



Nr. 690/15.02 /2016

Aprobat

Manager

ec. Bretean Dorel Gyöngy



CAIET DE SARCINI

I. Informații generale

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei ce constituie ansamblul cerințelor minime pe baza cărora se elaborează oferta tehnică de către fiecare ofertant.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu specificații tehnice. Acestea definesc după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standard relevante sau altele asemenea.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

II. Cantități solicitate

Obiectul prezentului Caiet de Sarcini îl constituie furnizarea de produse congelate /conserve conform listei de produse de mai jos, cu respectarea specificațiilor minime obligatorii solicitate pentru fiecare produs în parte, precum și a restului de prevederi din prezentul caiet de sarcini.

LOT 1: PRODUSE CONGELATE : COD CPV:15896000-5

Nr. crt	Denumire produs	UM	CANTITATE
1	Fasole galbena congelata 2,5 kg	buc	250
2	Mazare congelata (2,5 kg)	buc	250



CONSILIUL JURETILOR HUMANITARI
SANATORIUL DE PNEUMOTIZIOLOGIE GEOAGIU
Str. Sanatoriului, Nr.8, Oraș Geoagiu, Jud.Hunedoara, 336400,
CUI 6089258, Tel: 0254248854, Fax: 0254248968
www.sanatoriugeoagiu.ro, e-mail: info@sanatoriugeoagiu.ro



LOT 2: CONSERVE DE ALIMENTE : COD CPV:15897200-4

Nr.	Denumire produs	UM	Cantitate
1.	Conserva de peste	buc	800
2	Gem fructe	kg	600
3	Pateu (100 gr)	buc	9.000
4	Pateu (200gr)	buc	800
5	Pasta tomate (930 gr -1000 gr)	buc	2.500

LOT 3: DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE: COD CPV: 15800000

Nr.crt	Denumire produse	UM	Cantitate
1	Faina alba	kg	1500
2	Gris	kg	300
3	Faina de malai	kg	1200
4	Margarina (500 gr.)	buc	2400
5	Orez	kg	2500
6	Paste fainoase	kg	1000
7	Ulei	lt	2400
8	Zahar	kg	1500
9	Biscuiti	kg	1700
10	Boia de ardei dulce	kg	55
11	Bors	buc	30
12	Ceai	Cutie (20 plic)	1850
13	Foi dafin	kg	3 kg
14	Otet	lt	350



15	Piper macinat	kg	15
16	Sare	kg	700
17	Vegeta	kg	200
18	Mustar	kg	130

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 in sectiunea III. a prezentului caiet de sarcini.

III. Specificatii tehnice minimale

1. **Caracteristicile tehnice ale produselor solicitate sunt urmatoarele:**

LOT 1 : PRODUSE CONGELATE : COD CPV:15896000-5

Nr.cri.	Denumire produse	Specificatii tehnice
1	Fasole galbena congelata 2,5 kg	Produs obtinut din fasole proaspata, curate, fara frunze sau talpi, supus procesului de congelare rapida; Mirosc: specific legumelor proaspete; Gust: specific legumelor proaspete, fara gust si miros strain; Mod de ambalare: in pungi termosudate de pana la 2,5 kg
2	Mazare congelata (2,5 kg)	Produs obtinut din mazare proaspata, curata, fara frunze sau talpi, supus procesului de congelare rapida; Mirosc: specific legumelor proaspete; Gust: specific legumelor proaspete, fara gust si miros strain; mod de ambalare: in pungi termosudate de pana la 2,5kg.

Lot 2: CONSERVE DE ALIMENTE : COD CPV : 15897200-4

Nr. cri	Denumire produse	Specificatii tehnice
1	Conserva de peste in ulei : 200 gr	- produs calitate I-a, consistenta, culoarea, gustul, mirosul continutului (produsului), conservat si a sosurilor trebuie sa corespunda calitativ. -concentratie peste : min.65%, nemarinat. Cutile sa nu fie deformate, bombate si neermative.
2	Gem fructe	Gem de diferite fructe, aspect omogen, galicinat, culoare, miros si gust caracteristice fructelor componente, fara miros si gust strain, ambalare in gasete de 4.5-5 kg sigilate. Substanta uscata solubila min.60%
3	Pateu (100 gr)	Produsul «pate de ficat» este obtinut din: ficat de porc - minim. 25%, carne cap porc, porci, grăsimi animale, sapa de la fierberea capsulei de porc, ceapa, sare, proteina de origine animala, condimente; Aspect: masa compacta Culoare : specifica ficatului fier.



