



Nr. 2691/17.06/2016

Aprobat,  
Manager  
Ec. Bretea 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 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	
2	Carnati de casa afumat	Kg	15
3	Carnati picant	Kg	12
4	Cremvusti de pui	Kg	22
5	Parizer pasare	Kg	20
6	Carnati (polonez)	Kg	
7	Salam de vara	Kg	15
8	Slanina afumata	Kg	5
9	Sunca de pui	Kg	22



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 memembrana, fara corpuri straine , fragmente de os, aglomerari de grasime si de codimente;</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: carne porc fiartă, organe de porc, slanina, condimente, sare, supă.</p> <p>Continut de amidon max. 4%</p> <p>Proteina : min.8%; Umiditate : max. 75%</p>
2	Carnati de casa afumat	<p><b>Caracteristici organoleptice:</b></p> <p><b>Continut :</b> carne de porc 2/3 si 1/3 carne grasa, arome si codimente specifice.</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 compozitie, nedeteriorata.</p> <p><i>Aspect de sectiune:</i> 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 feliei, in cazul produselor in memembrana, fara corpuri straine , fragmente de os, aglomerari de grasime si de codimente;</p> <p><i>Consistentă:</i> elastica</p> <p><i>Gust si miros:</i> fara gust si miros strain;</p>
3	Carnati picant	<p><b>Caracteristici organoleptice:</b></p> <p><b>Continut :</b> carne de porc 2/3 si 1/3 carne grasa, arome si codimente specifice.</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</p>



		<p>grasime sub membrana. Membrana sa fie aderenta la compozitie, nedeteriorata.</p> <p><i>Aspect de sectiune:</i> 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 feliei, in cazul produselor in membrana, fara corpuri straine, fragmente de os, aglomerari de grasime si de codimente;</p> <p><i>Consistenta:</i> elastica</p> <p><i>Gust si miros:</i> fara gust si miros strain;</p>
4	Cremvusti de pui	<p>Continut: 40% carne pui; 30% grasime animala; condimente specifice;</p> <p>Aspect: 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"> <li>- nu se admit aglomerari de suc, gelatina si grasime sub membrana</li> <li>- membrana sa fie aderenta la compozitie, nedeteriorata</li> <li>- pasta omogena, compacta si/sau mozaicata</li> <li>- nu se admit bucati de flaxuri si goluri de aer mai mari de 3 mm</li> <li>- fara corpuri straine, fragmente de os, aglomerari de grasime si de condimente.</li> </ul> <p>Culoare: compozitia de culoare roz-deschis</p> <p>Fara gust si miros strain; La fabricarea produsului nu este permisa utilizarea carnilor de pui separate mecanic si a subproduselor comestibile de abator.</p>
5	Parizer pasare	<p>Continut: 40% carne de pui; 30% grasime animala, condimente specifice;</p> <p>Aspect: 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"> <li>- nu se admit aglomerari de suc, gelatina si grasime sub membrana</li> <li>- membrana sa fie aderenta la compozitie, nedeteriorata</li> <li>- pasta omogena, compacta si/sau mozaicata</li> <li>- nu se admit bucati de flaxuri si goluri de aer mai mari de 3 mm</li> <li>- la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei, in cazul produselor in membrana</li> <li>- fara corpuri straine, fragmente de os, aglomerari de grasime si de condimente.</li> </ul> <p>Fara gust si miros strain; La fabricarea produsului nu este permisa utilizarea carnilor separate mecanic si a subproduselor comestibile de abator.</p>
6	Carnati (polonez)	<p>Ambalat in pungi vidate de 2.5-3 kg, culoare specifica, suprafata neteda nelipicioasa, fara mucegai, fara goluri de aer si pasta neomogena.</p>
7	Salam de vara	<p><b>Continut:</b> 50% carne; grasime animala 35%; condimente specifice;</p> <p><b>Aspect:</b> suprafata curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, de culoare specifica sortimentului</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nu se admit aglomerari de suc, gelatina si grasime sub membrana</li> </ul>



