



Nr. 2790/24.06 /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 in caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

### II. Cantitati solicitate

Obiectul prezentului Caiet de Sarcini il constituie furnizarea de produse congelate /conserve 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.

#### LOT 2: CONSERVE DE ALIMENTE : COD CPV:15800000

Nr.	Denumire produs	UM	Cantitate
1.	Conserva de peste	buc	
2	Gem fructe	kg	
3	Pateu (100 gr)	buc	
4	Pateu (200gr)	buc	
5	Pasta tomate (930 gr -1000 gr)	buc	30

#### LOT 3: DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE: COD CPV: 15800000

Nr.crt	Denumire produse	UM	Cantitate
1	Faina alba	kg	30
2	Gris	kg	



3	Faina de malai	kg	
4	Margarina (500 gr.)	buc	48
5	Orez	kg	30
6	Paste fainoase	kg	
7	Ulei	lt	60
8	Zahar	kg	50
9	Biscuiti	kg	
10	Boia de ardei dulce	kg	
11	Bors	buc	
12	Ceai	Cutie ( 20 plic)	100
13	Foi dafin	kg	
14	Otet	lt	
15	Piper macinat	kg	
16	Sare	kg	
17	Vegeta	kg	
18	Mustar	kg	15

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 2: CONSERVE DE ALIMENTE : COD CPV : 15800000**

Nr. crt	Denumire produse	Specificatii tehnice
1	Conserva de peste în ulei ; 200 gr	- produs calitatea I-a, consistența, culoarea, gustul, mirosul conținutului (produsului), conservat și a sosurilor trebuie să corespundă calitativ. -concentrație peste : min.65%, nemaruntit. Cutiile să nu fie deformatate, bombate și neermetice.
2	Gem fructe	Gem de diferite fructe, aspect omogen gelificat, culoare, miros și gust caracteristice fructelor componente, fără miros și gust străin, ambalare în galetute de 4.5-5 kg sigilate. Substanța uscată solubilă min.60%



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



3	Pateu (100 gr)	Produsul «pate de ficat» este obținut din: <b>ficat de porc</b> - minim. 25%, carne cap porc, șorici, grăsimi animale, supă de la fierberea capului de porc, ceapa, sare, proteina de origine animală, condimente; grasime : max. 30% Aspect: masă compactă Culoare : specifică ficatului fiert; Gust și miros: caracteristic ingredientelor folosite, fără gust și miros străin.
4	Pateu (200gr)	Produsul «pate de ficat» este obținut din: <b>ficat de porc</b> – min. 25%, carne cap porc, șorici, grăsimi animale, supă de la fierberea capului de porc, ceapa, sare, proteina de origine animală, condimente; grasime : max. 30% Aspect: masă compactă Culoare : specifică ficatului fiert; Gust și miros: caracteristic ingredientelor folosite, fără gust și miros străin.
5	Pasta tomate (930 gr -1000 gr)	Produs imbuteliat în borcane 930 – 1000 gr, închise ermetic și să corespundă următoarelor cerințe :aciditate volatilă în acid acetic max 0,5% , cenușă insolubilă în soluție de HCl10%, max 0,15% .Nu se admite folosirea coloranților de sinteză a substanțelor de îngrosare( amidon). Aspectul bulionului trebuie să fie de masă omogenă , densă , să nu prezinte semne de alterare ( fermentație , mușcăi ) Mirosul și gustul trebuie să fie plăcute caracteristice tomatelor( nu se admite gust și miros străin de fermentare ,afumare sau caramelizare , mușcăi). Culoarea trebuie să fie roșu aprins până la caramiziu uniformă în toată masa. Capacele nu trebuie să fie bombate la exterior iar la interior să nu prezinte pete de rugina . Concentrația de tomate trebuie să fie de min .30 %.

### Lot 3: DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE: COD CPV15800000

Nr.crt	Denumire produse	Specificații tehnice
1	Faina alba	Tip 000, calitate superioară, de grau, miros plăcut specific făinii, fără miros de mușcăi, de încins, sau alt miros străin, ambalată la punga de hartie de 1 kg.
2	Gris	Aspect granulos;culoare alb-galbuie, uniformă,miros caracteristic, fără miros de mușcăi, de încins sau alt miros străin;gust caracteristic, puțin dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin; nu se admite prezența insectelor sau a acrienilor în nici un stadiu de dezvoltare ;  Mod de ambalare la 1 kg
3	Faina de malai	Calitate superioară, grizat, de porumb, ambalat la punga de hartie la 1 kg.  aspectul exterior: învelișul 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 cocoloașe, conținut liber curgător, în conținutul produsului nu se admite prezența corpurilor străine, insectelor sau acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare; culoare: galbenă; miros: plăcut, specific făinii, fără miros de mușcăi, de încins sau alt miros străin; gust: normal, puțin dulceag, nici amar, nici acru, fără scârșnet la mestecare (datorită impurităților minerale: pământ, nisip etc.);
4	Margarina (500 gr.)	Masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă sau goluri de aer în secțiune, culoare de la alb-galbui la galben, în toată masa , gust și miros plăcut, aromat.



