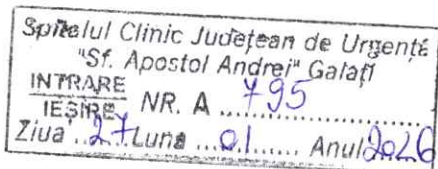
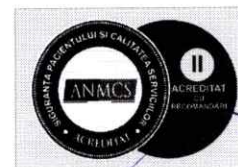




SPITALUL CLINIC JUDETEAN DE URGENTA  
„SF. APOSTOL ANDREI”  
GALATI, STR. BRAILEI NR. 177, TEL/FAX 0236.461000  
Web: spitalulurgentagalati.ro, www.sanataegalati.ro  
E-mail: achizitiiscjvgl@gmail.com; E-mail: secretariatscjugalati@gmail.com



Aprobat,  
Manager,  
Ec. Dobrea Valentina-Alina

## Sectiunea II - CAIET DE SARCINI

### 1. Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

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 standarde relevante sau altele asemenea.

Specificațiile tehnice prevăzute în prezentul Caiet de sarcini sunt minimale și reprezintă condiție obligatorie - în caz contrar ofertele vor fi declarate neconforme.

În cadrul acestei proceduri, Spitalul Clinic Județean de Urgență “Sf. Apostol Andrei” Galați îndeplinește rolul de autoritate contractantă, respectiv autoritatea contractantă în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a documentației de atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

### 2. Contextul realizării acestei achiziții de produse

Pentru o informare clară și corectă a participanților la această procedură, precum și pentru stabilirea contextului de aplicare a raționamentelor profesionale pe perioada derulării Acordului cadru în special, dar fără a se limita la aspecte ce tin de determinarea naturii generale a Contractului, în cadrul acestui capitol sunt prezentați factorii ce au determinat stabilirea obiectivelor principale urmărite de Autoritatea contractantă la realizarea acestei achiziții și a principalelor cerințe de calitate și performanță.

Procedura de Licitare deschisă on line este aplicată în vederea atribuirii acordului cadru de achiziție publică având drept obiect furnizarea de alimente, cod CPV principal: 15100000 și coduri CPV secundare: 15500000; 15800000, 15330000, 03220000, pentru asigurarea hranei pacienților internati.

#### 2.1 Informații despre autoritatea contractantă

Spitalul Clinic Județean de Urgență „Sf. Apostol Andrei” Galați, prin componenta sa, asigură asistența medicală și cu specific medical divers, ce cuprinde o multitudine de sectoare, atât de UPU-SMURD, A.T.I., medicina internă, chirurgie, chirurgie reparatorie, chirurgie vasculară, ortopedie, O.R.L., ginecologie, neonatologie, oncologie, urgență medicală, cardiologie, neurologie, imagistică-radiologie, laborator clinic de analize, cât și ambulatoriu.

Este o instituție publică cu personalitate juridică, aflată în subordinea Consiliului Județean Galați, ce realizează la nivel județean servicii medicale, de unde și necesitatea asigurării cu alimente în funcție de numărul de pacienți, având prioritară atât creșterea calității vieții beneficiarilor instituției, cât și a calității serviciilor prestate.

#### 2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Achiziția de alimente este un contract de complexitate medie, activitatea unității spitalicești neputându-se desfășura în condiții optime fără aceste produse, conform listelor de alimente, ale meniurilor propuse de medicii curanți, ținând cont de alocatia de hrană reglementată legal. Astfel, prin prezenta procedură de achiziție, se dorește încheierea unui acord cadru pentru o perioadă de 24 luni, cantitatea necesară de produse pentru această perioadă neputându-se stabili exact, depinzând de numărul pacienților,

afectiunile specifice si recomandarile medicilor, iar produsele ce urmeaza a fi furnizate trebuie sa indeplineasca normele sanitare veterinare in vigoare.

### 2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către autoritatea contractantă

Ca si beneficii se pot mentiona:

- asigurarea la nivelul institutiei a alimentelor necesare hranirii pacientilor internati;
- asigurarea participarii unui numar cat mai mare de operatori economici;
- obtinerea de produse de calitate superioara la preturi cat mai avantajoase.

Totodata, prin incheierea Acordului cadru cu un numar de 3 operatori economici se va putea asigura:

- necesarul de alimente asigurand continuitatea aprovizionarii;
- eficientizarea activitatii medicale prin asigurarea aprovizionarii cu alimente, in functie de necesitati;
- imbunatatirea conditiilor de lucru pentru desfasurarea activitatii de catre Autoritatea Contractanta;
- utilizarea eficienta a fondurilor banesti, cu incadrarea in bugetul aprobat.

### 2.4 Cadru general al sectorului în care autoritatea contractantă își desfășoară activitatea

Spitalul Clinic Judetean de Urgenta "Sf. Apostol Andrei" Galati face parte din institutiile de sanatate publica. Pentru indeplinirea obiectivelor spitalului, se impune achizitionarea produselor necesare prepararii hranei persoanelor internate.

### 2.5 Factori interesați și rolul acestora

Factorii interesați sunt: Serviciul Achizitiei Publice, Blocul Alimentar, personalul medical.

Serviciul Achizitiei Publice, in conformitate cu obligatiile ce ii revin, asigura aprovizionarea Compartimentului Bloc Alimentar cu produsele stabilite a fi necesare pentru asigurarea meniului zilnic al pacientilor internati, raportat la recomandarile medicului curant, in functie de afectiunile acestora. Produsele trebuie sa respecte toate normele sanitare-veterinare in vigoare, astfel incat sa ne asiguram ca pacientilor li se ofera hrana corespunzatoare si totodata livrarile de produse sa se realizeze fara sincope.

Pe toata perioada de derulare a acordului cadru, operatorul economic, parte a contractului, va colabora cu Autoritatea Contractanta si va avea obligatia respectarii termenului de livrare si a calitatii produselor livrate, in vederea atingerii scopului propus, respectiv asigurarea hranei pacientilor internati, cu respectarea normelor legale in vigoare.

## 3. Produsele solicitate

### 3.1. Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Achizitionarea alimentelor este necesara pentru a asigura actul medical in ansamblul sau, respectiv starea de sanatate a pacientului sa poate fi asigurata (meniurile - sa fie diversificate, sa respecte numarul de calorii si nutrienti).

### 3.2. Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor

Asigurarea necesarului de "Alimente de origine animala si alimente diverse".

### 3.3. Descrierea produselor solicitate

Furnizare "Alimente de origine animala si alimente diverse" – 17 loturi.

