



Nr. 865/29.02 /2016

Aprobat

Manager

ec. Bretean Dorel Ovidiu



CAIET DE SARCINI

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 în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

II. Cantitati solicitate

Obiectul prezentului Caiet de Sarcini îl constituie furnizarea de carne 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: LEGUME

Nr.	Denumire produs	UM	Cantitate
1	Cartofi	kg	7.500
2	Ceapa uscata	kg	850
3	Ceapa verde	leg	2.500
4	Morcovi	kg	1.000



5	Patrunjel	kg	100
6	Ridichi	Leg.	1.000
7	Salata verde	buc	1.300
8	Spanac	kg	500
9	Usturoi	kg	30
10	Varza alba	kg	2000

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:

LOT 1: LEGUME

Nr.crt	Denumire produs	Specificatii tehnice
1	Cartofi	Cartofi aspect normal caracteristic soiului, proaspeti, sanatosi, intregi (minim 95%), 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 sau negre, lipsiti de umezeala externa anormala, fara miros sau gust strain; Culoare : galbena sau rosie Ambalare: sac 40-50 kg
2	Ceapa	Ceapa uscata bulbi intregi, curati, sanatosi, fara atacuri de boli sau insecte care sa le faca impropriei consumului , fara vatamari produse de frig, fara umiditate exterioara anormala, suficient de uscata in stadiul de utilizare, fara urme de mucegai sau semne de alterare. Ambalare: sac 20 - 30 kg
3	Ceapa verde	Proaspata, miros si gust placut, specific; Legatura : 3 – 5 buc/leg.
4	Morcovi	Morcov radacinile netede cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara fisuri sau crapaturi, neramificati, nelemnificati, fara defecte de forma de coloratie, fara tendinte de incoltire, fara umiditate externa, uscata, fara miros sau gust strain. Ambalare: sac 25- 30 kg.
5	Patrunjel	Radacinile netede cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara fisuri



CONSILIUL JUDEȚEAN HUNEDOARA
SANATORIUL DE PNEUMOPTIZIOLOGIE GEOAGIU
Str.Sanatoriului, Nr.8, Oras Geoagiu, Jud.Hunedoara, 335400,
CUI 5069258, Tel: 0254248884, Fax: 0254248968
www.sanatoriulgeoagiu.ro, e-mail: info@sanatoriulgeoagiu.ro

TÜV
AUSTRIA ROMANIA
ISO 9001:2008

Operator de date
cu caracter personal
nr.1488 din 18.01.2012

		sau crapaturi, neramificati, nelemnificati, fara defecte de forma de coloratie, fara tendinte de incoltire, fara umiditate externa, uscati, fara miros sau gust strain. Ambalare: sac 25 – 30 kg.
6	Ridichi	Proaspete, intregi fara lovituri si/sau taieturi extinse, sanatoase, produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului este exclus; curate, lipsite practic de orice materii vizibile; fara daunatori, fara depreciere cauzate de daunatori, fara semne de dehidratare interna; fara umiditate exterioara anormala; fara orice miros sau gust strain. Legatura: 3 – 5 buc/leg.
7	Salata verde	Proaspătă; aspect: căpățână întreagă, sănătoasă, fără să fie afectate de putrezire; culoare: verde intens; miros și gust specific; greutatea medie pe bucată: 200gr.; mod de ambalare: în cutii de carton, lemn ;
8	Spanac	Proaspăt, aspect: frunza întreagă, sănătoasă, fără să fie afectate de putrezire, fara urme de ingalbenire sau rugina; culoare: verde intens; miros și gust specific; mod de ambalare: în cutii de carton, lemn;
9	Usturoi	usturoi uscat; calitatea I; aspect: bulbi (căpățâni) de usturoi sănătoși, întregi, curați, fără urme vizibile de substanțe străine, fermi, fără vătămări cauzate de ger sau de soare, fără urme de mucegaiuri, fără încolțire vizibilă la exterior, să nu prezinte umiditate exterioară anormală; miros și gust specific; mod de ambalare: vrac.
10	Varza alba	Varza alba capatana buna,curata,tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara umiditate exterioara, fara depreciere cauzate de daunatori, fara lovituri si deteriorari, fara depreciere datorate gerului, fara gust sau miros strain. Ambalare: sac 10-15 kg.

