditiilor descrise în sectiunea III. a prezentului caiet de sarcini.

III. Specificatii tehnice minimale

1. Caracteristicile tehnice ale produselor solicitate sunt urmatoarele:

Nr.crt	Denumire produs	Specificatii tehnice
1	Caltabos	<p><i>Aspect exterior:</i> suprafata curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, de culoare specifica sortimentului;</p> <p><i>Aspect de sectiune:</i> pasta omogena, compacta si/sau mozaicata. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei, in cazul produselor in membrana, fara corpuri straine, fragmente de os, aglomerari de grasime si de condimente;</p> <p><i>Gust si miros:</i> fara gust si miros strain;</p> <p>Ambalaj: membrană naturală, vidat;</p> <p>Masa: max. 0,5 kg.</p> <p>Conținut: slănină, carne porc fiartă, organe de porc, condimente, sare, supă.</p>
2	Carnat de casa afumat	<p>Caracteristici organoleptice:</p> <p><i>Aspect exterior:</i> suprafata curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, de culoare specifica sortimentului; nu se admit aglomerari de suc, gelatina si grasime sub membrana. Membrana sa fie aderenta la compositie, nedeteriorata.</p> <p><i>Aspect de sectiune:</i> pasta omogena, compacta si/sau mozaicata. Nu se admit</p>

		<p>bucati de flaxuri si goluri de aer mai mari de 3 mm. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliiei, in cazul produselor in membrana, fara corpuri straine , fragmente de os, aglomerari de grasime si de codimente;</p> <p><i>Consistenta: elastica</i></p> <p><i>Gust si miros: fara gust si miros strain;</i></p>
3	Piept de porc afumat	<p>Caracteristici organoleptice:</p> <p><i>Aspect exterior:</i> suprafata curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, de culoare specifica sortimentului;</p> <p>. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliiei.</p> <p><i>Gust si miros: fara gust si miros strain;</i></p>
4	Cremwursti de porc	<p><i>Aspect:</i> suprafata curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, de culoare specifica sortimentului</p> <p>Pentru produsele introduse in membrana se impun, in plus , urmatoarele conditii:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nu se admit aglomerari de suc, gelatina si grasime sub membrana - membrana sa fie aderenta la compozitie, nedeteriorata - pasta omogena, compacta - nu se admit bucati de flaxuri si goluri de aer mai mari de 3 mm - fara corpuri straine, fragmente de os, aglomerari de grasime si de condimente. <p><i>Gust si miros: Fara gust si miros strain;</i></p>
5	Parizer porc	<p><i>Aspect:</i> suprafata curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, de culoare specifica sortimentului</p> <p>Pentru produsele introduse in membrana se impun, in plus , urmatoarele conditii:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nu se admit aglomerari de suc, gelatina si grasime sub membrana - membrana sa fie aderenta la compozitie, nedeteriorata - pasta omogena, compacta si/sau mozaicata - nu se admit bucati de flaxuri si goluri de aer mai mari de 3 mm - la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliiei, in cazul produselor in membrana - fara corpuri straine, fragmente de os, aglomerari de grasime si de condimente. <p><i>Gust si miros: Fara gust si miros strain;</i></p>
6	Carnati (polonez)	<p>Ambalat in pungi vidate , culoare specifica, suprafata neteda nelipicioasa,fara mucegai,fara goluri de aer si pasta neomogena.</p>