Produsele și cantitățile estimate ce fac obiectul achiziției de "Alimente de origine animala si alimente diverse" (durata ac. Cadru - 24 luni) - cod CPV principal: 15100000 si coduri CPV secundare: 15500000; 15800000, 15330000, 03220000:

Obiectul contractului	Cod CPV	UM	Cantitate minim estimata/contr. subsec. (1 luna)	Cantitate maxim estimata/contr. subsec. (3 luni)	Cantitate minim estimata/ac. cadru (12 luni)	Cantitate maxim estimata/ac. cadru (24 luni)
Oase garf de porc (congelate)	15100000	Kg	310	930	3720	7440
Sunca presata de pui	15100000	Kg	400	1200	4800	9600
Cascaval (neafumat)	15500000	Kg	400	1200	4800	9600
Lapte batut (330ml)	15500000	buc	4000	12000	48000	96000
Oua consum	15100000	buc.	7000	21000	84000	168000
Oase garf de vita (congelate)	15100000	Kg	350	1050	4200	8400
Malai	15800000	Kg	200	600	2400	4800
Salata verde	03220000	buc	45	135	540	1080
Carne vita refrigerata (pulpa fara os)	15100000	Kg	500	1500	6000	12000

1)	Branza proaspata de vaci cutie 185 g	15500000	buc	12400	37200	148800	297600
2)	Iaurt natural (140 g)	15500000	buc	6000	18000	72000	144000
3)	Gem (fara continut de prune) portionat 20 g	15330000	buc.	2000	6000	24000	48000
4)	Unt portionat 10 g	15500000	buc.	25000	75000	300000	600000
5)	Unt (200 g)	15500000	buc.	400	1200	4800	9600
6)	Pulpe pasare superioare congelate, fara spate	15100000	Kg	4000	12000	48000	96000
7)	Piept de pui dezosat, fara piele, congelat	15100000	Kg	930	2790	11160	22320
8)	Ficatii pui (congelati)	15100000	Kg	600	1800	7200	14400

### 3.3.1 Produse solicitate

nr. crt	Obiectul contractului	Specificații tehnice SAU cerințe de performanță / funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
	Oase garf de porc (congelate)	<p>Oase garf - oasele sirei spinarii de la porc, cu sau fără treimea superioară a coastelor, cu musculatura intercostala și dintre apofizele spinose și transversale, provenite după înlăturarea slaninii de acoperire și a musculaturii din zona respectiva.</p> <p>Aspect: suprafata curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, de culoare specifica sortimentului. Bloc compact, acoperit uneori cu un strat subtire de cristale fine</p> <p>Aspect in sectiune: caracteristic piesei anatomice in sectiune;</p> <p>Fara gust si miros strain;</p> <p>Culoarea caracteristica portiunii anatomice.</p> <p>Consistenta tare; prin lovire cu obiecte tari da un sunet clar.</p> <p>Ambalarea, marcarea si etichetarea se efectueaza cu respectarea prevederilor legale in vigoare.</p> <p>Ambalarea: produsul va fi ambalat in pungi/saci de 5 kg. Ambalajul va fi rezistent si etichetat corespunzator.</p> <p>Pe eticheta se va mentiona data durabilitatii minime pentru produsele congelate si data limita de consum.</p> <p>Materialele folosite la ambalare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele vor fi marcate individual, în mod vizibil, prin etichetare, in limba romana, cu urmatoarele mentiuni: nr. lot fabricatie, continutul/ingredientele, conditii de pastrare, denumirea produsului, adresa și nr. de telefon ale producătorului/distribuitoare autorizat, cantitatea netă, lista valorilor nutriționale/100 g produs finit, valoarea energetica, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "A se consuma de preferință înainte de ....".</p> <p>Sa nu contina lichide inghetate in ambalaj.</p> <p>O livrare/saptamana</p>	minim 6 luni de la data livrării catre autoritatea contractanta.
	Sunca presata de pui	<p>Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse pasteurizate (fierte), mixate, șuncă.</p> <p>Produs fiert din carne de pui min. 70%, invelit cu membrana necomestibila, integra, cu gust si miros placut, cu o compozitie omogena, bine legata, baton de min. 1 kg.</p> <p>Aspect exterior: Membrana artificială, are o suprafață curată, aderentă la compoziție, cu înveliș continuu, nedeteriorat.</p> <p>Compoziție compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apa, gel sau grăsime sub membrană.</p> <p>Consistență: Semitare fragedă, suculentă, compactă, nesfărâmiată la tăiere în felii;</p> <p>Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros strain (de stătut, încins, acru, mucegai, ranced).</p> <p>Materialele folosite la ambalare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele vor fi marcate individual, în mod vizibil, prin etichetare, in limba romana, cu urmatoarele mentiuni: nr. lot fabricatie, continutul/ingredientele, conditii de pastrare, denumirea produsului, adresa și nr. de telefon ale producătorului/distribuitoare autorizat, cantitatea netă, lista valorilor nutriționale/100 g produs finit, valoarea energetica, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "A se consuma de preferință înainte de ....".</p> <p>O livrare/saptamana</p>	minim 20 zile. de la data receptiei

<p>Cascaval (neafumat)</p>	<p>Cascaval neafumat obtinut din lapte de vaca, culoare alb-galbuie, de consistenta ferma, cu gust si miros specific, continut de lapte min. 45%, grasime minim 40%, sare max. 3,5%, calup de min. 1 kg. Aspect in sectiune: Pasta curata, compacta, omogena, fara urme de mucegai, cu rare si mici ochiuri de fermentare. Miros si gust: Fara miros si gust modificat. Produsele vor fi ambalate in vid sau parafinate. Consistenta - Pasta, fina, onctuasa, usor elastica, la rupere se desface in fasii. Ambalare: - ambalaj de desfacere: folie termocontractabila. Ambalaje de transport: lazi de material plastic sau alte material avizate sanitar pentru produsele alimentare. Ambalajele vor fi marcate individual, in mod vizibil, prin etichetare, in limba romana, cu urmatoarele mentiuni: nr. lot fabricatie, continutul/ingredientele, conditii de pastrare, denumirea produsului, adresa si nr. de telefon ale producatorului/distribuitoarelor autorizate, cantitatea neta, lista valorilor nutritionale/100 g produs finit, valoarea energetica, data fabricatiei si termenul de valabilitate, respectiv mentiunea "A se consuma de preferinta inainte de ...". O livrare/saptamana</p>	<p>minim 6 luni de la data livrării către autoritatea contractanta.</p>
<p>Lapte batut (330ml)</p>	<p>Materiile prime si auxiliare folosite la fabricarea produsului trebuie sa corespunda documentelor tehnice normative ale produsului si dispozitiilor legale sanitare si sanitar-veterinare in vigoare. Produsul se prezinta ca un coagul de culoare alb-galbui, cu grasime minim 2%, cu miros si gust specific produsului: dulce-acrisor, nu se admite gust amar sau acid. Mod de ambalare: recipient din plastic de 0,33 litri bine inchise pentru a impiedica curgerea produsului. <b>Ofertarea se va face pe bucata de 330 ml.</b> Materialele folosite la ambalare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele vor fi marcate individual, in mod vizibil, prin etichetare, in limba romana, cu urmatoarele mentiuni: nr. lot fabricatie, continutul/ingredientele, conditii de pastrare, denumirea produsului, adresa si nr. de telefon ale producatorului/distribuitoarelor autorizate, cantitatea neta, lista valorilor nutritionale/100 g produs finit, valoarea energetica, data fabricatiei si termenul de valabilitate, respectiv mentiunea "A se consuma de preferinta inainte de ....". 3 livrari/saptamana</p>	<p>minim 20 zile de la data livrării către autoritatea contractanta.</p>
<p>Oua consum</p>	<p>Oua de gaina pentru consum: Categorie A, proaspete (de maxim 28 de zile de la data ouatului). Masa/Greutatea: min 50 gr. Aspect: coaja curata, intacta, fara fisuri. Sa nu pluteasca intr-o solutie de clorura de sodiu 6%. Nu se admit oua sparte, oua murdare, cu urme de excremente de gaina sau alte impuritati. La ovoscopie (examenul ovoscopic) sa apara albusul transparent cu o umbra bine conturata, asezata la mijloc; La spargerea oului albusul trebuie sa fie clar, translucid, de consistenta densa, transparent, iar galbenusul semiglobulos sa fie usor mobil, sferic, usor aplatizat si bine delimitat; Gust si miros: caracteristic, fara gust si miros strain; Ambalare: in cofrag sau la cutii carton, ouale fiind inscriptionate cu termenul de valabilitate. Marcarea: se va face direct pe coaja si pe ambalaj inscriptionate cu termenul de valabilitate Livrarea: cu mijloace de transport cu instalatie frigorifica, curate si in buna stare de intretinere si functionare, autorizate sanitar veterinar. O livrare/saptamana</p>	<p>maxim 28 de zile de la data ouatului</p>
<p>Oase garf de vita (congelate)</p>	<p>Oase garf - oasele sirei spinarii, cu sau fără treimea superioară a coastelor, cu musculatura intercostala și dintre apofizele spinose și transversale, provenite după înlăturarea slaninii de acoperire și a musculaturii din zona respectiva. Aspect: suprafata curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, de culoare specifica sortimentului; Aspect in sectiune: caracteristic piesei anatomice in sectiune; Fara gust si miros strain; Aspectul: Bloc compact, acoperit uneori cu un strat subtire de cristale fine; Culoarea caracteristica portiunii anatomice; Consistenta tare; prin lovire cu obiecte tari da un sunet clar; Sa nu contina lichide inghetate in ambalaj; Ambalarea, marcarea si etichetarea se efectueaza cu respectarea prevederilor legale in vigoare. Ambalarea: produsul va fi ambalat in pungii/saci de min. 5 kg. Ambalajul va fi rezistent si etichetat corespunzator.</p>	<p>minim 6 luni de la data livrării către autoritatea contractanta.</p>

