




INSTITUTUL DE PNEUMOPTIZIOLOGIE
MARIUS NASTA
BUCUREȘTI, ȘOS. VIILOR NR. 90, SECTOR 5
REGISTRATURĂ
INTRARE Nr. 18497
Anul 2013 Luna 08 Zila 16


Aprobat,
Manager
S.L.Dr. Mahler Beatrice

CAIET DE SARCINI "Alimente"

1. INFORMAȚII GENERALE

1.1. Autoritatea contractantă

Denumire autoritate contractanta: Institutul de Pneumologie "Marius Nasta"

Adresa: sos.Viilor, nr.90, sector 5, Bucuresti

Date de contact: telefon 021 335 69 10; Fax 01 337 38 01; email: secretariat@marius-nasta.ro; www.marius-nasta.ro, achizitii@marius-nasta.ro

1.2. Introducere

Istoric/Descriere

Prezentul caiet conține indicații privind regulile de bază care trebuie respectate astfel încât potențialii ofertanți să elaboreze propunerea tehnică și financiară corespunzătoare cu necesitățile autorității contractante.

Cerințele din caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens vor fi luate în considerare toate ofertele care, prin propunerea tehnică, asigură un nivel superior față de cerințele minime din caietul de sarcini; ofertele de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini vor fi declarate neconforme în temeiul art. 137 alin. 3 lit. a din HG nr. 395/2016.

Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un produs special, o marcă de fabricație sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea "sau echivalent".

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant, propunerea tehnică. Conține în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, condițiile pentru certificarea conformității cu standardele relevante.

2. OBIECTIVUL CONTRACTULUI

Obiectivul contractului îl constituie asigurarea aprovizionării cu alimente necesare desfășurării activității în Institut..





3. ATRIBUTIILE SI RESPONSABILITATILE AUTORITATII CONTRACTANTE

Implementarea contractului de furnizare se va face în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, respectiv cu cele ale propunerii tehnice și financiare, precum și cu prevederile contractuale. Autoritatea contractantă va urmări derularea și implementarea contractului prin personalul de specialitate din cadrul Institutului de Pneumoftiziologie Marius Nasta. În derularea contractului de furnizare, autoritatea contractantă are următoarele atribuții:

- întocmește contractul de furnizare, comanda/comenzile aferente acestuia, în conformitate cu legislația în domeniul achizițiilor publice și a documentației de atribuire;
 - evaluează conformitatea produselor livrate cu cerințele prevăzute în documentația de atribuire;
 - monitorizează respectarea termenelor de livrare/plata a facturilor în conformitate cu documentația de atribuire.
- Autoritatea contractantă, prin comisia de recepție, va răspunde de recepția produselor ce fac obiectul prezentei proceduri de atribuire, întocmind în acest sens documentele specifice.

Orice comunicare între părți, referitoare la îndeplinirea contractului de furnizare, trebuie să fie transmisă în scris. Comunicările între părți se pot face și prin telefon, fax sau e-mail cu condiția confirmării în scris a primirii comunicării.

Monitorizarea produselor livrate de către furnizor va fi făcută de personal calificat începând din momentul recepției lor până la epuizare.

Autoritatea contractantă, înainte de inițierea procedurii de atribuire, a identificat următoarele riscuri ce pot apărea în derularea contractului cu referire la obligațiile asumate și măsuri de gestionare a acestora:

- neîndeplinirea cantitativă/calitativă/în perioada convenită a contractului de achiziție publică.
- Ca măsură de gestionare a acestui risc, autoritatea contractantă are dreptul de a deduce din valoarea obligației neexecutate, ca penalități, dobânda legală penalizatoare de 0,04%, pentru fiecare zi de întârziere, din valoarea obligației neexecutate, până la îndeplinirea efectivă a obligațiilor, în conformitate cu OG nr. 13/2011 privind dobânda legală remuneratorie și penalizatoare pentru obligațiile bănești precum și pentru reglementarea unor măsuri financiar - fiscale în domeniul bancar, aprobată prin Legea nr. 43/2012 cu completările ulterioare.

4. CERINTE

Produsele, oferite trebuie să îndeplinească minim condițiile impuse de autoritatea contractantă prin caietul de sarcini. Toate produsele trebuie să fie în mod obligatoriu în ambalajul original al producătorului, sigilate, etichetate și în cantitatea solicitată.

Propunerea tehnică, semnată și stampilată, va fi prezentată conform cerințelor minime din Caietul de sarcini.