7	Salam de vara	<p>Aspect: suprafața curată, nelipicioasă, fără mușegăi sau corpuri străine, de culoare specifică sortimentului</p> <ul style="list-style-type: none"> - nu se admit aglomerări de suc, gelatină și grăsime sub membrană - membrana sa fie aderentă la compoziție, nedeteriorată - pasta omogenă, compactă și/sau mozaicată - nu se admit bucăți de flaxuri și goluri de aer mai mari de 3 mm - la tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei, în cazul produselor în membrană - fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente. <p>Fara gust și miros străin;</p>
8	Slanina afumata	<p><i>Aspect exterior:</i> bucati cu sau fara sorici fasonate, cu suprafata curata, fara pete, urme de sange sau sectiuni adanci. Se permite prezenta urmelor de carne la suprafata. Soricul trebuie sa fie bine curatat de par.</p> <p><i>Aspect de sectiune:</i>alb- galbuie sau alb-roz. Se permite prezenta straturilor de carne din interiorul slaninii.</p> <p><i>Forma:</i> bucati de slanina(de pe spinare sau partile laterale) de forma aproximativ patrata sau dreptunghiulara, cu o greutate de minim 0,5 kg si o grasime de minim 2,5 cm (exclus soricul).</p> <p><i>Consistenta:</i> semitare; Gust și miros : placut, caracteristic de afumat și sarat.Clorura de sodiu:maxim 3%</p>
9	Sunca York	<p><i>Caracteristici produs:</i></p> <p>Formă și dimensiuni : bucăți compacte de aprox. 2,5-3 kg., ambalată în membrană artificială necomestibilă;</p> <p>Aspect pe secțiune: masă compactă, omogenă, fără aglomerări de grăsime;</p> <p>Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust sau miros străin (de stătut, încins, acru, mușegăi, ranced);</p> <p>Consistență: fragedă, succulentă, compactă, nesfărâmicioasă la tăiere în felii;</p>
10	Toba de porc	<p><i>Aspect exterior:</i> suprafața curată, nelipicioasă, fără mușegăi sau corpuri străine, de culoare specifică sortimentului;</p> <p><i>Aspect de secțiune:</i> pasta omogena, compacta și/sau mozaicata. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei, în cazul produselor în membrana, fără corpuri străine , fragmente de os, aglomerari de grasime și de condimente;</p> <p><i>Gust și miros:</i> fara gust și miros străin;</p> <p>Ambalaj: membrană necomestibilă, Masa: min. 0,5 kg.</p>

		Conținut: carne cap porc, șorici, inimă de porc, condimente.
11	Drob	<p><i>Aspect exterior:</i> suprafața curată, nelipicioasă, fără mușcăi sau corpuri străine, de culoare specifică sortimentului;</p> <p><i>Aspect de secțiune:</i> pasta omogenă, compactă și/sau mozaicată. La tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei, în cazul produselor în membrană, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsimi și de condimente;</p> <p><i>Gust și miros:</i> fără gust și miros străin;</p> <p>Ambalaj: membrană necomestibilă, Masă: min. 0,5 kg.</p>
12	Oase afumate	<p><i>Aspect exterior:</i> bucăți de oase cu carne, cu suprafața curată, fără pete, urme de sânge, ușor afumate.</p>
13	Gusa țărăneasca	<p><i>Aspect exterior:</i> suprafața curată, nelipicioasă, fără mușcăi sau corpuri străine, de culoare specifică sortimentului;</p> <p>La tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei.</p> <p><i>Gust și miros:</i> fără gust și miros străin;</p>

Produsele trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- Să fie proaspete, naturale - să aibă gust, culoare și miros specifice produselor proaspete
- Să nu conțină corpuri străine
- Data fabricației și data expirării să fie menționate clar pe ambalaj
- Produsele vor fi livrate numai însoțite de certificate de calitate sau conformitate aferente Lotului respectiv și buletin de analiză.

Nu se admit în consum produse ce prezintă:

- Miros și gust străin de natură produsului
- Miros gust sau pete de mușcăi
- Conțin aditivi alimentari neautorizați de Ministerul Sănătății sau peste limitele admise
- Conțin corpi străini peste limitele admise
- Sunt fabricate după tehnologii neavizate sanitar
- Sunt fabricate din materii prime neavizate sanitar
- Nu sunt conforme standardelor sau specificațiilor tehnice de produs, ori sunt falsificate

- Adaosul oricăror tipuri de substanțe naturale sau sintetice produselor în scopul mascării unor defecte sau al modificării proprietăților produselor
- Cu termenul de valabilitate expirat;
- Prezintă semne organoleptice de alterare, modificari ale aspectului, consistenței, gustului, mirosului;
- Prezintă urme de contact cu rozatoarele;
- Nu sunt ambalate și etichetate conform cerințelor legale în vigoare;

Sursa de finanțare: Bugetul Sanatoriului de Pneumoftiziologie Brad.