		<p>- membrana sa fie aderentă la compoziție, nedeteriorată</p> <p>- pasta omogenă, compactă și/sau mozaicată</p> <p>- nu se admit bucăți de flaxuri și goluri de aer mai mari de 3 mm</p> <p>- la tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei, în cazul produselor în membrană</p> <p>- fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente.</p> <p>Fara gust si miros strain;</p> <p>Ingrediente : Carne de porc, vita, slanina. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon</p>
8	Slanina afumata	<p>Aspect exterior: 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>Aspect de sectiune:alb- galbuie sau alb-roz. Se permite prezenta straturilor de carne din interiorul slaninii.</p> <p>Forma: 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>Consistenta: semitare; Gust si miros : placut, caracteristic de afumat si sarat.Clorura de sodiu:maxim 3%</p>
9	Sunca de pui	<p>Caracteristici produs: grasime : max.35%; proteina: min. 10%; concentratie NaCl max. 3%</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, mucegai, ranced);</p> <p>Consistență: fragedă, succulentă, compactă, nesfărâmcioasă la tăiere în felii;</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 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 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;
- prezinta semne organoleptice de alterare, modificari ale aspectului, consistentei, gustului, mirosului;
- prezinta urme de contact cu rozatoarele;
- nu sunt ambalate si etichetate conform cerintelor legale în 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 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 integranta a prezentului caiet de sarcini .

Prețul produselor va fi mentinut pe toata perioada de valabilitate a contractului. Contractul este valabil până la data de 31.12.2016, cu posibilitatea prelungirii prin act aditional, pana la 30.04.2017, in functie de existenta 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 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 saptamanal la 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**

- 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, lazi 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. Receptia produselor**

Receptia calitativa și cantitativa a produselor se va face la sediul Sanatoriului de Pneumofiziologie Geoagiu, în conformitate cu reglementările legale în vigoare privind receptia mărfurilor.

Receptia cantitativa si calitativa a produselor se face de catre reprezentantii autoritatii contractante ( comisia de receptie) in prezenta reprezentantului furnizorului, la data livrării 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 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. 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 preparate din carne. 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 in mod obligatoriu de urmatoarele documente:

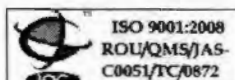
- *Factura fiscala*
- *Aviz de însoțire a marfii, cand este cazul;*
- *Certificate de calitate si conformitate sau Declaratia de conformitate*
- *Buletinul de analiza care sa ateste ca produsul corespunde prevederilor propunerii tehnice, respectiv cerintelor tehnice minimale prevazute în prezentul caiet de sarcini.*

#### IV. Modul de prezentare a propunerii tehnice

- Prin propunerea tehnica, ofertantii vor prezenta descrierea detaliata a produselor oferitate precum si alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice.
- Prin propunerea tehnica, in 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 in mod obligatoriu toate caracteristicile mentionate in specificatiile tehnice, aferente fiecarui lot in parte, pentru care ofertantul depune oferta.  
**Nu se accepta oferte partiale.**
- Prin propunerea tehnica, ofertantii isi asuma, in cazul in care vor fi declarati câștigatori, obligatia livrării produselor **in maximum 3 zile** de la comanda ferma emisa de beneficiar, in baza contractului de furnizare.
- Prin propunerea tehnica, ofertantii isi asuma obligatia respectarii cerintelor din caietul de sarcini.



CONSILIUL JUDETEAN HUNEDOARA  
**SANATORIUL DE PNEUMOTIZIOLOGIE GEOAGIU**  
Str.Sanatoriului, Nr.8, Oras Geoagiu, Jud.Hunedoara, 335400,  
CUI 5069258, Tel: 0254248884, Fax: 0254248968  
[www.sanatoriulgeoagiu.ro](http://www.sanatoriulgeoagiu.ro), e-mail: [info@sanatoriulgeoagiu.ro](mailto:info@sanatoriulgeoagiu.ro)



Operator de date cu caracter  
personal Nr.1488 / 18.01.2012

- Propunerea tehnica va fi prezentata in original, semnata, datata si stampilata de reprezentantul legal sau un imputernicit al acestuia.

Intocmit,  
Bogdan Anca