În cadrul propunerii tehnice, ofertantii vor prezenta următoarele informații și documente:

1. Specificația tehnică completată cu cel puțin cerințele solicitate în Anexa prezentului Caiet de sarcini. **Nu se accepta opțiunea "COPY-PASTE"**.
2. În cazul în care documentele sunt prezentate în limba engleză sau orice altă limbă acestea vor fi însoțite, **în mod obligatoriu de traducerea în limba română semnată și stampilată de către un traducător autorizat.**

3. Tabel detalii producător:

Denumire produs / grup produse:

Nr.crt	Informații solicitate	Răspuns
1	Denumire producător	
2	Țara de reședință a producătorului – Adresa poștală	
3	Țara / adresa/ unității de producție	
4	Pagina web (dacă este disponibilă)	





4. Se va întocmi tabelul de la producator/fiecare lot daca producatorii sunt diferiti si se va mentiona deasupra tabelului denumirea lotului /loturilor.

5. Fise tehnice de la producator ale produselor prin care ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii produselor care urmeaza sa fie furnizate, cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini precum si descrieri/fotografii/prospecte/cataloge/manuale de utilizare, etc., ce demonstreaza indeplinirea cerintelor din cadrul specificatiilor tehnice din caietul de sarcini.

Cerintele solicitate sunt considerate minime obligatori, iar indeplinirea lor se va demonstra prin documente emise de catre producator (nu se accepta prezentarea de Fise Tehnice in care sunt copiate cerintele solicitate).

Buletin de analiza pentru fiecare produs emis de catre un laborator autorizat, nu mai vechi de 6 luni fata de data limita de depunere a ofertelor.

Autorizatia sanitar-veterinara pentru mijloace de transport.

8. Operatorii economici participanti la procedura vor transmite in cadrul propunerii tehnice o declaratie pe propria raspundere prin care isi asuma:

- a. disponibilitatea ofertantului de a se schimba produsele neconforme .
 - b. Declaratia detaliata a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului.
9. Propunerea Tehnica se va întocmi separat pentru fiecare lot in parte, astfel:

Nr. crt.	Cerinte tehnice solicitate de autoritatea contractanta	Cerinte tehnice completate de ofertant
1	Specificatia tehnica completata cu cel putin cerintele solicitate in Anexa prezentului Caiet de sarcini. Nu se accepta optiunea” COPY-PASTE”	Se va completa de ofertant specificatia tehnica /lot
2	Tabel detalii producator. Se va întocmi tabelul de la producator /fiecare lot daca producatorii sunt diferiti si se va mentiona deasupra tabelului denumirea lotului /loturilor.	Se va mentiona la ce pagina din specificatia tehnica se afla documentul si se va atasa
3	Fise tehnice de la producator ale produselor prin care ofertantul are obligatia de a face dovada conformitatii produselor care urmeaza sa fie furnizate, cu cerintele prevazute in Caietul de sarcini precum si descrieri/ fotografii/ prospecte/ cataloage ce demonstreaza indeplinirea cerintelor din cadrul specificatiilor tehnice din caietul de sarcini. Documentul se va prezenta in original si in limba romana, cu traducere autorizata .	Se va mentiona la ce pagina din specificatia tehnica se afla documentul si se va atasa Se va specifica codul de identificare al produsului aplicat la care se face referire in fisa tehnica Cerintele solicitate sunt considerate minime obligatori, iar indeplinirea lor se va demonstra prin documente emise de catre producator





4	<p>Operatorii economici participanti la procedura vor transmite in cadrul propunerii tehnice o declaratie pe propria raspundere prin care isi asuma:</p> <ul style="list-style-type: none"> -disponibilitatea ofertantului de a se schimba produsul care in urma desigilari se constata ca este necomfor . -Declaratia detaliata a ofertantului privind termenul de valabilitate al produsului 	Se va mentiona la ce pagina din specificatia tehnica se afla documentul si se va atasa
---	--	--

Fiecare produs ofertat trebuie sa fie inscriptionat cu urmatoarele: denumirea produsului, adresa si numarul de telefon al producatorului/distribuitoarelor, cantitatea neta, conditii de depozitare, numar lot, data fabricatiei si termenul de valabilitate, respectiv mentiunea "a se consuma inainte de ..", ingrediente, tara de origine, informatii nutritionale medii/100g produs. Ambalajele vor fi imprimate individual si/sau prevăzute cu etichete atașate astfel incat sa nu se poate schimba. Toate informațiile necesare trebuie sa fie tipărite astfel incat sa fie imposibila schimbarea sau indepartarea lor fara a lasa urme vizibile. Se impune pastrarea integritatii ambalajului..

NOTA: specificatiile tehnice care indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, o marca de fabricatie sau de comert, un brevet de inventie, o licenta de fabricatie, sunt mentionate doar pentru identificarea cu usurinta a tipului de produs si NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse.

