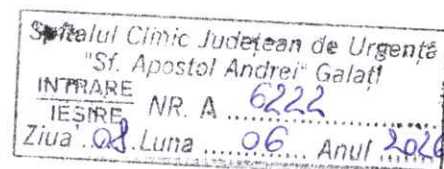




SPITALUL CLINIC JUDETEAN DE URGENTA  
„SF. APOSTOL ANDREI”  
GALATI, STR. BRAILEI NR. 177, TEL/FAX 0236.461000  
Web: spitalulurgentagalati.ro, www.sanatategalati.ro  
E-mail: achizitiiscjvgl@gmail.com; E-mail: secretariatscjugalati@gmail.com



## 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 pevăzute 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 clara si corecta a participantilor la aceasta procedura, precum si pentru stabilirea contextului de aplicare a rationamentelor profesionale pe perioada derularii Acordului cadru in special, dar fara a se limita la aspecte ce tin de determinarea naturii generale a Contractului, in cadrul acestui capitol sunt prezentati factorii ce au determinat stabilirea obiectivelor principale urmarite de Autoritatea contractanta la realizarea acestei achizitii si a principalelor cerinte de calitate si performanta.

Procedura de Licitatie deschisa on line este aplicata in vederea atribuirii acordului cadru de achizitie publica avand drept obiect furnizarea de alimente, cod CPV 15500000 si coduri CPV secundare: 15800000, 15331400, 15811100, 15811200, pentru asigurarea hranei pacientilor internati.

#### 2.1 Informații despre autoritatea contractantă

Spitalul Clinic Județean de Urgență „Sf. Apostol Andrei” Galați, prin componenta sa, asigura asistenta medicala si cu specific medical divers, ce cuprinde o multitudine de sectoare, atat de UPU-SMURD, A.T.I., medicina interna, chirurgie, chirurgie reparatorie, chirurgie vasculara, ortopedie, O.R.L., ginecologie, neonatologie, oncologie, urgenta medicala, cardiologie, neurologie, imagistica-radiologie, laborator clinic de analize, cat si ambulatoriu.

Este o institutie publica cu personalitate juridica, aflata in subordinea Consiliului Judetean Galati, ce realizeaza la nivel judetean servicii medicale, de unde si necesitatea asigurarii cu alimente in functie de numarul de pacienti, avand prioritate atat cresterea calitatii vietii beneficiarilor institutiei, cat si a calitatii serviciilor prestate.

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

Achizitia de alimente este un contract de complexitate medie, activitatea unitatii spitalicesti neputandu-se desfasura in conditii optime fara aceste produse, conform listelor de alimente, ale meniurilor propuse de medicii curanti, tinand cont de alocatia de hrana reglementata legal. Astfel, prin prezenta procedura de achizitie, se doreste incheierea unui acord cadru pentru o perioada de 24 luni, cantitatea necesara de produse pentru aceasta perioada neputandu-se stabili exact, depinzand de numarul pacientilor,

afectiunile specifice si recomandarile medicilor, iar produsele ce urmeaza a fi furnizate trebuie sa indeplineasca normele sanitar-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 Cadrul 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 interesati 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 sanitar-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" – 16 loturi.

Produsele și cantitățile estimate ce fac obiectul achiziției de "Paine, lactate si alimente diverse" (durata ac. Cadru - 24 luni) - cod CPV principal: 15500000 si coduri CPV secundare: 15800000, 15331400, 15811100, 15811200:

Nr. Lot	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)
1	Lapte pasteurizat	15500000	litri	5000	15000	60000	120000
2	Telemea de vaca	15500000	Kg	500	1500	6000	12000
3	Branza proaspata de vaci	15500000	kg	1600	4800	19200	38400
4	Smantana cutie 150-200g	15500000	buc	10000	30000	120000	240000
5	Gris (500 g)	15800000	buc	60	180	720	1440
6	Orez (bob rotund)	15800000	kg	1000	3000	12000	24000
7	Ulei de floarea-soarelui	15800000	litri	800	2400	9600	19200
8	Faina alba	15800000	kg	150	450	1800	3600
9	Biscuiti simpli	15800000	kg	300	900	3600	7200