	<p>Pe eticheta se va mentiona data durabilitatii minime pentru produsele congelate si data limita de consum.</p> <p>Materialele folosite la ambalare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele vor fi marcate individual, în mod vizibil, prin etichetare, în limba română, cu următoarele mențiuni: nr. lot fabricație, conținutul/ingredientele, condiții de păstrare, denumirea produsului, adresa și nr. de telefon ale producătorului/distribuitorului autorizat, cantitatea netă, lista valorilor nutriționale/100 g produs finit, valoarea energetică, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "A se consuma de preferință înainte de ....".</p> <p>O livrare/saptamana</p>	
Malai	<p>Malai superior degerminat</p> <p>Aspect: masa macinata, granulata, omogena.</p> <p>Culoare: Galben-portocalie cu particule alb-galbui.</p> <p>Gust: Placut, specific, fara scrasnet la masticatie.</p> <p>Miros: Caracteristic, specific, fara miros de mucegai, de incins, sau alt miros strain.</p> <p>Impuritati: - sub forma de pulbere max. 3 mg/kg - sub forma de aschii: lipsa.</p> <p>Ambalare: produsul va fi ambalat corespunzator, in pungi de 1 kg, astfel incat caracteristicile calitative si cantitative sa nu fie compromise. Materialele folosite la ambalare trebuie sa fie avizate de Ministerul Sanatatii. Ambalajele vor fi marcate individual, în mod vizibil, prin etichetare, în limba română, cu următoarele mențiuni: nr. lot fabricație, conținutul/ingredientele, denumirea produsului, adresa și nr. de telefon ale producătorului/distribuitorului autorizat, cantitatea netă, condiții de depozitare, conținutul de grăsime, valori/declarații/informații nutriționale, valoarea energetică, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "A se consuma de preferință înainte de ....".</p> <p>1 sau 2 livrari/luna</p>	<p>minim 60 zile de la data livrării către autoritatea contractantă.</p>
Salata verde	<p>Calitatea I</p> <p>Aspect: Capatani, fără urme de pământ și resturi vegetale, să nu conțină urme de contact cu rozătoare, plante curate, sanatoase, fara frunze depreciate, ofilite, patate, fara semne de deshidratare internă, să nu fie atacate de boli, culoare verde închis, fara gust si miros strain.</p> <p>Ambalare: lădițe, produsul va fi ambalat corespunzator in ambalaje curate, uscate, rezistente, fara mirosuri straine, astfel incat caracteristicile calitative si cantitative sa nu fie compromise.</p> <p>O livrare/saptamana</p>	<p>minim 7 zile de la data livrării către autoritatea contractantă.</p>
Carne vita degerata (pulpa fara os)	<p>Stare termica: proaspata, refrigerata</p> <p>Aspect si culoare: bucati de carne vita fara os si fara grasime; la suprafata carnilor pelicula este uscata, iar in sectiune este usor umeda, culoare rosie.</p> <p>Consistenta: ferma si elastica atat la suprafata cat si in sectiune, prin apasare cu degetul trebuie sa revina la forma initiala; suc din carne se obtine greu si este limpede.</p> <p>Miros si gust: normal, caracteristic si placut, fara miros de alterat, sau alt miros strain.</p> <p>Produsul se livreaza vrac in casete de transport infoliate si/sau vidat in pungi de polietilena, etichetate. Ambalajele vor fi marcate individual, în mod vizibil, prin etichetare, în limba română, cu următoarele mențiuni: starea termică a carnilor, țara de proveniență, nr. lot fabricație, conținutul/ingredientele, condiții de păstrare, denumirea produsului, adresa și nr. de telefon ale producătorului/distribuitorului autorizat, cantitatea netă, lista valorilor nutriționale/100 g produs finit, valoarea energetică, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "A se consuma de preferință înainte de ...".</p> <p>1 livrare/saptamana</p>	<p>5 zile refrigerat (de la data primirii) la temperaturi cuprinse între 0-40 C.</p>
Branza proaspata de vaci cutie 185 g	<p>Produs: Branza proaspata de vaca, cu sau fara smantana, ambalata individual in cutie din material alimentar sigur (plastic) Gramaj: 185 g</p> <p>Branza proaspata de vaca, obtinuta din lapte de vaca integral, pasteurizat, culturi lactice, cheag.</p> <p>Culoare alba, uniforma in toata masa.</p> <p>Proprietati organoleptice: boabe de granulat mica si mijlocie, alcatuind o masa omogena, curate, fara scurgere de zer, moale, fara grunji, fara corpuri straine sau urme de impuritati, fara adaos de aditivi alimentari (conservanti, coloranti, arome artificiale, etc).</p> <p>Culoare alba, uniforma in toata masa produsului.</p> <p><u>Grasime, raportata la substanta uscata: minim 20%;</u></p> <p><b>Ofertarea se va face pe bucata de 185 g.</b></p> <p>Miros si gust: placut (usor dulceag-acrisor), caracteristic de fermentatie lactica (nu se accepta produsul in situatia in care gustul sau mirosul produsului devine pronuntat, din cauza</p>	<p>minim 7 zile de la data livrării către autoritatea contractantă</p>