NOTA: Ofertantul are obligatia de a numerota si semna (reprezentantul legal al ofertantului / reprezentantul legal al asocierii, dupa caz) fiecare pagina a propunerii tehnice si de a intocmi un opis al documentelor incluse in Propunerea Tehnica precum si de a completa tabelul aflat la Sectiunea Formulare

5. SPECIFICATII/CARACTERISTICI TEHNICE

"Alimente"

- cod CPV principal 15800000-6 Diverse produse alimentare (Rev.2)

LOT 1 - PRODUSE DIN CARNE

1. CRENVURSTI DE PUI FARA SARE , NEAFUMATI

Forma : bucăți cilindrice , ușor curbate , cu greutatea de 50-60 gr./bucată

Aspect exterior : înveliș continuu , nedeteriorat , de culoare cărămiziu pal ,suprafața nelipicioasă , fără mușgai sau corpuri străine , membrana din mațe naturale , să fie aderentă la compoziție

Aspect pe sectiune:

pastă fină , de culoare roz pal , omogenă , masă compactă , bine legată și aderentă de înveliș , fără goluri de aer mai mari de 3 mm , fără zone de grăsime

- nu se admit aglomerări de suc și gelatină
- fără corpuri străine , fragmente de os
- fără sare și condimente picante

Gust si miros : plăcut , caracteristic cărnii de pui ,fără gust și miros străin,să nu fie afumați

CARACTERISTICI CHIMICE:





Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim	35
Reactia Kreis	Negativa
Reactia pentru hidrogen sulfurat	Negativa
Azotiti (NO ₂) mg/100g	10
Grasime % maxim	30
Umiditate %max	70
Proteina % minim	10
Concentratie NaCl % maxim	0
Colagen Proteina maxim %	20

Termenul de livrare este de maxim 48 ore de la primirea comenzii;

Termen de valabilitate de la data recepției : minim 10 zile.

2. SUNCA DIN PIEPT DE PUI/CURCAN

Cal I, cu continut minim 78% carne*, sa nu contina aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E.in vigoare, sa aiba aspect si culoare naturala , sa aiba compozitie compacta,omogena, fara goluri de aer sau aglomerari de gel sau grasime sub membrana, sa aiba consistenta tare, sa aiba gust placut specific componentelor si condimentelor utilizate ,fara miros sau gust strain, sa aiba grasime maxim 1,3g /100gr, sa fie insotit de certificat sanitar veterinar de consum si de transport cu stampila aplicata lizibil si vizibil.

Termenul de valabilitate sa fie minim 20 zile de la data livrării.

*Conform directivei 2011/71/UE,cantitatea minima de carne dintr-un produs de tip mezel este de 68%.

3. CARNATI CABANOS

Pastă omogenă , compactă , fără flaxuri sau goluri de aer , fără corpuri străine , fără fragmente de os , aglomerari de grăsime sau condimente , fără gust și miros străin , la tăiere trebuind să se păstreze integritatea feliei. Cal I, cu continut minim 78% carne*

Aspect exterior curat , nelipicios , fără mușegăi sau corpuri străine, de forma unor bucăți cilindrice , obținute prin umplerea membranelor artificiale , de grosime aprox.19-20 mm., lungime aprox. 25-28 cm.

*Conform directivei 2011/71/UE,cantitatea minima de carne dintr-un produs de tip mezel este de 68%.

Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim	45
Reactia Kreis	negativa
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Azotiti (NO ₂) mg/100g maxim	10
Colagen(Proteina) maxim	30
Grasime % maxim	45
Umiditate %maxim	50
Proteina % minim	10
Concentratie NaCl % maxim	3

Termenul de livrare este de maxim 48 ore de la primirea comenzii;

Termenul de valabilitate minim 10 de zile de la data livrării.





4. KAIZAR EXTRA PORC

Cal I, piept de porc 90%, sa nu contina aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E. in vigoare, sa aiba aspect si coloratie naturala, fara miros si gusr strain, sa fie insotit de certificate sanitar veterinar cu continut minim 78% carne*

*Conform directivei 2011/71/UE, cantitatea minima de carne dintr-un produs de tip mezel este de 68%.

Termen de valabilitate minim 15 zile de la data livrării.

5. SALAM VICTORIA

Cal I, cu continut minim 78% carne* porc, sa nu contina aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E. in vigoare, sa aiba aspect si coloratie naturala, fara gust si miros strain, valoare energetica: 314kcal, gresimi 27,5 g, din care acizi grasi saturati: 10,7g, glucide 1,80g din care zaharuri 1,1g, sare 2,22gr.