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



Operator de date cu caracter personal Nr.1489 / 18.01.2012

		specific, fara miros sau gust strain(amar, ranced etc.). continutul in grasime min.60%- max.80%. Ambalare in caserola din material plastic la 500gr.
5	Orez	Produs clasic, calitatea I, bob lung, fara spartura, complet decorticate, culoare alba, miros caracteristic, fara miros strain de mucegai, de rozatoare etc., gust placut , specific; ambalat la punga de 1 kg
6	Paste fainoase	Sac plastic intact de 3 sau 5 kg,cu continut de ou, in forme diferite(spirala,fidea,melcisorii), compacte nesfaramate.
7	Ulei	Produs oleaginos, din floarea soarelui, dublu rafinat , ambalat la litru in sticla din material plastic, sigilate, care trebuie sa fie curate, uscate, fara miros strain si inchise etans pentru a nu permite contactul cu aerul sau cauza pierderi prin scurgeri de produs; Aspect: limpede, fara suspensii sau sedimente neimbuteliat cu destinatia pentru gatit; culoarea galbenă miros placut, fara miros străin; gust plăcut, fara gust străin;
8	Zahar	Produs rafinat obtinut din sfecla de zahar, sub formă de cristale de granulație medie, omogenă, uniforme, uscate, liber curgatoare, nelipicioase, fără aglomerări, fără corpuri străine, cu gust dulce, fara miros sau gust strain, de culoare alb-lucios.  - 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	Biscuiti	Cutie 3-5 kg, sa fie proaspeti cu un miros placut, gust caracteristic, intregi, nesfaramati.
10	Boia de ardei dulce	Pulbere fina catifelata, fara puncte de culoare neagra sau alba; culoare uniforma, rosie aprins, pana la portocaliu, gust specific de ardei, placut, dulceag, fara gust amar sau ranced; fara miros inchis de mucegai sau alt miros strain;mod de ambalare: punga de cel puțin 0,5kg.
11	Bors	Pulbere fina,gust specific acrisor,fara gust amar sau ranced sau alt miros strain.Ambalat : la plic
12	Ceai	Pentru consumul colectiv, obtinut din amestec de diverse plante medicinale si fructe; fara miros inchis de mucegai , ranced sau alt miros particular neplacut, strain.Ambalat in cutii intacte , de 20 plicuri/ cutie;  <b>Firma producatoare detine certificat ISO : 9001:2008</b>
13	Foi dafin	Frunzele de dafin folosite la fabricarea produsului "foi de dafin" trebuie să fie întregi, neatacate de insecte, nepătate, nemucegăite 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 alburiu; miros și gust: pătrunzător, aromat, caracteristic, fără miros și gust străin; mod de ambalare: pungi din folie de polietilenă de maxim 0,3kg.
14	Otet	Lichid limpede la slab opalescent, fara corpuri straine, gust acru caracteristic de otet de vin, fara gust strain de concentratie 9%. Ambalat la sticla de 1 litru.





15	Piper macinat	Macinat, negru, ambalat la 100g- 1000g
16	Sare	Cristale fine, cu granulatia 0-10mm, culoare alb-gri, miros si gust caracteristic, umiditate maxim 1%, ambalat la sac de 25kg.
17	Vegeta	Amestec de legume si zarzavaturi pentru mancaruri, ambalat la plic hartie/punga, gramaj: 1kg- 5 kg; Continut de sare max.58%- 60%; Legume uscate: 15,5%-18%(morcov, pastarnac, ceapa, telina, frunze de patrunjel), zahar, codimente, amidon de porumb;
18	Mustar	Clasic, de masa, ambalat la galetuta de 3-5 kg sigilata,culoara specifica si consistenta unui sos bine legat. Continut 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 mușgai
- 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, modificări 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 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 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 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 la Sanatoriul de Pneumofthiziologie 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 să asigure pastrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului;
- b. Ambalajele trebuie să fie curate, uscate, igienizate și fără mirosuri străine;
- c. În ambalajele de transport, produsul se așează într-un număr care să evite deformarea, deprecierea sau ruperea acestuia.
- d. Ca ambalaje de transport se pot folosi navețe din material plastic, lazi de carton, rastele metalice.
- e. Se vor utiliza ambalajele permise de normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora emise de Ministerul Sănătății.
- f. Ambalajele care intra în contact cu produsul trebuie să fie confecționate din materiale care îndeplinesc cerințele prevăzute de reglementările în vigoare.

Ambalajele trebuie să asigure produsului o protecție eficientă față de alte impurificări accidentale pe toată perioada depozitării și transportului produsului. De asemenea trebuie să asigure pastrarea integrității și calității produselor pe timpul depozitării și transportului. Ambalajele trebuie să fie uscate, curate și fără miros.

**3. Etichetarea produselor** va conține elemente de indentificare a producătorului, a vânzătorului, data fabricației și termenul de valabilitate. Din acestea trebuie să rezulte distinct denumirea produsului lotul din care sa livrat (data producției și schimbul), termenul de pastrare și condițiile de depozitare.

În conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare, produsele alimentare preambalate vor avea inscripționate pe ambalaj următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului;
- b) cantitatea netă;
- c) data de consum, sub forma: „Expiră la data de \_”, cu inscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- d) condiții de depozitare;
- e) denumirea și adresa producătorului și 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 sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice.

Ofertantul isi asuma riscurile si costurile pe care le implica transportul produselor pana 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, 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 valabilitate va fi in functie de fiecare tip/sortiment produse. 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 livrarii, iar produsele vor fi livrate la sediul autoritatii contractante, respectiv la la Sanatoriul de Pneumofiziologie Geoagiu ,str. Sanatoriului nr.8, jud .Hunedoara in intervalul orar 07.30.-14.30.

d). Produsele livrate vor fi insotite in mod obligatoriu de urmatoarele documente:

- Factura fiscala



- *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 minimale prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

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

- Prin propunerea tehnică, ofertantii 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, ofertantii 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, ofertantii își asumă, în cazul în care vor fi declarați câștigători, obligația livrării produselor **in maximum 3 zile** de la comanda fermă emisă de beneficiar, în baza contractului de furnizare.
- Prin propunerea tehnică, ofertantii 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 Anca