	<p>fermentarii excesive (cresterii aciditatii). Nu se admit produsele cu gust sau miros strain (amar, acru, de afumat, de drojdii, ranced, de mucegai, alcool, acid acetic, etc.).  Mod de ambalare: Cutii din plastic, de 185 g, cu capac sigilat. Eticheta cuprinde toate informatiile conform legilor in vigoare.  Temperatura de livrare max. 6°C  Materialele folosite la ambalare trebuie sa fie avizate de Ministerul Sanatatii. Ambalajele vor fi marcate individual, in mod vizibil, prin etichetare, in limba romana, cu urmatoarele mentiuni: nr. lot fabricatie, continutul/ingredientele, conditii de pastrare, denumirea produsului, adresa si nr. de telefon ale producatorului/distribuitoare autorizat, cantitatea neta, conditii de depozitare, continutul de grasime, valori/declaratii/informatii nutritionale., valoarea energetica, data fabricatiei si termenul de valabilitate, respectiv mentiunea "A se consuma de preferinta inainte de ....".  Temperatura de livrare: max. 8°C. Nu se accepta sub nicio forma produsele livrate in conditii insalubre, in ambalaje deteriorate sau rnuardare fara eticheta sau sub orice alta forma prin care produsul nu respecta cerintele sanitare-veterinare in vigoare.  3 livrari/saptamana</p>	
1	<p>Iaurt natural (140 g)</p> <p>Materiile prime si auxiliare folosite la fabricarea produsului trebuie sa corespunda documentelor tehnice normative ale produsului si dispozitiilor legale sanitare si sanitare-veterinare in vigoare. Produsul se prezinta ca un coagul de culoare alba, cu o consistenta ferma, cremoasa, fara bule de gaz, elimina max. 2 % zer, la rupere are aspect granular poros, cu grasime minim 2,5%, cu miros si gust specific de lapte, placut acrisor (nu acid), fara gust si miros strain.  Mod de ambalare: recipient din plastic/pahar de 140 g, bine inchise pentru a impiedica curgerea produsului. <b>Ofertarea se va face pe bucata de 140 g.</b>  Materialele folosite la ambalare trebuie sa fie avizate de Ministerul Sanatatii. Ambalajele vor fi marcate individual, in mod vizibil, prin etichetare, in limba romana, cu urmatoarele mentiuni: nr. lot fabricatie, continutul/ingredientele, conditii de pastrare, denumirea produsului, adresa si nr. de telefon ale producatorului/distribuitoare autorizat, cantitatea neta, lista valorilor nutritionale/100 g produs finit, valoarea energetica, data fabricatiei si termenul de valabilitate, respectiv mentiunea "A se consuma de preferinta inainte de ....."  3 livrari/saptamana</p>	<p>minim 20 zile de la data livrarii catre autoritatea contractanta.</p>
2	<p>Gem (fara continut de prune) portionat 20 g</p> <p>Gem de fructe (caise, piersici, cirese, visine, exclus gemul de prune) obtinut din fructe sanatoase, ajunse la maturitate. Continut de fruct min. 50% - produsul gelificat obtinut prin fierberea cu zahar a pulpelor de fructe, cu bucati de fructe in masa gelificata, fara separare de sirop, fara semne de fermentare sau mucegai, fara corpuri straine (caliciu, frunzulite, codite, etc), culoare: corespunzatoare varietatii fructului, gust si aroma: placute, caracteristice varietatii fructelor; nu se admite gust si miros strain.  Produs ambalat individual in <b>cutiute de 20 g</b>, curate, inchise ermetic, nebombate, eticheta curata, vizibil imprimata cu toate elementele de identificare. Materialele folosite la ambalare trebuie sa fie avizate de Ministerul Sanatatii. Ambalajele vor fi marcate individual, in mod vizibil, prin etichetare, in limba romana, cu urmatoarele mentiuni: nr. lot fabricatie, continutul/ingredientele, conditii de pastrare, denumirea produsului, adresa si nr. de telefon ale producatorului/distribuitoare autorizat, cantitatea neta, lista valorilor nutritionale/100 g produs finit, valoarea energetica, data fabricatiei si termenul de valabilitate, respectiv mentiunea "A se consuma de preferinta inainte de ....".  1 sau 2 livrari/luna</p>	<p>minim 12 luni de la data livrarii livrarii catre autoritatea contractanta.</p>
3	<p>Unt portionat 10 g</p> <p>Culoare: de la alb-galbui, la galben deschis, uniforma in toata masa, cu luciu caracteristic la suprafata si pe sectiune; aspect in sectiune: suprafata continua fara picaturi vizibile de apa, fara goluri de aer sau impuritati. Consistenta: masa onctuoasa, compacta, omogena, nesfarmicioasa, miros: placut, gust: placut, aromat (de smantana fermentata), proaspat, fara gust strain, fara gust ranced, acrisor, amar, de mucegai, continut de grasime: minim 80%.  Nu se admite untul cu aspect neomogen si culoare neuniforma, cu gust si miros strain, precum si untul care contine impuritati sau aditivi alimentari.  Mod de ambalare: produsul se prezinta ambalat individual in pachete de 10 g, in hartie metalizata, caserata cu hartie pergament vegetala.  Materialele folosite la ambalare trebuie sa fie avizate de Ministerul Sanatatii. Ambalajele vor fi marcate individual, in mod vizibil, prin etichetare, in limba romana, cu urmatoarele mentiuni: nr. lot fabricatie, continutul/ingredientele, conditii de pastrare, denumirea produsului, adresa si nr. de telefon ale producatorului/distribuitoare autorizat, cantitatea</p>	<p>minim 20 zile, de la data livrarii catre autoritatea contractanta.</p>