*Conform directivei 2011/71/UE, cantitatea minima de carne dintr-un produs de tip mezel este de 68%.

Termen de valabilitate minim 30 de zile de la data livrării.

6. SALAM SIMILAR SASESC

Cal I, cu continut minim 78% carne*, sa nu contina aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E. in vigoare, sa aiba aspect si coloratie naturala, fara gust si miros strain, valoare energetica: 314kcal, gresimi 27,5 g, din care acizi grasi saturati: 10,7g, glucide 1,80g din care zaharuri 1,1g, sare 2,22gr.

Termen de valabilitate minim 30 de zile de la data livrării.

*Conform directivei 2011/71/UE, cantitatea minima de carne dintr-un produs de tip mezel este de 68%.

7. SALAM DE VARA

Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte și dublu afumate, salam cu structură. Produsul se prezintă sub forma unor batoane cilindrice cu diametru de aprox 45- 50mm , între 20-40 cm lungime și greutate 0,5-0,6 kg, în membrană perisabilă la fum. Suprafața să fie curată, nelipicioasă , cu înveliș continuu , fără pete sau mușegai.

Aspect pe secțiune : Compoziție perfect legată, compactă, mozaicată, fără goluri de aer sau aglomerari de gel sau grăsime sub membrană. La feliere să își păstreze integritatea.

Consistența: semitare, elastică.

Culoare : Specifică produselor afumate și membranelor utilizate.

Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin (acru, mușegai, ranced ,etc), cu gust și miros de fum moderat.

Ingrediente : Carne de porc, vită, slănină. Nu se acceptă în rețetă carne dezosată mecanic, organe, amidonuri modificate și amidon. Cal I, cu continut minim 78% carne*

*Conform directivei 2011/71/UE, cantitatea minima de carne dintr-un produs de tip mezel este de 68%.

Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim	45
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Reactia Kreis	negativa
Proteina % minim	15
Substante grase % maxim	40
Umiditate % maxim	50
Proteina totala g/100g minim	10
Colagen Proteina maxim	20





Azotiti mg/100g	10
Concentratie Na-Cl % maxim	3

Termen de valabilitate minim 15 zile de la data recepției

8. PARIZER TARANESC DE PUI FARA SARE

La fabricarea produsului parizer țărănesc de pui nu este permisă utilizarea cărnii separată mecanic și a subproduselor comestibile de abator. Cal I, cu conținut minim 78% carne*

*Conform directivei 2011/71/UE, cantitatea minimă de carne dintr-un produs de tip mezel este de 68%.

Forma : cilindrică , diametru min. 120 - max. 150 mm , greutate min 1,0 kg – max.3,0 kg

Aspect exterior : înveliș continuu , nedeteriorat ,suprafața curată , nelipicioasă , fără mucegai sau corpuri străine ,membrana să fie aderentă la compoziție

Aspect pe secțiune :

pastă fină , de culoare roz-deschis , omogenă , masă compactă , bine legată și aderentă de înveliș , fără goluri de aer mai mari de 3 mm , fără zone de grăsime

- nu se admit aglomerări de suc și gelatină sau de grăsime
- fără corpuri străine , fragmente de os
- fără sare și condimente picante
- la tăiere , trebuie să păstreze integritatea feliei
- consistența să fie semitare , elastică

Gust și miros : plăcut , caracteristic cărnii de pui ,fără gust și miros străin (acru, mucegai, ranced) , să nu fie afumat

CARACTERISTICI CHIMICE:

Azot ușor hidrolizabil mg/100g maxim	30
Reacția pentru hidrogen sulfurat	Negativă
Reacția Kreis	Negativă
Proteina % minim	10
Substanțe grase g/100g % maxim	30
Umiditate %maxim	70
Azotiti NO ₂ mg/100g	10
Concentratie Na Cl % maxim	0

Termen de valabilitate minim 20 zile de la data recepției .

9. SUNCA DE PORC/PASARE

Cal I, cu conținut minim 78% carne*, sa nu contina aditivi nocivi, sa corespunda normelor C.E.in vigoare, sa aiba aspect și culoare naturală , sa aiba compoziție compactă,omogenă, fara goluri de aer sau aglomerari de gel sau grasime sub membrana, sa aiba consistența tare, sa aiba gust placut specific componentelor și condimentelor utilizate ,fara miros sau gust strain, sa aiba grasime maxim 1,3g /100gr, sa fie însoțit de certificat sanitar veterinar de consum și de transport cu stampila aplicata lizibil și vizibil.

Termenul de valabilitate sa fie minim 20 zile de la data livrării.