10	Paste fainoase (penne rigate, fusilli)	15800000	kg	1500	4500	18000	36000
11	Boia de ardei dulce	15800000	Kg	20	60	240	480
12	Sare fina iodata	15800000	kg	60	180	720	1440
13	Smantana (vrac)	15500000	kg	500	1500	6000	12000
14	Ciuperci conserva feliate	15331400	Kg - cant. neta scursa	500	1500	6000	12000
15	Paine alba, feliată, fara sare	15811100	buc.	20000	60000	240000	480000
16	Chifla fara sare,100 g	15811200	buc.	300	900	3600	7200

### 3.3.1 Produse solicitate

Nr. Lot	Obiectul contractului	Specificații tehnice SAU cerințe de performanță / funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
1	Lapte pasteurizat	<p>Lapte proaspăt de vacă 100% natural, cu minim 1,5% grăsimi, pasteurizat, ambalat în bidoane de plastic sau cutii de 1 litru.</p> <p>Aspect: lichid omogen, fără impurități, de culoare albă înspre ușor galbuie, cu gust plăcut de lapte, fără apă adăugată. Etichetare conform normelor sanitare-veterinare.</p> <p><b>Oferta se depune pe litru.</b></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, conținutul de grăsime, valori/declarații/informații nutriționale, valoarea energetică, condiții de depozitare, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "A se consuma de preferință înainte de ....".</p>	min. 21 zile de la data livrării către autoritatea contractantă.
2	Telemea de vacă	<p>Branza telemea face parte din categoria branzeturilor maturate în saramură.</p> <p>Produs obținut din lapte de vacă, făcut din ingrediente 100% naturale</p> <p>Aspect: calupuri întregi, nesfaramicioase de consistență semitartă, uniformă, <u>conținut grăsime min. 40%</u>.</p> <p>Aspectul în secțiune: pasta curată fără desen, uniformă, se admit rare goluri de presare sau de fermentare.</p> <p>Consistență: masă compactă, legată, se rupe/se taie ușor fără a se sfărâma. Produsul trebuie să fie ușor elastic cu zer suficient pentru a-i oferi o ușoară cremozitate (și să nu fie uscată/deshidratată/cauciucată/sfaramicioasă/etc.)</p> <p>Nu se acceptă produsele cu consistență moale, bucati deformate cu aspect mucilaginos.</p> <p>Culoare: albă (portelanată), cu nuanțe de galben, uniformă în toată masa produsului.</p> <p>Gust și miros plăcut, specific brânzei telemea din lapte de vacă, dulceag-acrisor, ușor sărat. Nu se admite gustul sau mirosul strâin (amar, acru, de drojii, ranced, de mușcăi etc.). Prin masticare, produsul nu trebuie să prezinte disconfort datorat cantității excesive de sare.</p> <p>Nu se admite pasta neomogenă, cu impurități, culoarea roșcată sau galbenă. De asemenea, nu se admite consistență buretoasă sau moale!</p> <p>Mod de ambalare: cutii de 10 kg, în saramură.</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, 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>Temperatura de livrare: max. 8°C. Nu se acceptă sub nicio formă produsele livrate în condiții insalubre, în ambalaje deteriorate sau murdare fără etichetă sau sub orice altă formă prin care produsul nu respectă cerințele sanitare-veterinare în vigoare</p> <p>2-3 livrări/săptămână</p>	minim 30 de zile de la data livrării către autoritatea contractantă.
3	Branza proaspătă de vaci	Produs: culoare albă până la alb galbuie, uniformă în toată masa.	minim 15 zile de la data livrării către