	<p>netă, lista valorilor nutriționale/produs finit, valoarea energetica, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "A se consuma de preferință înainte de ...".</p> <p>1 livrare/saptamana</p>	
4	<p>Unt (200 g)</p> <p>Culoare: de la alb-galbui, la galben deschis, uniforma in toata masa, cu luci caracteristic la suprafata si pe sectiune; aspect in sectiune: suprafata continua fara picaturi visible de apa, fara goluri de aer sau impuritati. Consistenta: masa untoasa, compacta, omogena, nesfaramicioasa, miros: placut, gust: placut, aromat, proaspat, fara gust strain, fara gust ranced, acrisor, amar, de mucegai, continut de grasime: minim 60%.</p> <p>Mod de ambalare: produsul se prezinta ambalat in pachete de 200 g.</p> <p>Materialele folosite la ambalare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele vor fi marcate individual, în mod vizibil, prin etichetare, in limba romana, cu următoarele mențiuni: nr. lot fabricație, conținutul/ingredientele, condiții de păstrare, denumirea produsului, adresa și nr. de telefon ale producătorului/distribuitoarelor autorizat, cantitatea netă, lista valorilor nutriționale/100 g produs finit, valoarea energetica, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "A se consuma de preferință înainte de ...".</p> <p>O livrare/saptamana</p>	<p>minim 20 zile. de la data livrării catre autoritatea contractanta.</p>
	<p>Pulpe pasare superioare congelate, fara spate</p> <p>Aspect: Pulpe de pasare superioare, congelate, fara spate, calitatea I, trebuie sa fie intacte din punct de vedere al prezentarii. Sa fie curate, bine curatate de pene, fara nici un fel de corpuri straine vizibile, fara defecte de calitate datorate congelarii (arsuri de congelare, inchiderea culorii), mizerie sau sange. Sa nu prezinte pete vizibile de sange cu exceptia celor mici si sterse. Sa nu aiba oase rupte proeminente (fracturi deschise). Sa nu prezinte contuzii severe. Dimensiuni aproximativ egale, marime medie, gramaj de 150-200 g/buc.</p> <p>Gust si miros: Sa nu aiba semne organoleptice de alterare (modificari de aspect, consistenta, culoare, gust sau miros). Dupa decongelare caracteristicile organoleptice trebuie sa fie asemanatoare carnilor refrigerate, suprafata umeda, dar nelipicioasa, consistenta musculaturii: ferma si elastica. Sa nu contina lichide inghetate in ambalaj, sa nu fie injectate cu apa. In urma procesarii termice, sa ramana un gust si miros placut, caracteristic carnilor de pasare, usor de masticat, frageda.</p> <p>Culoarea pielii: galbena cu nuante intre galben si alb sidefiu.</p> <p>Culoare musculaturii: roz-rosiatica, caracteristica</p> <p>Sa prezinte o consistenta tare, tendoane de culoare alba cu reflexe sidefii, grasime de culoare specifica rasei, glazura de gheata trebuie sa fie curata, transparenta, fara nuanta rosiatica. Sa nu contina substante chimice (aditivi, contaminanti) neavizate de Ministerul Sanatatii.</p> <p>Ambalare: produsul va fi ambalat în bax de 10 kg, fără mirosuri străine, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele vor fi marcate individual, în mod vizibil, prin etichetare, in limba romana, cu următoarele mențiuni: nr. lot fabricație, conținutul/ingredientele, condiții de păstrare, denumirea produsului, adresa și nr. de telefon ale producătorului/distribuitoarelor autorizat, cantitatea netă, lista valorilor nutriționale/100 g produs finit, valoarea energetica, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "A se consuma de preferință înainte de .....".</p> <p>O livrare/saptamana</p>	<p>minim 6 luni de la data livrării catre autoritatea contractanta.</p>
5	<p>Piept de pui dezosat, fara piele, congelat</p> <p>Calitatea I</p> <p>Aspect: piept de pui dezosat, fara piele, curat, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice; suprafață netedă, nelipicioasă;</p> <p>Culoare: caracteristică speciei, roz, uniforma.</p> <p>Gust si miros: Sa nu aiba semne organoleptice de alterare (modificari de aspect, consistenta, culoare, gust sau miros). Dupa decongelare caracteristicile organoleptice trebuie sa fie asemanatoare carnilor refrigerate, suprafata umeda, dar nelipicioasa, consistenta musculaturii: ferma si elastica. Sa nu contina lichide inghetate in ambalaj, sa nu fie injectate cu apa. In urma procesarii termice, sa ramana un gust si miros placut, caracteristic carnilor de pasare, usor de masticat, frageda.</p> <p>Consistența musculaturii: fermă și elastica, bine îmbrăcat cu mușchi, carnea sternală flexibilă, fără piele, fără părți osoase, bine fasonat, calitate superioara.</p> <p>Ambalare: produsul va fi ambalat in tavita de aproximativ 1 kg, acoperita cu folie strech, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele vor fi marcate individual, în mod vizibil, prin etichetare, in limba romana, cu următoarele mențiuni: nr. lot fabricație, conținutul/ingredientele, condiții de păstrare, denumirea produsului, adresa și nr. de telefon</p>	<p>minim 6 luni de la data livrării catre autoritatea contractanta.</p>

	ale producătorului/distribuitorului autorizat, cantitatea netă, lista valorilor nutriționale/100 g produs finit, valoarea energetica, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "A se consuma de preferință înainte de ...". O livrare/saptamana	
7	<p>Ficateri pui (congelati)</p> <p>Aspect – Produs de calitate I, cu lobi intregi, bine curatati de cheaguri sau sange, fara vezica biliara si intregul canal, nemurdariti de continut intestinal sau de alte impuritati, intregi din punct de vedere anatomic, sa aiba consistenta normala, nemodificata, cu miros caracteristic. Nu trebuie sa prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziti. Consistenta - ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune. Urmele ce se formeaza la atingerea cu degetul revin repede. Dupa decongelare caracteristicile organoleptice trebuie sa fie asemanatoare ficatului refrigerat, consistenta: ferma si elastica. Sa nu contina ficateri sfaramati si lichide inghetate in ambalaj, sa nu fie injectati cu apa. Culoare - la suprafata, pelicula rosie de nuanta caracteristica. Miros si gust - caracteristic, nu se admit mirosuri straine; Ambalare: produsul va fi ambalat in pungi de polietilena de 1 kg sau tavite acoperite cu folie stretch, fără mirosuri străine, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele vor fi marcate individual, în mod vizibil, prin etichetare, in limba romana, cu următoarele mențiuni: nr. lot fabricație, conținutul/ingredientele, condiții de păstrare, denumirea produsului, adresa și nr. de telefon ale producătorului/distribuitorului autorizat, cantitatea netă, lista valorilor nutriționale/100 g produs finit, valoarea energetica, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "A se consuma de preferință înainte de ...". O livrare/saptamana</p>	minim 6 luni de la data livrării catre autoritatea contractanta.

Pentru toate loturile: 1, 2, 3, 4, 5, ..., 17;

- Locul de livrare: magazia Bloc Alimentar a Spitalului Clinic Județean de Urgență "Sf. Ap. Andrei" Galați, str. Brăilei, nr. 177

- Data de livrare solicitată: in termenele solicitate de autoritatea contractanta, conform comenzilor ferme.

Pentru toate loturile:

Nu vor fi acceptate produsele care prezintă (cu titlu de exemplu):

- Semne organoleptice de alterare: modificări ale aspectului, culorii, consistenței, gustului, mirosului;
- Gust si miros necorespunzator: acru, mucegai, ranced, miros de produs statut, inchis, acru;
- Semne de infestare cu paraziții (oua, larve si alte forme adulte, vii sau moarte), precum si resturi sau semne ale activitatii lor);
- Contin substante chimice (aditivi, contaminanti) neavizate de Ministerul Sanatatii;
- Sunt fabricate din materii prime care nu au primit aviz sanitar;
- Sunt falsificate;
- Suprafete lipicioase sau mazguite cu colonii de mucegai alb;
- Gust și miros neplăcut/străin de natura produsului sau pete de mucegai, cauzate de depozitarea necorespunzătoare, fără respectarea vecinătății produselor;
- Nu sunt conforme cu standardele sau specificația tehnică de produs;
- Produsele livrate în condiții necorespunzătoare de transport;
- Nerespectarea normelor de etichetare și de conformitate impuse de legislația în vigoare;
- Nerespectarea calitatii nutritive a unui produs,
- Data valabilității minimale depășită sau lipsa inscripționării datei valabilității minimale, înscrisuri ilizibile;
- Produse aflate in ultima decada a termenului de valabilitate;
- Lipsa parțială sau totală a elementelor obligatorii de identificare-caracterizare a produselor;
- Livrări de produse oprite temporar/definitiv de la comercializare.
- Urme de contact cu rozătoarele;
- Lipsa parțială sau totală a elementelor obligatorii de identificare-caracterizare a produselor;

Reprezentantul de specialitate din cadrul Blocului alimentar va inspecta și/sau testa livrarile pentru a verifica conformitatea produselor cu specificațiile din prezentul Caiet de sarcini precum și din propunerea tehnică a ofertantului.