*Conform directivei 2011/71/UE,cantitatea minimă de carne dintr-un produs de tip mezel este de 68%.





LOT 2 - LEGUME

1. ARDEI GRAS

Calitatea I, sortati, fara pete, aspect si culoare specifica, proaspeti, gustosi, marime in functie de necesitati, fara amestecaturi.

2. CASTRAVETI

Calitatea I, sortati, aspect natural si proaspeti, fara pete, fara lovituri, fara amestecaturi.

3. CEAPA VERDE

Calitatea I, sortata, curatata de pamant, proaspata, cruda, tulpina bine conturata, fara deformatii.

4. CONOPIDA

Calitatea I, curatata de frunze, coloratie naturala, fara pete, fara lovituri, fara degeraturi, fara amestecaturi.

5. DOVLECEI

Să nu fie atacați de boli sau dăunători și să nu aibă miros neplăcut, să nu fie îngălbeniți sau mucegați „sau echivalent”. Gust și miros plăcut, caracteristic soiului, fără gust sau miros străin.

6. ROSII

Calitatea I, ambalate la ladite, proaspete, bine coapte, gustoase, fara pete, fara lovituri, fara stricaciuni, calibru minim 8 cm.

7. PRAZ

Calitatea I, sortat, spalat de pamant, proaspat, crud, tulpina bine conturata, fara deformatii.

8. SALATA VERDE

Calitatea I, sortata, coloratie naturala, fara pete, fara daunatori, fara degeraturi.

9. USTUROI VERDE

Cal I, sortat, curat de pamant, fara peste si stricaciuni, coloratie naturala, ambalat la ladite de plastic.

10. LEUSTEAN; PATRUNJEL FRUNZE si MARAR

Proprietăți organoleptice: Verdeță - calitatea I, sortată, sănătoasă, fără frunze îngălbenite sau vestejite, este exclus produsul afectat de putrezire sau depreciere, astfel încât să îl facă impropriu consumului, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără urme de mucegai, cu aspect proaspăt.

11. CEAPA USCATA

Proprietăți organoleptice: Bulbi întregi, curați, sănătoși, fără atacuri de boli sau insect care să le facă improprii consumului, fără vătămări produse de frig, fără umiditate exterioară anormală, suficient de uscată în stadiul de utilizare;

Proprietăți fizice: Corpuri străine minerale, vegetale max 2%

Termenul de valabilitate de minim 30 de zile de la data livrării.

12. FASOLE USCATA





Proprietăți organoleptice: Aspect, culoare, miros și gust trebuie să fie caracteristice fasolei sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, să fie fără pete, fără lovituri sau stricăciuni, să nu fie amestecate recoltele din ani diferiți, să nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioară;

Aspect: boabe de mărime uniform, pline, sănătoase, neîncolțite, lucioase și fără insecte;

Culoare: albă, uniformă;

Fără miros și gust străin (de mucegai, de incins, de rozătoare);

Termen de valabilitate 12 luni de la data recepției.

13. PASTARNAC, PATRUNJEL și TELINA - RADACINA

Proprietăți organoleptice: Produs întreg, sănătos, proaspăt, nedeshidratat, calitatea I. Aspectul exterior neted, fără stricăciuni, lovituri sau găuri.

Gustul specific soiului, fără miros străin.

din punct de vedere calitativ cu cerințele specificate în prezentul caiet de sarcini, la sesizarea autorității contractante, furnizorul se obligă să asigure înlocuirea cantității neacceptate cu produse corespunzătoare, în termen de maxim de 24 ore, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare.

14. MORCOVI

Proprietăți organoleptice: Rădăcini netede cu aspect proaspăt, nedeshidratați, cu formă regulată, fără fisuri sau crăpături, neramificați, nelemnificați, fără defecte cu formă de colorație, fără tendințe de încolțire, fără umiditate externă, fără miros și gust străin;

Proprietăți fizice:

Corpuri străine max 2% dintre care vegetale 1% și minerale 2% :

Proprietăți biologice: Drojdii și mucegaiuri: max 100 nr/g; Bacillus cereus: max 10 nr/g; Bacteria coliforme max 10 nr/g.

Proprietăți chimice: Arsen: max 0,5 mg/kg; Cadmiu: max 0,1 mg/kg; Plumb: max 0,5 mg/kg; Zinc: max 15 mg/kg; Cupru: max 5 mg/kg; Staniu: 0 mg/kg; Mercur: max 0,05 mg/kg;

Mod de ambalare și etichetare:

Ambalarea în saci de minim 10 kg care să asigure păstarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului;

15. USTUROI USCAT

Proprietăți organoleptice: Bulbi (căpățâni) 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, fără umiditate exterioară anormală.