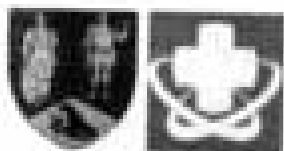
4	Pateu (200gr)	Gust și miros: caracteristic ingredientelor folosite, fără gust și miros străin. Produsul spate de ficat este obținut din: ficat de porc – min. 25%, carne cap porc, porci, grăsimi animale, sapa de la fierberea capului de porc, ceapa, sare, proteina de origine animală, condimente; Aspect: masă compactă Culoare: specifică ficatului fierc;
5	Pasta tomate (930 gr -1000 gr)	Gust și miros: caracteristic ingredientelor folosite, fără gust și miros străin. Produs ambalat în borcane 930 – 1000 gr, închise ermetic și să corespundă următoarelor cerințe: aciditate volatilă în acid acetic max 0,5%, cenzura insolubilă în soluție de HCl10%, max 0,15%. Nu se admite folosirea coloranților de sinteză și substanțelor de îngroșare (amidon). Aspectul baltionului trebuie să fie de masă omogenă, densă, să nu prezinte semne de alterare (fermentație, mucegai) Mirosul și gustul trebuie să fie plăcute caracteristice tomateilor nu se admite gust și miros străin de fermentare, afumare sau caramelizare, mucegai). Culoarea trebuie să fie roșu aprins până la caramele uniformă în toată masa. Capacetele nu trebuie să fie borbote la exterior iar la interior să nu prezinte pete de rugină. Concentrația de tomate trebuie să fie de min. 30 %.

Lot 3: DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE: COD CPV15800000

Nr.crt	Denumire produse	Specificatii tehnice
1	Faina alba	Tig 000, calitate superioara, de grau, miros placut specific fainii, fara miros de mucegai, de incins, sau alt miros strain, ambalata la punga de hartie de 1 kg.
2	Grâu	Aspect granulos;culoare alb-galbuie, uniforma,miros caracteristic, fara miros de mucegai, de incins sau alt miros strain;gust caracteristic, puțin dulceag, fara gust amar, acru sau alt gust strain; nu se admite prezenta insectelor sau a acarienilor in nici un stadiu de dezvoltare ; Mod de ambalare la 1 kg
3	Faina de malai	Calitate superioara, grizat, de porumb, ambalat la punga de hartie la 1 kg. aspectul exterior: Invelajul exterior al ambalajului să fie continuu, rezistent, curat, uniform, să nu prezinte fisuri, cu suprafața curată, eticheta vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, aplicată corespunzător pe fiecare unitate de produs; aspectul conținutului: calitate sănătoasă, corespunzătoare, produs uscat, fără coacolețe, conținut liber cugăitor, în conținutul produsului nu se admite prezenta corpurilor străine, insectelor sau acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare; culoare: galbenă; miros: plăcut, specific făinii, fără miros de mucegai, de incins sau alt miros străin; gust: normal, puțin dulceag, nici amar, nici acru, fără scrișori la mestecare (datorită impurităților minerale: piatră, nisip etc.);
4	Margarina (500 gr.)	Masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă sau găuri de aer în secțiune, culoare de la alb-galbul la galben, în toată masa, gust și miros plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin(ameț, ranced etc.) conținutul în grăsime