**In cadrul propunerii tehnice, ofertantii vor prezenta in mod obligatoriu fise tehnice in limba romana, care contin detalii privind caracteristicile tehnice ale produselor oferite. Este obligatoriu ca propunerea tehnica sa cuprinda sectiunile din Caietul de sarcini. Nu se admite formularea propunerii tehnice in genul copy/paste din Caietul de sarcini, acest tip de abordare atragand respingerea ofertei.**

In ceea ce priveste propunerile financiare, Autoritatea contractantă a stabilit că solicitarea justificărilor prețului neobișnuit de scăzut - în baza art. 210, alin. 2 din Legea 98/2016, actualizata, coroborat cu art. 136 din H.G. 395/2016 - să fie pentru ofertele financiare sub pragul de 80% din valoarea estimată/fiecare lot.

#### CONDITII SUPLIMENTARE pentru toate loturile:

1. Produsele pentru care se ofertează trebuie să fie în ordinea din caietul de sarcini, pentru o mai bună corelare și verificare facilă a corespondenței produselor.
2. Ambalarea produselor trebuie să confere posibilitatea manipulării și stocării cu ușurință. Este strict necesar ca ambalajele să fie etichetate, în limba romana și să aibă menționate în mod vizibil nr. lot fabricație, conținutul/ingredientele, denumirea produsului, adresa și nr. de telefon ale producătorului/distribuitorului autorizat, cantitatea netă, condiții de depozitare, conținutul de grăsime, valori/declarații/informații nutriționale, valoarea energetica, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea “A se consuma de preferință înainte de ....”, menționarea zilei, lunii și anului.
3. 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.
4. Pretul unitar sa fie conform UM inscrisa in tabelul de mai sus/lot
5. Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate, conform celor înscrise mai sus, pentru fiecare lot în parte.
6. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele a căror termen de valabilitate este mai mic de 80% din perioada de valabilitate.
7. Livrarea produselor se va face în zilele de luni-vineri, între orele 7:00-13:00 sau conform graficului de livrare atașat comenzii.

NOTĂ: Acolo unde este menționat în caietul de sarcini produse de o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, se citește “sau echivalent”. Aceste specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică 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 a anumitor produse.

#### 3.4 Garanție / Termen de valabilitate

Furnizorul are obligația de a garanta că produsele corespund calitativ și cantitativ.

Termenul de valabilitate acordat produselor trebuie să fie în conformitate cu perioada de valabilitate solicitată prin Caietul de Sarcini, sau în lipsa mențiunii stipulată pe documentele de însoțire a produselor, garanția trebuie să coincidă cu garanția producătorului și să se conformeze în mod obligatoriu legislației naționale în materia garanției acordată consumatorilor (Legea nr. 449/2003 privind vanzarea produselor si garantiile asociate) cu respectarea normativelor europene (Directiva 1999/44/CE privind vânzarea produselor și garanțiile acestora).

Termenul de valabilitate începe de la data recepționării produselor, după livrarea la destinația finală.

La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producator. Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care se afla in partea a doua a termenului de valabilitate. Aceasta masura se impune pentru evitarea toxiinfecțiilor alimentare sau a altor afectiuni, determinate de calitatea necorespunzatoare a produselor.

Achizitorul are dreptul de a notifica imediat furnizorului, în scris, orice plângere sau reclamație ce apare în conformitate cu termenul de valabilitate. La primirea unei astfel de notificări, furnizorul are obligația de a remedia defecțiunea sau de a înlocui produsul în perioada convenită, fără costuri suplimentare pentru achizitor. Produsele care, în timpul perioadei de valabilitate, le înlocuiesc pe cele defecte, beneficiază de o nouă perioadă de garanție care curge de la data înlocuirii produsului. Dacă furnizorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să remedieze defectul în perioada convenită, achizitorul are dreptul de a lua măsuri de remediere pe riscul și spezele furnizorului și fără a aduce nici un prejudiciu oricărui alte drepturi pe care achizitorul le poate avea față de furnizor.

### 3.5. Livrare, ambalare, etichetare, transport

Termenul de livrare este de 3 zile lucratoare de la primirea comenzii ferme de la autoritatea contractanta.

Produsele vor fi livrate cu respectarea tuturor cerințelor cantitative și calitative, la locul de livrare indicat de autoritatea contractantă. Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită.

Ambalajele trebuie să fie curate, uscate, fără miros.

Dacă este cazul, ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale, transportului, tranzitului/depozitarii, eliberării spre consum, expunerii la temperaturi extreme, sării și precipitațiilor din timpul transportului și depozitării în locuri deschise, astfel încât produsele ajunse la destinație, să corespundă condițiilor de calitate și integritate. În stabilirea mărimii și greutateii 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 tranzitare. Transportul și toate costurile și riscurile asociate sunt în sarcina exclusivă a contractantului.

Conform Ordinului nr. 1068/1652/2018, furnizorul are obligația de a respecta prevederile legale de ambalare și etichetare a produselor, pentru ca acestea să facă față manipulării și condițiilor din timpul transportului, în așa fel încât să ajungă în stare bună la destinația finală.

Pentru etichetare se impune următoarea inscripționare:

- a) denumirea produsului;
- b) sortimentul;
- c) greutatea cutiei, dacă e cazul;
- d) valoarea nutritivă;
- e) valoarea energetică;
- f) ingredientele;
- g) numele și adresa producătorului;
- h) număr lot și data fabricației;
- i) termen de valabilitate.

La livrare, marfa este însoțită de documentele de certificare a calității și instrucțiunile tehnice de transport, depozitare și manipulare. Depozitarea produselor se va face conform instrucțiunilor producătorului și legislației în vigoare cu privire la depozitarea produselor alimentare, conform Ordinului nr. 1068/1652/2018.

**Produsele oferite vor fi numai de calitate I, nu vor fi amestecate cu produse similare de categorii inferioare și obligatoriu vor fi marcate/etichetate (în limba română) corespunzător fiecărui produs.**

La etichetarea produselor livrate se vor respecta întocmai prevederile H.G. nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare.

Este strict necesar ca ambalajele să fie etichetate, în limba română, și să aibă menționate în mod vizibil: nr. lot fabricație, conținutul/ingredientele, condiții de păstrare, denumirea produsului, sortimentul, adresa și nr. de telefon ale producătorului/distribuitorului, locul de origine sau de proveniență a alimentului, țara de origine, cantitatea netă, condiții de păstrare, lista valorilor nutriționale/produs finit, valoarea energetică, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "A se consuma de preferință înainte de ...", cu menționarea zilei, lunii și anului. Informațiile de pe etichete trebuie să fie în limba română, indiferent de țara producătoare, fără a exclude însă prezentarea lor în alte limbi. Toate informațiile prezentate prin etichetare trebuie să fie clare, lizibile și să nu permită ștergerea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile.