Termenul de valabilitate minim 60 de zile de la data recepției.

16. CARTOFI ALBI/ROSII

Calitatea I, sortați, fără impurități, ambalați la saci plasă, mărime în funcție de necesități, să aibă aspect (colorație) naturală proaspătă, după procesare să aibă gust și miros plăcut. Aspect: cartofi întregi cu aspect proaspăt, curați, sănătoși, turgescenți, apropiați ca mărime, având diametrul ecuatorial de minim 7cm, fără vătămări mecanice sau provocate de boli sau dăunători, neîncolțit. Culoare - specifică. Consistență - tare. Gust - miros plăcut, caracteristic de cartof, fără gust și miros străin.

Ambalarea produsului: în saci de 20,0kg – 25,0kg,

Termen de valabilitate : minim 20 zile de la data livrării.





17. VARZA ALBA

Proprietăți organoleptice: Căpățână bună, curată, tare, cu frunze puternic atașate, fără leziuni puternice ale frunzelor de protecție, fără umiditate exterioară, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără lovituri și deteriorări, fără deprecieri datorate gerului; Fără gust sau miros străin.

Termenul de valabilitate minim 30 de zile de la data recepției.

18. VARZA MURATA

Frunze de varză sănătoase proprii rulării, fără gust sau miros străin, conservate în sare.

Ambalate în pungi de 2,0kg – 3,0kg, în vid. Să fie însoțită de documente care garantează calitatea pentru fiecare livrare.

Termen de valabilitate : minim 24 luni de la data livrării.

LOT 3 - FRUCTE

1. MERE

Proprietăți organoleptice: Fructe întregi, de dimensiune medie (150gr-200 gr), intacte, sănătoase, curate, cu aspect proaspăt, neafectate de putrezire, urme de boli sau vătămări, fără deteriorări produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin.

Termenul de valabilitate minim 10 zile de la data recepției .

2. PIERSICI

Cal I, sortate, ambalate la ladite de carton, calibru minim de 13cm, proaspete, coapte, gustoase, fara pete, fara lovituri, fara stricaciuni.

3. PORTOCAL

Calitatea I, sortate, mari, proaspete, coapte, gustoase, fără pete, fără lovituri sau stricăciuni, fără conținut exagerat de sâmburi, nu vor fi amestecate cu produse similare de categorie inferioară Aspect - Fructe întregi sănătoase, zvântate, cu coajă intactă, formă, colorația și mărimea specifică soiului, fără defecte. Culoare portocalie, uniformă. Consistență tare. Gust miros Plăcut, caracteristic de portocală, aromat, fără gust și miros străin.

Ambalat în lădițe sau cutii de maxim 5KG.

Termen de valabilitate minim 30 zile de la data livrării.

4. LĂMÂI

Proprietăți organoleptice: Fructe întregi, de dimensiune medie, intacte, sănătoase, curate, cu aspect proaspăt, neafectate de putrezire, urme de boli sau vătămări, fără deteriorări produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin. **Mod de ambalare:** Lădițe sau cutii de maxim 10,0 kg care să permită protejarea și ventilarea produsului. De asemenea, să fie rezistente la manipulare.

Termenul de valabilitate minim 10 zile de la data recepției.

5. PRUNE

Calitatea I, sortate, ambalate la ladite de carton, calibru minim de 6 cm, proaspete, coapte, gustoase, fara pete, fara lovituri, fara stricaciuni.

6. BANANE

Calitatea I, întregi, tari, sănătoase, curate, fără paraziți, fără deteriorări, fără lovituri, fără curbura anormală, fără deteriorări cauzate de temperatura joasă, fără umiditate exterioară, fără miros și/sau gust străin, la un grad de





dezvoltare și coacere corespunzătoare . Să nu prezinte urma de dehidratate, neatacate de boli sau dăunători.

Ambalate la cantitati de minim 18 kg.

Termen de valabilitate minim 10 zile de la data livrării.

7. MANDARINE

Calitatea I, sortate, ambalate la ladite de carton, calibru minim de 10 cm, proaspete, coapte, gustoase, fara pete, fara lovituri, fara stricaciuni.