Oferta financiara se va depune pentru toate produsele din tabelul de mai sus. Contractul se va încheia pe cantitățile solicitate în caietul de sarcini.

Oferta se va face pentru cantitatea de produse oferite iar contractul se va încheia pe cantitatea din caietul de sarcini, cantități specificate în tabelul de mai sus - parte integrantă a prezentului caiet de sarcini .

Contractul este valabil până la data de 31.12.2016, cu posibilitatea prelungirii prin act adițional, până la 30.04.2017, în funcție de existența resurselor financiare.

Termenul de plata este de 60 zile calendaristice de la data primirii facturi de către achizitor.

În vederea încadrării în valoarea fondurilor alocate, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua volumul de produse solicitat.

Produsele trebuie să îndeplinească condițiile de calitate solicitate conform specificațiilor tehnice prezentate în prezentul caiet de sarcini precum și a normelor legale în materie în vigoare cu privire la calitate, compoziție, caracteristici, siguranță, ambalare și etichetare.

Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele care nu corespund cerințelor solicitate.

Produsele vor fi livrate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii "achiziție directă" și numai în baza unui grafic de livrare și a comenzilor emise de autoritatea contractantă.

Produsele sunt destinate consumului zilnic și se livrează la cererea beneficiarului, la adresa autorității contractante -Sanatoriul de Pneumoftiziologie Brad ,str. Magura nr.25, în urma comenzilor emise, respectând datele din comanda și însoțite de următoarele documente.

- factura fiscală, în original;
- certificatul de calitate/declarație de conformitate;
- buletin de analiză pentru fiecare unitate de ambalaj în parte.

Nelivrarea produselor la termenul stabilit și conform condițiilor solicitate, rezervă dreptul autorității contractante de a denunța unilateral contractul cu condiția notificării acesteia cu 24 ore înainte de la data la care rezilierea și-ar produce efecte sau achizitorul are dreptul de achiziționa produsele care fac obiectul contractului din altă parte pe cheltuielile furnizorului.

2. Ambalarea produselor

- a. Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului;
- b. Ambalajele trebuie sa fie curate, uscate, igienizate si fara mirosuri straine;
- c. In ambalajele de transport, produsul se aseaza într-un numar care sa evite deformarea, deprecierea sau ruperea acestuia.
- d. Ca ambalaje de transport se pot folosi navele din material plastic, lăzi de carton, rastele metalice.
- e. Se vor utiliza ambalajele permise de normele de igiena privind alimentele si protectia sanitara a acestora emise de Ministerul Sanatatii .
- f. Ambalajele care intra in contact cu produsul trebuie sa fie confectionate din materiale care indeplinesc cerintele prevazute de reglementarile in vigoare .

Ambalajele trebuie sa asigure produsului o protectie eficienta fata de alte impurificari accidentale pe toata perioada depozitarii si transportului produsului. De asemenea trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produselor pe timpul depozitarii si transportului. Ambalajele trebuie sa fie uscate, curate si fara miros.

3. Etichetarea produselor va contine elemente de indentificare a producatorului, a vanzatorului, data fabricatiei si termenul de valabilitate. Din acestea trebuie sa rezulte distinct denumirea produsului lotul din care sa livrat (data productiei si schimbul), termenul de pastrare si conditiile de depozitare.

In conformitate cu prevederile Hotararii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare, produsele alimentare preambalate vor avea inscriptionate pe ambalaj urmatoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului;
- b) cantitatea neta;
- c) data de consum, sub forma: „Expira la data de _”, cu inscrierea necodificata a zilei, lunii si anului;
- d) conditii de depozitare;
- e) denumirea si adresa producatorului si distribuitorului;
- f) mentiune privind lotul; in cazul in care data-limita de consum se inscrie sub forma zi, luna, an, nu este necesara inscrierea lotului;

4. Recepția produselor

Recepția calitativă și cantitativă a produselor se va face la sediul Sanatoriului de Pneumoftiziologie Brad, în conformitate cu reglementările legale în vigoare privind recepția mărfurilor.