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.

Destinația de livrare este: magazia Bloc Alimentar a Spitalului Clinic Județean de Urgență "Sf. Ap. Andrei" Galați, str. Brăilei, nr. 177, în termenele solicitate.

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreed 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.

Livrarea se face obligatoriu doar pe baza comenzii scrise, emisă de autoritatea contractantă, în funcție de resursele financiare alocate, lunar sau ori de câte ori este necesar. Cheltuielile de transport și cu ambalajul aferent vor fi suportate de către furnizor.

Furnizorul are obligația de a livra produsele în termen de maxim 3 zile lucrătoare de la data transmiterii comenzii.

Livrarea produselor cade în sarcina furnizorului și trebuie să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice a produselor.

Produsele se livrează cu mijloacele de transport ale furnizorului, avizate sanitar-veterinar, destinate acestui scop care să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produsului, să fie acoperite, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, neinsfestate și ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare atât a produselor, cât și a ambalajelor, nefiind permis transportul concomitent al altor categorii de produse, în afara celor din carne.

Fiecare transport va fi însoțit de un certificat de calitate și de celelalte documente prevăzute de legislația în vigoare. În aceste documente trebuie să se menționeze și ora livrării.

Transportul în alte localități trebuie să fie însoțit și de un certificat de origine și salubritate, eliberat de organele sanitar-veterinare de stat din localitatea de expediere.

#### 4. Atribuțiile și responsabilitățile părților

În raport cu produsele solicitate și cu cerințele stipulate în prezentul Caiet de Sarcini, responsabilitățile și atribuțiile părților sunt următoarele:

Ofertantul are următoarele obligații principale:

- a. mobilizarea de resurse suficiente și cu expertiză adecvată pentru a asigura gestionarea contractului, astfel cum este solicitat la nivelul Caietului de Sarcini,
- b. îndeplinirea obligațiilor contractuale, cu respectarea bunelor practici din domeniu, a prevederilor legale și contractuale relevante, astfel încât să se asigure că obligațiile sunt îndeplinite la parametrii solicitați,
- c. asigurarea unui grad de flexibilitate în planificarea modalității de gestionare a contractului, pe toată durata de derulare a contractului,
- d. transmiterea datelor de identificare și de contact ale personalului alocat pentru executarea contractului,
- e. colaborarea cu personalul autorității contractante alocat pentru verificarea produselor livrate și realizarea recepțiilor,
- f. reducerea, în măsura posibilă, la minim, a situațiilor de întârzieri în efectuarea livrărilor, minimizând astfel impactul negativ asupra activității autorității contractante,
- g. asigurarea că orice documente, documentații și/sau instrucțiuni furnizate către personalul autorității contractante sunt exacte și elaborate în conformitate cu bunele practici specifice în domeniu,
- h. prezentarea rapoartelor solicitate de personalul autorității contractante, potrivit cerințelor de raportare stabilite prin Contract,
- i. colaborarea cu personalul autorității contractante alocat pentru furnizarea produselor care fac obiectul contractului și pentru asigurarea serviciilor accesorii.

Obligațiile principale ale Ofertantului devenit Contractant se completează cu obligațiile prevăzute în condițiile contractuale.

Autoritatea contractantă are următoarele obligații principale:

- a. desemnarea unei persoane sau a unei echipe pentru monitorizarea contractului,
- b. punerea la dispoziția Contractantului a tuturor informațiilor disponibile și necesare pentru derularea contractului în timpul stabilit și la nivelul de calitate și performanță prevăzut în Caietul de Sarcini,
- c. asigurarea accesului în spațiile în care urmează a se realiza livrarea produselor;
- d. mobilizarea tuturor resurselor care sunt în sarcina sa, pentru buna derulare a contractului,
- e. colaborarea cu Contractantul pentru a identifica în timp util orice eventuale probleme care ar putea apărea pe parcursul derulării contractului,
- f. asigurarea acurateței oricăror informații puse la dispoziția Contractantului pe durata derulării contractului,
- g. monitorizarea îndeplinirii tuturor cerințelor din Caietul de Sarcini și a oricăror elemente ale Propunerii Tehnice și Financiare pe durata derulării contractului, efectuarea și păstrarea unei arhive cu înregistrări pentru documentarea nivelului de performanță a Contractantului,
- h. notificarea Contractantului prin canalele de comunicație puse la dispoziție de acesta privind orice incidente sau disfuncționalități care intervin pe perioada de derulare a contractului,
- i. verificarea tuturor documentelor asociate recepției produselor și serviciilor suport care fac obiectul contractului, respectiv care confirmă furnizarea produselor potrivit condițiilor de calitate stabilite în Caietul de sarcini.

## 5. Documentații ce trebuie furnizate autorității contractante în legătură cu produsul

Toate produsele incluse în prezentul contract vor fi furnizate împreună cu documentația adecvată, în limba română. Documentațiile obligatorii pe care Contractantul trebuie să le livreze autorității contractante în cadrul acordului cadru sunt:

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

- aviz de expediție;
- certificat de calitate și garanție pentru cantitatea livrată;
- certificat/declarație de calitate de la producător/certificat de conformitate care atestă conformitatea produsului cu legislația aplicabilă;
- termen de valabilitate;
- buletin de analiză al fiecărui lot de produs în parte emis de organism acreditat;
- certificat eliberat de medicul veterinar

Ofertantul trebuie să prezinte la livrare, pentru toate sortimentele de produse oferite, documentele de atestare a calitatii și de siguranță alimentelor sau orice alt document care să garanteze protecția consumatorilor.

Operatorii economici sunt obligați să facă dovada că dispun de cel puțin 1 (un) mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar pentru transport alimente, conform art. 43 din Normele de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfășurarea alimentelor (documente care confirmă modul de dispunere a acestora - proprietate/contract de închiriere/angajament de punere la dispoziție și Autorizația sanitară veterinară, emisă de autoritatea competentă, valabilă la momentul prezentării).

## 6. Recepția produselor

Achizitorul sau reprezentantul său are dreptul de a inspecta și/sau testa produsele pentru a verifica conformitatea lor în raport cu specificațiile (după caz) din anexa/anexele la contract și în deplină concordanță cerințele asumate prin documentația de atribuire.

Inspecțiile și testele din cadrul recepției provizorii și recepției finale (calitative) se vor face la destinația finală a produselor. Dacă în cadrul recepției, vreunul din produsele inspectate sau testate nu corespunde specificațiilor, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului:

a) de a înlocui pe loc, produsele refuzate, sau

b) de a face toate modificările necesare pentru ca produsele să corespundă întocmai specificațiilor tehnice, în conformitate cu cerințele, parametrii și caracteristicile înscrise în Caietul de sarcini, realizate prin schimbare și/sau înlocuire, într-un interval de timp de maxim 3 zile de la solicitarea expresă a achizitorului.

Dreptul achizitorului de a inspecta, testa și, dacă este necesar, de a respinge, nu va fi limitat sau amânat datorită faptului că produsele au fost inspectate și testate de furnizor, cu sau fără participarea unui reprezentant al achizitorului, anterior livrării acestora până la destinația finală.