8. PEPENE VERDE

Intreg, intact, sanatos, curat, cu aspect proaspat, neafectat de putrezire, urme de boli sau vatamari, fara deteriorari produse de frig, lovituri, striviri, fara miros si gust strain. Ambalare vrac

9. PEPENE GALBEN

Intreg, intact, sanatos, curat, cu aspect proaspat, neafectat de putrezire, urme de boli sau vatamari, fara deteriorari produse de frig, lovituri, striviri, fara miros si gust strain. Ambalare vrac

Alte cerinte:

Transport: Transportul până la destinație, se va efectua de către ofertant cu mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie să fie acoperite, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine sau pătrunzătoare, neinfestate și ferite de posibilitatea de poluare, degradate sau contaminate;

Etichetare: Conform H.G. nr 106/2002 privind etichetarea alimentelor cu modificări și completări, toate produsele vor fi ambalate și etichetate cu indicații privind:

Denumirea produsului-sortiment; Modul de păstrare; Compoziție; Data de fabricație; Termen de valabilitate; Denumirea, marca și adresa societății producătoare;

În cazul produselor din import să fie înscrise numele și sediul importatorului sau al distribuitorului înregistrat în România; Mențiune care să permită identificarea lotului; Cantitatea netă ptr. produsul preambalat; Data durabilității minimale.

Recepția produselor: Recepția produselor contractate se va realiza la sediul beneficiarului.

Recepția va consta în verificarea calitativă și cantitativă a produsului contractat, va fi efectuată la sediul achizitorului de către comisia de recepție împreună cu reprezentantul furnizorului;

Dacă la recepția efectuată cantitatea de produs livrată nu va fi acceptată, deoarece nu corespunde din punct de vedere calitativ cu cerințele specificate în prezentul caiet de sarcini, la sesizarea autorității contractante, furnizorul se obligă să asigure înlocuirea cantității neacceptate cu produse corespunzătoare, în termen de maxim de 24 ore, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare.





6. CONFORMITATE SI TERMENE DE VALABILITATE

Operatorul economic are obligatia de a garanta ca produsele ce vor fi furnizate sunt conforme cerintele caietului de sarcini si sunt in termenul de valabilitate.

Ofertantul are obligatia de a garanta ca produsele furnizate prin contract sunt sigilate si nu prezinta vicii ascunse.

Termenul de valabilitate va fi in functie de specificul fiecarui produs de la momentul livrării.

Pe fiecare produs trebuie sa apara informatii referitoare la data fabricării, precum si la perioada de valabilitate a produsului sau la data expirării produsului.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care nu se afla in termenul de valabilitate. Aceasta masura se impune pentru evitarea procedurii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afectiuni determinate de calitatea necorespunzatoare a acestora.

Furnizorul este obligat sa inlocuiasca produsul neconform, in termen de maxim 24 de ore de la primirea in scris a constatarii de catre comisia de receptie.

Produsele perisabile, care isi modifica proprietatile organoleptice in perioada valabilitatii, vor fi inlocuite in termen de maxim 24 ore.

7. LIVRAREA, AMBALAREA, ETICHETARE, TRANSPORT SI ASIGURARE PE DURATA TRANSPORTULUI

Termenul de livrare este de 2 zile lucratoare de la data emiterii comenzii. Un produs este considerat livrat atunci cand este acceptat de autoritatea contractanta.(COMISIE RECEPTIE)

Produsele vor fi livrate in baza contractului subsecvent ce se va incheia in urma acordului cadru.

Transportul cade in sarcina furnizorului si se face in mijloace destinate special acestui scop care trebuie sa fie inchise, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, neinfestate si ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare, iar pentru produsele perisabile sa isoterme, răcite in prealabil si prevăzute cu instalatie frigorifica, pentru a se asigura menținerea temperaturii necesare păstrării calitatii produselor pe tot timpul transportului..

Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de catre "Directia Sanitar-Veterinara si pentru siguranta alimentelor" sau alt organism echivalent .

Nu se vor accepta produsele depozitate sau transportate împreuna cu substante toxice sau care su miros pătrunzător.

Receptia calitativa si cantitativa se va face de catre autoritatea contractanta, de catre o comisie de receptie constituita in acest sens, in prezenta unui delegat imputernicit de ofertant. Daca unele produse nu corespund calitativ sau cantitativ autoritatea contractanta are dreptul sa respinga produsele respective, iar ofertantul are obligatia de a inlocui intr-un termen de maxim de 48 de ore produsele refuzate.

Contractantul va ambala si eticheta produsele furnizate astfel incat sa previna orice dauna sau deteriorare in timpul transportului acestora catre destinatia stabilita. Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului. Atat materialul de ambalat cat si pachetele trebuie sa fie curate, uscate, in stare buna, fara insecte sau mirosuri anormale, capabile sa asigure prospețimea si calitatea produsului.

Contractantul va avea obligația de a asigura transportul în prețel ofertat pentru produse, la destinația indicată de către autoritatea contractantă și anume sos.Viilor 90, sector 5, Bucuresti, **in timpul programului de functionare, respectiv de luni pana vineri intre orele 8,00 – 14,30**. Produsele vor fi asigurate impotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului si cauzate de orice factor extern.