		min.60%– max.80%. Ambalare în caserola din material plastic în 500gr.
5	Orez	Produs clasic, calitatea I, bob lung, fără spartare, complet decorticat, culoare albă, miros caracteristic, fără miros străin de mușeșii, de rozătoare etc., gust plăcut, specific; ambalat la punga de 1 kg
6	Paste făinoase	Sac plastic intact de 3 sau 5 kg,cu conținut de ra, în forme diferite(spirala,fodea,melcior), compacte nefaramate.
7	Lăci	Produs oleaginos, din floarea soarelui, dublu rafinat, ambalat la litru în sticlă din material plastic, sigilat, care trebuie să fie curate, uscate, fără miros străin și închise etanș pentru a nu permite contactul cu aerul sau cauză pierderi prin scurgeri de produs; Aspect: limpede, fără suspensii sau sedimente neîmbuteliat cu destinația pentru gătit; culoarea galbenă miros plăcut, fără miros străin, gust plăcut, fără gust străin;
8	Zahar	Produs rafinat obținut din sfecla de zahar, sub formă de cristale de granulație medie, omogenă, uniformă, uscate, liber curgătoare, nelipicioase, fără aglomerări, fără corpuri străine, cu gust dulce, fără miros sau gust străin, de culoare alb-lăptos. <ul style="list-style-type: none"> - gradul minim de polarizare: 99,70; - conținutul maxim de umiditate: 0,06 %; - conținut maxim de zahăr invertit: 0,04 %; Etichetat, ambalat la punga de hartie de 1 kg.
9	Biscuiți	Cutie 3-5 kg, să fie proaspeți cu un miros plăcut, gust caracteristic, întregi, nefaramate.
10	Boia de ardei dulce	Pulbere fină catifelată, fără puncte de culoare neagră sau albă, culoare uniformă, rosie aprins, până la portocaliu, gust specific de ardei, plăcut, dulceag, fără gust amar sau ranced; fără miros închis de mușeșii sau alt miros străin,mod de ambalare: punga de cel puțin 0,5kg.
11	Bors	Pulbere fină,gust specific acrisor,fără gust amar sau ranced sau alt miros străin.Ambalat : la plic
12	Čai	Pentru consumul colectiv, obținut din amestec de diverse plante medicinale și fructe; fără miros închis de mușeșii, ranced sau alt miros particular neplăcut, străin.Ambalat în cutii intacte, de 20 plicuri/ cutie
13	Foi dafin	Frunzele de dafin folosite la fabricarea produsului "foi de dafin" trebuie să fie întregi, netăcute de insecte, nepătate, nemuceșii și să corespundă standardelor și legislației în vigoare; aspect: frunze de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată, întregi cu codița naturală de lungime medie; sunt admise și frunze parțial sfărâmate; culoare: verde, verde intens, verde deschis spre verde – gri cu nuanțe ușor gălbui sau alburii; miros și gust: pătrunător, armonios, caracteristic, fără miros și gust străin; mod de ambalare: pungi din folie de polietilenă de maxim 0,5kg.



14	Oțet	Lichid limpede la stah opalescent, fără corpuri străine, gust acru caracteristic de oțet de viș, fără gust străin de concentrație 9%. Ambalat la sticlă de 1 litru.
15	Piper măcinat	Măcinat, negru, ambalat la 100g- 1000g
16	Sare	Cristale fine, cu granulatia 0-10mm, culoare alb-șri, miros și gust caracteristic, umiditate maxim 1%, ambalat la sac de 25kg.
17	Vegeta	Amestec de legume și răzavaturi pentru mâncăruri, ambalat la plic hârtie/punga, gramaj: 1kg- 5 kg; Conținut de sare max.38%- 60%; Legume uscate: 15,5%-18%(morcov, pastarnac, ceapa, telina, franzete de patrunjel), zahar, codinșente, amidon de porumb;
18	Mustar	Clasic, de masa, ambalat la galeata de 3-5 kg sigilata,culoarea specifica si consistenta unui sos bine legat. Conținut: 16% boabe mustar.

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 respective și buletin de analiza.

Nu se admit în consum produse ce prezintă:

- Miros și gust străin de natura produsului
- Miros gust sau pete de mușegai
- Conțin aditivi alimentari neautorizați de Ministerul Sănătății sau peste limitele admise
- Conțin corpuri străine 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
- Adăosul oricăror tipuri de substanțe naturale sau sintetice produselor în scopul mascării unor defecte sau al modificării proprietăților produselor
- cu termenul de valabilitate expirat;
- prezința semne organoleptice de alterare, modificări ale aspectului, consistenței,gustului.



mirosului;

- prezinta urme de contact cu rozatoarele;
- nu sunt ambalate si etichetate conform cerintelor legale in vigoare;

Sursa de finanțare: Bugetul Sanatoriului de Pneumofiziologie Geoagiu.

Oferta financiara se va depune pentru toate produsele din tabelul de mai sus. Contractul se va incheia 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 .