		<p>Consistentă: pasta fină cremoasă, nesfarmicioasă, fără eliminare de zer, fără grunji, fără corpuri străine sau urme de impurități, fără adaos de aditivi alimentari (conservanți, coloranți, etc).</p> <p>Culoare albă, uniformă în toată masa produsului.</p> <p><u>Grasime: minim 5% - max. 20%.</u></p> <p>Miros și gust: plăcut (usor dulceag), caracteristic de fermentație lactică (nu se acceptă produsul în situația în care gustul sau mirosul produsului devine pronunțat, din cauza fermentării excesive (creșterii acidității). Nu se admit produsele cu gust sau miros strain (amar, acru, de afumat, de drojzii, ranced, de mușegăi, alcool, acid acetic, etc.).</p> <p>Mod de ambalare: Găleți din plastic cu capac sigilat. Eticheta cuprinde toate informațiile conform legilor în vigoare.</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/distribuitoare 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>Temperatura de livrare: max. 8°C. Nu se acceptă sub nicio formă produsele livrate în condiții insalubre, în ambalaje deteriorate sau rurdare fără eticheta sau sub orice altă formă prin care produsul nu respecta cerințele sanitar-veterinare în vigoare.</p> <p>2-3 livrări/săptămână</p>	<p>autoritatea contractantă</p>
4	Smantana cutie 150-200g	<p>Produs: Smantana, ambalată individual în cutie din material alimentar sigur (plastic) Gramaj: minim 150 g, maxim 200 g</p> <p>Aspect: pasta omogenă, vâscoasă, fluidă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice, fără separare de zer;</p> <p>Culoare: albă până la alb-gălbui, uniformă.</p> <p>Grasime minim 20%;</p> <p>Gust și miros: dulceag, cu aromă specifică de smantana proaspătă, nu se admite gust și miros strain (de ranced, acid, amar); corpuri străine: lipsă.</p> <p>Nu se acceptă smantana cu consistență mucilaginoasă, cu bule de gaz sau cu gust și miros strain. De asemenea suprafața smantanii trebuie să fie perfect curată, fără insule de mușegăi, impurități, etc. Nu se acceptă utilizarea aditivilor alimentari în procesul de obținere al smantanii. Nu se vor utiliza aditivi alimentari cu scopul stabilizării produsului!</p> <p><b>Ofertarea se va face pe bucată.</b></p> <p>Mod de ambalare: Cutii din plastic, de minim 150 g – maxim 200 g, cu capac sigilat. Eticheta cuprinde toate informațiile conform legilor în vigoare.</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/distribuitoare 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>Nu se acceptă sub nicio formă produsele livrate în condiții insalubre, în ambalaje deteriorate sau rurdare fără eticheta sau sub orice altă formă prin care produsul nu respecta cerințele sanitar-veterinare în vigoare.</p> <p>2-3 livrări/săptămână</p>	<p>minim 7 zile de la data livrării către autoritatea contractantă.</p>
5	Gris (500 g)	<p>Gris alimentar, obținut prin prelucrarea (macinarea) graului.</p> <p>Caracteristici organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspect granular, se admit porțiuni vizibile de invelis.</li> <li>- Culoare alb-gălbui uniformă;</li> <li>- Miros și gust caracteristic, fără miros de mușegăi, încins sau alt miros strain.</li> <li>- Gust caracteristic, puțin dulceag, fără gust amar, acru, sau alt gust strain, fără scrasnet la mestecare (datorită impurităților minerale: pământ, nisip, etc.).</li> </ul> <p><b>Ambalat la un gramaj net de 500gr.</b></p> <p>Ambalare: produsul va fi ambalat corespunzător, 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, în limba română, cu următoarele mențiuni: nr. lot fabricație, conținutul/ingredientele, denumirea</p>	<p>minim 6 luni de la data livrării către autoritatea contractantă.</p>