În stabilirea marimii și greutății ambalajului Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și eventuala absență a facilităților de manipulare la punctele de tranzit.

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat al produselor și se consideră că a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca niciun motiv de întârziere sau costuri suplimentare, decât în cazuri excepționale impuse de restricții legislative.

8. RECEPȚIA PRODUSELOR

Recepția produselor se va efectua pe baza de proces verbal semnat de Contractant și Autoritatea contractantă.

Recepția produselor se va realiza în mai multe etape:

-recepția cantitativă se va realiza după livrarea produselor în cantitatea solicitată, la locația indicată de Autoritatea contractantă;

-recepția calitativă se va realiza la sediul solicitantului de către comisia de recepție desemnată de către autoritatea contractantă și în prezența unui reprezentant al contractantului..

Livrarea produselor se va organiza într-o zi (sau mai multe) de comun acord între părți, anunțată și confirmată în prealabil și însoțită de toate documentele legale.

9. MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factură va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective.

Procesul verbal de recepție calitativă va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente justificative prevăzute mai jos:

-avizul de expediție a produsului;

-procesul verbal de recepție cantitativ.

Termenul de plată al facturii va fi de maximum 60 de zile de la data înregistrării facturii în unitate. Penalitățile stabilite pentru neîndeplinirea sau îndeplinirea în mod defectuos a obligațiilor contractuale se stabilesc la 0,04% pentru fiecare zi de întârziere din valoarea serviciilor neprestate, pentru o perioadă de maximum 30 de zile. În cazul în care, în acest termen furnizorul nu își îndeplinește obligațiile contractuale autoritatea contractantă va avea dreptul de a rezilia contractul de drept și de a pretinde plata de daune - interese.

Sef serviciu Administrativ

Teodorescu Cosmin

Intocmit Asistent dietetician

Nita Maria Gabriela





Lista cantitati

Nr. crt.	Denumire Produs	UM	Pret unitar	Cantitate minima/ luna CSV	Cantitate maxima/ luna CSV	Cantitate minima AC/3 luni	Cantitate maxima AC/3 luni
Produse din carne							
1	Cremwusti	kg	27,00	70	140	210	420
2	Sunca din piept de pui/curcan	kg	30,00	70	140	210	420
3	Carnati Cabanos	kg	30,00	70	140	210	420
4	Kaizar extra porc	kg	30,00	70	140	210	420
5	Salam Victoria	kg	27,00	70	140	210	420
6	Salam similar Sasesc	kg	30,00	70	140	210	420
7	Salam de vara	kg	30,00	70	140	210	420
8	Parizer taranesc	kg	25,00	70	140	210	420
9	Sunca de porc/pasare	kg	30,00	70	140	210	420
Lot 2 - Legume							
1	Ardei gras	kg	10,00	100	200	300	600
2	Castraveti	kg	6,00	100	200	300	600
3	Ceapa verde	leg	2,50	20	40	60	120
4	Conopida	kg	8,00	100	200	300	600
5	Dovlecei	kg	4,00	200	400	600	1200
6	Rosii	kg	7,00	200	400	600	1200
7	Praz	kg	5,00	25	50	75	150
8	Salata verde	buc	3,00	50	100	150	300
9	Usturoi verde	leg.	3,00	35	70	105	210
10	Verdeata(marar,patrunjel,leustean)	kg	18,00	60	120	180	360
11	Ceapa uscata	kg	6,00	500	1000	1500	3000
12	Fasole uscata	kg	10,00	300	600	900	1800
13	Telina	kg	5,00	50	100	150	300
14	Pastarnac/patrunjel radacina	kg	7,00	14	28	42	84
15	Morcovi	kg	4,00	400	800	1200	2400
16	Usturoi uscat	kg	12,00	6	12	18	36
17	Cartofi albi/rosii	kg	4,00	2450	4900	7350	14700
18	Varza alba	kg	3,50	600	1200	1800	3600
19	Varza murata	kg	10,00	100	200	300	600
Lot 3 - Fructe							
1	Mere	kg	4,00	400	800	1200	2400
2	Piersici	kg	6,00	84	168	252	504
3	Portocale	kg	6,00	200	400	600	1200
4	Lamai	kg	7,00	50	100	150	300
5	Prune	kg	8,00	50	100	150	300
6	Banane	kg	6,50	500	1000	1500	3000
7	Mandarine	kg	6,00	200	400	600	1200
8	Pepene Verde	kg	3,00	800	1200	2400	3600
9	Pepene Galben	kg	10,00	120	160	360	480