Programul de acceptare și recepție cantitativă a produselor comandate și livrate este :luni – vineri în intervalul orar: 7,30 – 13,00 și sâmbăta în intervalul 7,30 – 11,00.

Recepția cantitativă și calitativă a produselor se face de către reprezentanții autorității contractante (comisia de recepție) în prezența reprezentantului furnizorului, la data livrării și constă în:

- Verificarea cantitativă a produselor conform comenzii emise și a facturii fiscale ce însoțește marfa.
- Verificarea concordanței dintre certificatul de calitate a produselor, documentele care atestă calitatea produselor și calitatea efectivă a produselor .
- Verificarea termenului de valabilitate.

Nu se admit neconcordanțe între produsele livrate și factura. Existența unor asemenea neconcordanțe atrage după sine respingerea facturii.

5. Transportul:

Produsele se transportă numai în mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie să fie închise, izoterme, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri straine, neinfestate și ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare.

Mijloacele de transport vor fi autorizate din punct de vedere sanitar veterinar și trebuie să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice.

Ofertantul își asumă riscurile și costurile pe care le implică transportul produselor până la sediul Sanatoriului de Pneumoftiziologie Brad ,str. Magura nr.25.

6. Condiții minime de garanție și condiții de livrare:

- a. Livrarea se va face pe baza de comandă scrisă, în funcție de necesarul de consum comunicat de către beneficiar. Produsele vor fi livrate astfel încât să corespundă descrierii caracteristicilor tehnice minime din caietul de sarcini.
- b. Termenul de valabilitate va fi în funcție de fiecare tip/sortiment de preparate din carne. La recepționarea marfii, produsele vor fi în prima parte a termenului de garanție.

16. Data limită pentru depunerea ofertelor: 22.02.2016, ora 10,00.

17. Adresa la care trebuie transmise/depuse ofertele: SANATORIUL DE PNEUMOFIZIOLOGIE BRAD
loc. Brad, str. Magura, nr. 25, județul Hunedoara, biroul achiziții publice.

18. Limba de redactare a ofertei: limba română

19. Instrucțiuni privind modul de elaborare și prezentare a ofertei:

- Numărul de exemplare: ofertantul trebuie să prezinte un exemplar original al ofertei și al documentelor care o însoțesc.
- Documentele solicitate vor fi introduse într-un plic, închis corespunzător, sigilat, netransparent și marcat cu adresa autorității contractante și cu inscripția:
- Atașată plicului exterior se va prezenta scrisoarea de înaintare.
- Documentele care urmează a fi prezentate sunt:
 1. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 180 din ordonanța OUG 345/2006 cu modificările
 2. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 181 din ordonanța OUG 345/2006 cu modificările
 3. Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 69¹ din ordonanța OUG 345/2006 cu modificările
 4. Certificatul constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului din care să rezulte obiectul de activitate al ofertantului. Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în cadrul CAEN din certificatul constatator
 5. Propunerea tehnică
 6. Propunerea financiară (Formularul de ofertă, centralizatorul de prețuri și propunere de contract)
 7. Proiectul de contract.

20. Termenul de valabilitate al ofertei: 60 de zile

21. Criteriul care va fi utilizat pentru atribuirea contractului: prețul cel mai scăzut

Informații și clarificări:

- documentația de atribuire se poate solicita de la sediul Sanatoriului de Pneumofiziologie Brad
Județul Hunedoara, Serviciul Achiziții Publice, sau se poate solicita și în format electronic, începând
cu data publicării invitației de participare pe site-ul instituției.
- informații suplimentare se pot obține la tel: 0254-611050, 0254-611051 sau la sediul Sanatoriului
de Pneumofiziologie Brad, Județul Hunedoara, Serviciul Administrativ, persoana de contact: Jurca Mioara.

22. Anexe:

- caiet de sarcini
- formulare
- modelul de contract.

INTOCMIT,
BIROU ACHIZIȚII PUBLICE,
Ec. Jurca Mioara



DIRECTOR FINANCIAR CONTABIL,
Ec Jurj Ovidiu Nicolae