		<p>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>	
6	Orez (bob rotund)	<p>Orez cu bob rotund.  Aspect: Boabe de orez cu forma rotunda, sanatoase, intregi, complet decorticate.  Culoare: Alba, transparenta, uniforma.  Miros: caracteristic, fara miros strain de mucegai, de incins, de rozatoare.  Gust: specific orezului.  Boabe galbene: lipsa;  Boabe gipsate: lipsa;  Sparturi: &lt;10%, sparturi mici: &lt;1%;  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 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 energetică, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "A se consuma de preferință înainte de ...".</p>	<p>minim 6 luni de la data livrării catre autoritatea contractanta.</p>
7	Ulei de floarea-soarelui	<p>Ulei rafinat din floarea soarelui  Aspect la 15°C: limpede, fara suspensii si fara sediment.  Culoare: galbena.  Miros si gust: placut, fara miros si gust strain, de ranced.  Ambalare: produsul va fi ambalat corespunzator, in recipiente de material plastic, sigilate, curate, uscate si inchise etans, ce contin o cantitate neta de 1 litru de produs, astfel incat caracteristicile calitative si cantitative sa 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, 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>minim 6 luni de la data livrării catre autoritatea contractanta.</p>
	Faina alba	<p>Faina alba de grau, de tip 000.  Aspect: pulbere fina, fara impuritati, fara urme de tarate;  Culoare alb galbui;  Miros: placut, specific fainii, fara miros de mucegai, de incins, sau alt miros strain;  Gust: putin dulceag, nici amar, nici acru, fara scrasnet la mestecare.  Nu se admite prezenta insectelor sau acarienilor in nici un stadiu de dezvoltare.  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, in limba romana, 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>minim 6 luni de la data livrării catre autoritatea contractanta.</p>
9	Biscuiti simpli	<p>Aspect: suprafata mata, bine conturata.  Culoare – Galben auriu, uniformă,  Miros – placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars);  Gust – dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars);  Consistență – crocanți, usor friabili  Mod de ambalare: Folie si cutii de carton, produsul va fi ambalat corespunzator, 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, in limba romana, 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</p>	<p>minim 6 luni de la data livrării catre autoritatea contractanta.</p>

		grăsime, valori/declarații/informații nutriționale, valoarea energetica, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "A se consuma de preferință înainte de ....".	
10	Paste fainoase (penne rigate, fusilli)	<p>Paste fainoase de tip <u>PENNE RIGATE/FUSILLI</u>.</p> <p>Aspect: suprafața netedă, fără urme de făină, translucide, în secțiune cu aspect sticlos</p> <p>Culoare: alb-galbuie, uniformă.</p> <p>Gust și miros: caracteristic, fără miros și gust straniu și/sau mușcagii.</p> <p>Defecte: sparturi max. 10%, sfaramături max. 2%, deformatate max. 5%.</p> <p>Comportament la fierbere: după fierbere trebuie să-și mărească volumul cu 250%, să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze conglomerate, să-și păstreze forma.</p> <p>Ambalare: produsul va fi ambalat corespunzător, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise.</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, 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>	minim 6 luni de la data livrării către autoritatea contractantă.
11	Boia de ardei dulce	<p>Pulbere fină catifelată, fără puncte de culoare neagră sau albă: culoare uniformă, roșu-aprins, până la portocaliu, gust specific de ardei, plăcut, dulceag, fără gust amar sau ranced; fără miros închis de mușcagii sau alt miros straniu;</p> <p>Ambalare: produsul va fi ambalat corespunzător, în pungi de 1 kg, 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, 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>	minim 12 luni de la data livrării către autoritatea contractantă.
12	Sare fină iodată	<p>Sare fină iodată alimentară de masă. Calitatea I</p> <p>Aspect: pulbere de culoare albă, alb-cenusiu.</p> <p>Umiditate max. 0,1%;</p> <p>Gust caracteristic, fără gust și/sau miros straniu;</p> <p>Tratamente aplicate: extracție, macinare, clasare, tratare, ambalare, depozitare.</p> <p>Ambalare: produsul va fi ambalat corespunzător, în pungi sau cutii de 1 kg, 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, 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>	minim 6 luni de la data livrării către autoritatea contractantă.
13	Smântana (vrac)	<p>Aspect: pasta omogenă, vascoasă, fluidă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice, fără separare de zer;</p> <p>Culoare: albă până la alb-galbuie, uniformă.</p> <p><u>Grăsime minim 20%</u>;</p> <p>Gust și miros: dulceag, cu aroma specifică de smântână proaspătă, nu se admite gust și miros straniu (de ranced, acid, amar); corpuri străine: lipsă.</p> <p>Nu se acceptă smântână cu consistență mucilaginoasă, cu bule de gaz sau cu gust și miros straniu. De asemenea suprafața smântânii trebuie să fie perfect curată, fără insule de mușcagii, impurități, etc. Nu se acceptă utilizarea aditivilor alimentari în procesul de obținere al smântânii. Nu se vor utiliza aditivi alimentari cu scopul stabilizării produsului!</p> <p>Mod de ambalare: produsul se prezintă ambalat în găleți din plastic cu capac sigilat, etichetate conform legilor în vigoare.</p> <p>Mod de ambalare: produsul se prezintă ambalat în găleți din plastic cu capac sigilat, etichetate conform legilor în vigoare. 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,</p>	minim 21 de zile de la data livrării către autoritatea contractantă.