Prețul produselor va fi menținut pe toată perioada de valabilitate a contractului. Contractul este valabil până la data de 31.12.2016.

Termenul de plata este de 60 zile calendaristice de la data primirii facturii 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.

Livrarea se va face în Sanatoriul de Pneumofiziologie Geoagiu ,str. Sanatoriului nr.8, conform graficului de livrare sau a comenzilor emise.

Termenul de livrare este de maxim 3 zile de la data comunicării comenzii de către achizitor, conform graficului de livrare.

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 cheltuiala furnizorului.

2. Ambalarea produselor

- Ambalajele trebuie să asigure pastrarea integrității și calitatii produsului pe timpul depozitării și transportului;
- Ambalajele trebuie să fie curate, uscate, igienizate și fără mirosuri străine;



CONSILIUL JURIDIC TEAN HIRNE COVASA

SANATORIUL DE PNEUMOFIZIOLOGIE GEOAGIU

Str. Sanatoriului, Nr.8, Oraș Geoagiu, Jud. Hunedoara, 535400,
CUI 5069268, Tel: 0254248884, Fax: 0254248848
www.sanatoriugeoagiu.ro, e-mail: info@sanatoriugeoagiu.ro



- c. In ambalajele de transport, produsul se aseaza intr-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 inscriptiionate 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) conditiile 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. Receptia produselor

Receptia calitativa si cantitativa a produselor se va face la sediul Sanatoriului de Pneumofiziologie Geoagiu, in conformitate cu reglementarile legale in vigoare privind receptia marfurilor.

Receptia cantitativa si calitativa a produselor se face de catre reprezentantii autoritatii contractante (comisia de receptie) in prezenta reprezentantului furnizorului, la data livrarii si consta in:



- Verificarea cantitativa a produselor conform comenzii emise si a facturii fiscale ce insoteste marfa.
- Verificarea concordantei dintre certificatul de calitate a produselor, documentele care atesta calitatea produselor si calitatea efectiva 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 transporta numai in mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie sa fie inchise, izoterme, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri straine, neinfestate si ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare.

Mijloacele de transport vor fi autorizate din punct de vedere sanitar veterinar si trebuie sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice.

Ofertantul își asumă riscurile și costurile pe care le implică transportul produselor până la sediul Sanatoriului de Pneumofiziologie Geoagiu ,str. Sanatoriului nr.8.

6. Condiții minime de garanție și condiții de livrare:

- 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.
- Termenul de valabilitate va fi in functie de fiecare tip/sortiment produs. La receptionarea marfii, produsele vor fi in prima parte a termenului de garanție.

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

Nota 2: Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care se afla in partea a doua a termenului de garanție. Aceasta masura se impune a fi luata pentru evitarea producerii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afectiuni determinate de calitatea necorespunzătoare a alimentelor.

c). Comanda ferma de achiziție va fi transmisă furnizorului cu 3 zile înainte de data livrării, iar produsele vor fi livrate la sediul autorității contractante, respectiv la Sanatoriul de Pneumofiziologie Geoagiu ,str. Sanatoriului nr.8, jud .Hunedoara în intervalul orar 07.30.-14.30.



d). Produsele livrate vor fi însoțite în mod obligatoriu de următoarele documente:

- *Factura fiscală*
- *Aviz de însoțire a marfii, când este cazul;*
- *CertIFICATE de calitate și conformitate sau Declarația de conformitate*
- *Buletinul de analiză care să ateste că produsul corespunde prevederilor propunerii tehnice, respectiv cerințelor tehnice minime prevăzute în prezentul caiet de sarcini.*

IV. Modal de prezentare a propunerii tehnice

- Prin propunerea tehnică, ofertanții vor prezenta descrierea detaliată a produselor oferite precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.
- 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, aferente fiecărui lot în parte, pentru care ofertantul depune oferta.
- **Oferta se face pe oricare sau pe toate loturile, pentru întreg pachetul de produse solicitate din fiecare lot.**
- Prin propunerea tehnică, ofertanții își asumă, în cazul în care vor fi declarați câștigători, obligația livrării produselor **în maximum 3 zile** 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.
- Propunerea tehnică va fi prezentată în original, semnată, datată și stampilată de reprezentantul legal sau un împuternicit al acestuia.

Intocmit,

Bogdan Andu