Recepția produselor se va efectua pe baza de proces verbal semnat de contractant și reprezentanții autorității contractante. Recepția produselor se poate realiza în mai multe etape, în funcție de progresul contractului, respectiv:

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

b) recepția calitativă se va realiza după livrarea produselor și, după caz, după ce toate defectele au fost remediate.

Recepția calitativă va consta în: probe aspectuale și organoleptice;

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a efectua periodic prin sondaj, în perioada de derulare a contractului, analize privind calitatea produselor. Probele vor fi prelevate din produsele livrate. Aceste analize vor fi efectuate în laboratoare specializate și autorizate. Rezultatele analizelor vor fi consemnate în buletinele de analiză emise de respectivele laboratoare. Costurile privind testarea calitatii produselor vor fi suportate de către furnizor. Dacă rezultatele analizelor produselor selectate prin sondaj, ce vor fi transmise la laboratoarele acreditate, nu vor corespunde cerințelor minime privind calitatea produselor specificate în acest caiet de sarcini, furnizorul va fi avertizat în scris la prima abatere de acest fel. La a doua abatere de acest fel, mai exact dacă produsele transmise spre analiză la un laborator acreditat, nu vor corespunde cerințelor minime din caietul de sarcini, Autoritatea contractantă va rezilia contractul cu furnizorul. Refuzul furnizorului de a suporta costul analizelor de laborator specificate în caietul de sarcini, da dreptul autorității contractante de a rezilia contractul unilateral.

Recepția cantitativă și calitativă se va face la data livrării, la data și locul indicat de beneficiar și va consta în:

- verificarea cantitativă a produselor, conform necesarului cerut de spital.

- verificarea concordanței dintre certificatul de calitate a produselor/alt document care atestă calitatea produselor și calitatea efectivă a produselor.

Recepția cantitativă și calitativă se va efectua de către o comisie de recepție constituită din reprezentanți ai beneficiarului, în prezența reprezentantului furnizorului, prin semnarea actelor legale de recepție cantitativă și calitativă de către aceștia, cu notarea cantitatilor în plus sau în minus în documentele de recepție.

Procesul verbal de recepție calitativă și cantitativă va include unul din următoarele rezultate:

- a) admiterea recepției cu sau fără obiecții;
- b) suspendarea recepției;

Comisia de recepție recomandă suspendarea recepției când:

- i. se constată existența unor neconformități, neconcordanțe, defecte ori deficiențe care sunt de natură să afecteze utilizarea produsului/produselor conform destinației sale/lor, dar care pot fi remediate;
- ii. se constată existența unor produse realizate necorespunzător sau nefinalizate, care pot afecta cerințele fundamentale aplicabile, dar care pot fi remediate;
- iii. se constată existența, în mod justificat, a unor suspiciuni rezonabile cu privire la calitatea produselor și este necesară realizarea unor expertize tehnice, încercări și teste suplimentare pentru a le clarifica;
- iv. Contractantul nu pune la dispoziția comisiei de recepție documentele prevăzute în contract și caietul de sarcini (dacă este cazul).

În cazul în care comisia de recepție decide suspendarea procesului de recepție, aceasta încheie un proces-verbal de suspendare a procesului de recepție în care consemnează decizia de suspendare, măsurile recomandate în scopul remedierii aspectelor constatate, precum și termenul de remediere, iar autoritatea contractantă comunică Contractantului decizia comisiei în maximum 3 zile lucrătoare de la luarea la cunoștință a procesului verbal de suspendare a procesului de recepție, împreună cu un exemplar al acestuia. Termenul de remediere nu poate depăși 90 de zile de la data încheierii procesului verbal de suspendare a procesului de recepție.

În cazul în care Contractantul nu remediază aspectele constatate și nu adoptă măsurile recomandate în cadrul procesului verbal de suspendare a procesului de recepție în termenul stabilit, comisia de recepție va decide respingerea recepției.

- c) respingerea recepției (dacă se constată vicii care nu pot fi remediate și care, prin natura lor, împiedică realizarea uneia sau a mai multor exigențe esențiale).

**Produsele care nu îndeplinesc caracteristicile minime obligatorii menționate în Caietul de sarcini vor fi returnate.**

Autoritatea contractantă poate respinge lotul de produse livrate, dacă la recepția calitativă constată că maxim 10% din produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate.

## 7. Modalități și condiții de plată

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate și acceptate, conform prevederilor contractuale, fiind obligatorie transmiterea acesteia în sistemul național RO e-factura.

Plățile în favoarea contractantului se vor efectua în termen de 60 zile de la data înregistrării facturii fiscale de către Autoritatea contractantă și a tuturor documentelor justificative, respectiv: aviz de expediție, certificate de calitate și garanție, fișa tehnică. Fiecare factură va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective.

Facturile vor fi trimise conform procedurii interne de primire a facturilor adoptată de autoritatea contractantă.

Factura va fi emisă după semnarea de către autoritatea contractantă a procesului verbal de recepție calitativă și cantitativă, acceptat, după livrare. Procesul verbal de recepție calitativă și cantitativă va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente justificative prevăzute mai jos:

- a) declarația de conformitate și / sau certificatul de conformitate (după caz);
- b) avizul de expediție a produsului.

## 8. Cadrul legal care guvernează relația dintre autoritatea contractantă și contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

Ofertantul devenit contractant are obligația de a respecta obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24, respective, *după cum este aplicabil*:

- i. Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;
- ii. Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă;
- iii. Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;
- iv. Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;
- v. Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- vi. Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);
- vii. Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;
- viii. Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;
- ix. Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon;
- x. Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și al eliminării acestora (Convenția de la Basel);
- xi. Convenția de la Stockholm privind poluanții organici persistenți (Convenția de la Stockholm privind POP);
- xii. Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care fac obiectul comerțului internațional (UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.

9. Managementul/Gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului, dacă este cazul

Pe parcursul derulării acordului cadru, Autoritatea contractantă verifică la intervale stabilite și comunicate prin Caietul de sarcini dacă toate activitățile planificate au fost realizate conform cerințelor și că produsele au fost livrate și acceptate.

Managementul contractului include o componentă de management și o componentă administrativă (de administrare efectivă a contractului) și presupune coordonarea continuă, monitorizarea și controlul tuturor activităților și rezultatelor realizate de contractant.

1) Coordonarea implică:

- a) organizarea întâlnirilor de analiză a modalității de executare a contractului,
- b) coordonarea resurselor implicate și a activităților realizate în executarea contractului;

2) Monitorizarea implică:

- a) Analiza/măsurarea și evaluarea modalității de executare a obligațiilor contractuale prin raportare la prevederile contractuale. Pentru activitățile de monitorizare se utilizează cel puțin următoarele elemente:
  - i. Informațiile din propunerea tehnică, pe baza cerințelor din caietul de Sarcini,
  - ii. Informațiile din propunerea financiară și clauzele contractuale privind modalitatea de plată;
- b) Constatarea conformității prin acceptarea produselor livrate, pe baza procedurii și criteriilor de recepție incluse în caietul de sarcini, condițiile contractuale;

3) Controlul implică identificarea acțiunilor corective pentru abordarea abaterilor de la condițiile contractuale, constatate în cadrul întâlnirilor dintre contractant și autoritatea contractantă.

Întocmit,

As. Carp Elena



As. Virlan Viorica