		<p>data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea “A se consuma de preferință înainte de ....”.</p> <p>Temperatura de livrare: max. 8°C. Nu se accepta sub nicio forma produsele livrate in conditii insalubre, in ambalaje deteriorate sau murdare fara eticheta sau sub orice alta forma prin care produsul nu respecta cerintele sanitar-veterinare in vigoare.</p> <p>2-3 livrari/saptamana</p>	
14	Ciuperci conserva feliate	<p>Aspect produs: ciuperci taiate in saramura - conserva 400 g.</p> <p>Produs sterilizat, fara conservanti chimici.</p> <p>Ciupercile vor fi ambalate in cutii de metal, cu cheita;</p> <p>Ambalare: produsul va fi ambalat corespunzător, 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, în limba romana, cu următoarele mențiuni: nr. Lot fabricație, conținutul/ingredientele, condiții de păstrare, denumirea produsului, adresa și nr. de telefon ale producătorului/distribuitorului, cantitatea netă, lista valorilor nutriționale/ produs finit, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea “A se consuma de preferință înainte de ...”.</p> <p>Cutiile cu cheita, trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii de calitate: sa nu fie bombate, sa nu prezinte fisuri sau scurgeri de continut, fara deformari datorate manevrării necorespunzatoare, fara pete de rugina la exteriorul sau in interiorul recipientelor ori pelicula de lac desprinsa de pe interiorul cutiei, etichetate conform normelor in vigoare.</p> <p><b>Cantitatea receptionata va fi reprezentata de cantitatea neta fara lichid (masa solida dupa scurgere). Pretul va fi ofertat pe kg – cantitate neta scursa.</b></p>	minim 6 luni de la data livrării catre autoritatea contractanta.
15	Paine alba, feliata, fara sare	<p><u>Franzela alba, feliata, fara sare, 300 g - ambalata individual</u></p> <p>Suprafata lucioasa, galben – aurie;</p> <p>Gust placut, specific.</p> <p><u>Painea nu va contine emulgatori.</u></p> <p>Aspectul miezului: uniform, cu pori fini, fara goluri mai mari de 2x3 cm. Consistenta miezului: trebuie sa fie elastica, astfel incat la o usoara apasare cu degetul, sa revina la forma initiala; <u>miezul nu trebuie sa fie lipicios si umed la pipait</u>, sa nu se sfaramiteze.</p> <p>Aroma placuta, caracteristica, fara miros strain (mucegai, ranced, statut).</p> <p>Gust: placut caracteristic unui produs bine copt, nu trebuie sa fie acru sau amar, fara scrasnet datorat impuritatilor minerale (nisip, pamant).</p> <p><u>Semne de alterari microbiene lipsa</u> (sa nu formeze fire mucilaginoase la rupere).</p> <p>Corpuri straine: lipsa.</p> <p>Nu vor fi admise produse care sunt: necoapte, mucegaite, acrite, fermentate, amare, atinse de boli parazitare, cu impuritati mecanice, insuficient crescute, nepufoase, cu miez sfaramicios sau umed, cu prezenta de cocoloase de faina, deformatate, cu suprafata arsa, fabricate din fainuri necernute, forma aplatizata.</p> <p><u>Greutate produs: 300 g.</u></p> <p>Ambalarea: produsul va fi ambalat individual in punga de polietilena, etichetata conform normelor. Ambalajul va fi rezistent si etichetat corespunzator. Pe eticheta se va mentiona data durabilitatii minimale si data limita de consum.</p> <p>Pentru transport sunt folosite ladite de material plastic, care sa asigure pastrarea integritatii si calitatii painii.</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/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 ....”.</p> <p>Livrare zilnica</p>	minim 3 zile de la data livrării catre autoritatea contractanta.
16	Chifla fara sare, 100 g	<p>Chifla fara sare, 100 g</p> <p>Suprafata lucioasa, galben – aurie; gust placut, specific.</p> <p>Aspectul miezului: uniform, cu pori fini, fara goluri mai mari de 2x3 cm. Consistenta miezului: trebuie sa fie elastica incat la o usoara apasare cu degetul sa revina la forma initiala; miezul nu trebuie sa fie lipicios si umed la pipait, sa nu se sfaramiteze.</p> <p>Aroma placuta, caracteristica fara miros strain (mucegai, ranced, statut).</p> <p>Gust: placut caracteristic unui produs bine copt, nu trebuie sa fie acru sau amar.</p>	minim 3 zile de la data livrării catre autoritatea contractanta.