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 producerii și data expirării să fie menționate clar pe ambalaj
- produsele vor fi livrate numai însoțite de certificate de calitate sau conformitate aferente Lotului respective si buletin de analiza.

Nu se admit în consum produse ce prezintă:

- Miros și gust străin de natura produsului



- Miros gust sau pete de mucegai
- Conțin aditivi alimentari neautorizați de Ministerul Sănătății sau peste limitele admise
- Conțin corpi străini peste limitele admise
- Sunt fabricate după tehnologii nevizate sanitar
- Nu sunt conforme standardelor sau specificațiilor tehnice de produs, ori sunt falsificate
- Cu termenul de valabilitate expirat;
- Prezinta semne organoleptice de alterare, modificari ale aspectului, consistenței, gustului, mirosului;
- Nu sunt ambalate și etichetate conform cerintelor legale în vigoare;

Sursa de finanțare: Bugetul Sanatoriului de Pneumoftiziologie Geoagiu.

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 31.07.2016, cu posibilitatea prelungirii prin act adițional.

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 cerintelor 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 săptămânal la Sanatoriul de Pneumoftiziologie 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

- 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. Se vor utiliza ambalajele permise de normele de igiena privind alimentele si protectia sanitara a acestora emise de Ministerul Sanatatii .
- e. 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) termen de garantie si valabilitate
- 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. 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, 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 Pneumoftiziologie Geoagiu ,str. Sanatoriului nr.8.

6. Conditii minime de garantie si conditii de livrare:

- a. Livrarea se va face pe baza de comanda scrisa, în funcție 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 valabilitate va fi in functie de fiecare tip/sortiment de legume. La receptionarea marfii, produsele vor fi in prima parte a termenului de garantie.

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 garantie. Aceasta masura se impune a fi luata pentru evitarea producerii toxinfectiilor alimentare sau a altor afectiuni determinate de calitatea necorespunzatoare a alimentelor.



c). Comanda ferma de achizitie va fi transmisa furnizorului cu 3 zile inainte de data livrării, iar produsele vor fi livrate saptamanal la sediul autoritatii contractante, respectiv la 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 fiscala*
- *Aviz de însoțire a marfii*, când este cazul;
- *Certificate de calitate si conformitate sau Declaratia de conformitate*
- *Buletinul de analiza* care sa ateste ca produsul corespunde prevederilor propunerii tehnice, respectiv cerintelor tehnice minimale prevazute în prezentul caiet de sarcini.

IV. Modul de prezentare a propunerii tehnice

- Prin propunerea tehnica, ofertantii vor prezenta descrierea detaliata a produselor oferite precum si alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice.
- Prin propunerea tehnica, în ceea ce priveste descrierea tehnica a produselor, ofertantii vor trebui sa demonstreze corespondenta stricta a acestora cu specificatiile tehnice solicitate de autoritatea contractanta.;
- Propunerea tehnica va cuprinde în mod obligatoriu toate caracteristicile mentionate în specificatiile tehnice, aferente fiecarui produs în parte, pentru care ofertantul depune oferta. **Nu se accepta oferte parțiale.**
- Prin propunerea tehnica, ofertantii isi asuma, în cazul în care vor fi declarati câștigatori, obligatia livrării produselor **in maximum 3 zile** de la comanda ferma emisa de beneficiar, în baza contractului de furnizare.
- Prin propunerea tehnica, ofertantii isi asuma obligatia respectării cerintelor din caietul de sarcini.
- Propunerea tehnica va fi prezentata în original, semnata, datata si stampilata de reprezentantul legal sau un împuternicit al acestuia.

Intocmit,

Bogdan Anca