	<p>Semnele de alterari microbiene lipsa (sa nu formeze fire mucilaginoase la rupere). Corpuri straine: lipsa.</p> <p>Nu vor fi admise produse care sunt: fabricate din fainuri necernute, necoapte, mucegaite, acrite, fermentate, amare, atinse de boli parazitare, cu impuritati mecanice, insuficient crescute, nepufoase, cu miez sfaramicios sau umed, cu prezenta de cocoloase de faina, deformatate, cu suprafata arsa, forma aplatizata.</p> <p>Greutate produs: 100 g.</p> <p>Ambalare: produsele vor fi ambulate in pungi sau folie, etichetate corespunzator.</p> <p>Materialele folosite la ambalare trebuie sa fie avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele vor fi marcate, în mod vizibil, prin etichetare, în 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, conținutul de grăsime, valori/declarații/informații nutriționale, valoarea energetică, condiții de depozitare, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "A se consuma de preferință înainte de ....".</p>	
--	--	--

Pentru toate loturile: 1, 2, 3, 4, 5, ....., 16;

- 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 și miros necorespunzator: acru, mucegai, ranced, miros de produs statut, inchis, acru;
- Semne de infestare cu paraziții (oua, larve și alte forme adulte, vii sau moarte), precum și 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;
- Produse 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 înscrisurii datei valabilității minimale, înscrisuri ilizibile;
- Produse aflate în 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 rozătoare;
- 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.

#### CONDIȚII SUPLIMENTARE pentru toate loturile:

1. Produsele pentru care se oferă 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 română 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 energetică, data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea “A se consuma de preferință înainte de ....”, cu 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 să fie conform UM înscrisă în 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 vânzarea produselor și garanțiile 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 producător. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a refuza produsele care se află în partea a doua a termenului de valabilitate. Aceasta măsura se impune pentru evitarea toxiiinfecțiilor alimentare sau a altor afecțiuni, determinate de calitatea necorespunzătoare 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 alt drepturi pe care achizitorul le poate avea față de furnizor.

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

Termenul de livrare este de 3 zile lucrătoare de la primirea comenzii ferme de la autoritatea contractantă.

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 categorie inferioară 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, neînsfășate 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 sa prezinte la livrare, pentru toate sortimentele de produse oferite, documentele de atestare a calitatii si de siguranta alimentelor sau orice alt document care sa garanteze protectia consumatorilor.

Operatorii economici sunt obligati sa faca dovada ca dispun de cel putin 1 (un) mijloc de transport autorizat sanitar-veterinar pentru transport alimente, conform art. 43 din Normele de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor (documente care confirma modul de dispunere a acestora - proprietate/contract de inchiriere/angajament de punere la dispozitie si Autorizatia sanitara veterinara, emisa de autoritatea competenta, valabila la momentul prezentarii).

## 6. Receptia produselor

Achizitorul sau reprezentantul sau are dreptul de a inspecta si/sau testa produsele pentru a verifica conformitatea lor in raport cu specificatiile (dupa caz) din anexa/anexele la contract si in deplina concordanta cerintele asumate prin documentatia de atribuire.

Inspectiile si testele din cadrul receptiei provizorii si receptiei finale (calitative) se vor face la destinatia finala a produselor. Daca in cadrul receptiei, vreunul din produsele inspectate sau testate nu corespunde specificatiilor, achizitorul are dreptul sa il respinga, iar furnizorul are obligatia, fara a modifica pretul contractului:

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

b) de a face toate modificarile necesare pentru ca produsele sa corespunda intocmai specificatiilor tehnice, in conformitate cu cerintele, parametrii si caracteristicile inscrite in Caietul de sarcini, realizate prin schimbare si/sau inlocuire, intr-un interval de timp de maxim 3 zile de la solicitarea expresa a achizitorului.

Dreptul achizitorului de a inspecta, testa si, daca este necesar, de a respinge, nu va fi limitat sau amanat datorita faptului ca produsele au fost inspectate si testate de furnizor, cu sau fara participarea unui reprezentant al achizitorului, anterior livrarii acestora pana la destinatia finala.

Receptia produselor se va efectua pe baza de proces verbal semnat de contractant si reprezentantii autoritatii contractante. Receptia produselor se poate realiza in mai multe etape, in functie de progresul contractului, respectiv:

a) receptia cantitativa se va realiza dupa livrarea produselor in cantitatea solicitata la locatia indicata de Autoritatea contractanta;

b) receptia calitativa se va realiza dupa livrarea produselor si, dupa caz, dupa ce toate defectele au fost remediate.

Receptia calitativa va consta in: probe aspectuale si organoleptice;

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a efectua periodic prin sondaj, in perioada de derulare a contractului, analize privind calitatea produselor. Probele vor fi prelevate din produsele livrate. Aceste analize vor fi efectuate in laboratoare specializate si autorizate. Rezultatele analizelor vor fi consemnate in buletinele de analiza emise de respectivele laboratoare. Costurile privind testarea calitatii produselor vor fi suportate de catre furnizor. Daca rezultatele analizelor produselor selectate prin sondaj, ce vor fi transmise la laboratoarele acreditate, nu vor corespunde cerintelor minime privind calitatea produselor specificate in acest caiet de sarcini, furnizorul va fi avertizat in scris la prima abatere de acest fel. La a doua abatere de acest fel, mai exact daca produsele transmise spre analiza la un laborator acreditat, nu vor corespunde cerintelor minime din caietul de sarcini, Autoritatea contractanta va rezilia contractul cu furnizorul. Refuzul furnizorului de a suporta costul analizelor de laborator specificate in caietul de sarcini, da dreptul autoritatii contractante de a rezilia contractul unilateral.

Receptia cantitativa si calitativa se va face la data livrarii, la data si locul indicat de beneficiar si va consta in:

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

- verificarea concordantei dintre certificatul de calitate a produselor/alt document care atesta calitatea produselor si calitatea efectiva a produselor.

Receptia cantitativa si calitativa se va efectua de catre o comisie de receptie constituita din reprezentanti ai beneficiarului, in prezenta reprezentantului furnizorului, prin semnarea actelor legale de receptie cantitativa si calitativa de catre acestia, cu notarea cantitatilor in plus sau in minus in documentele de receptie.

Procesul verbal de receptie calitativa si cantitativa va include unul din urmatoarele rezultate:

a) admiterea receptiei cu sau fara obiectii;

b) suspendarea receptiei;

Comisia de receptie recomanda suspendarea receptiei cand:

i. se constata existenta unor neconformitati, neconcordante, defecte ori deficiente care sunt de natura sa afecteze utilizarea produsului/produselor conform destinatiei sale/lor, dar care pot fi remediate;

ii. se constata existenta unor produse realizate necorespunzator sau nefinalizate, care pot afecta cerintele 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 persistenti (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. Ispas Daniel

As. Sandu Cornelia