

Aprobat  
Manager

Ec. Cruta Bogdan Marian



Vizat,  
Director Financiar-Contabil  
Ec. Dobrescu Beatrice  
Theodora Camelia

## 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.

Prezentul Caiet 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.

În cadrul acestei proceduri, Spitalul de Psihiatrie "Sf. Pantelimon" Braila îndeplinește rolul de Autoritatea 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 ACHIZITIEI

#### 2.1 Informatii despre Autoritatea Contractanta

Spitalul de Psihiatrie "Sf. Pantelimon" Braila este o unitatea sanitară cu paturi, de utilitate publică, cu personalitate juridică, ce furnizează servicii medicale.

Spitalul de Psihiatrie "Sf. Pantelimon" Braila este un spital de monospecialitate, fiind singurul spital de aceasta specialitate din judetul Braila, deservind populatia intregului judet, atat prin sectiile cu paturi, cat si prin Ambulatoriul integrat al spitalului si prin Centrul de Sanatate Mintala. Pacientii beneficiaza de servicii asigurate de personal medical cu inalta pregatire, de investigatii de laborator necesare, de medicamente si materiale sanitare necesare, de tratamente specifice profilului, de o alimentatie diversificata si regimuri dietetice.

#### 2.2 Informatii despre contextul care a determinat achizitionarea produselor

Avand in dotare doua blocuri alimentare, autoritatea contractanta este obligata sa asigure hrana zilnica pentru pacientii internati. Magazia de alimente a spitalului este astfel structurata si dotata incat sa poata primi, depozita si elibera alimente (lactate, fructe si legume proaspete, semipreparate, conserve, carne congelata, legume congelate, produse de panificatie).

#### 2.3 Informatii despre beneficiile anticipate de catre autoritatea contractanta

Aprovizionarea cu alimente in baza Acordurilor Cadru aduce autoritatii contractante cateva beneficii cum ar fi:

- o mai buna esalonare a livrarilor, in functie de numarul de pacienti internati,
- pastrare pe toata durata Acordului-cadru/contractului a unor cerinte tehnice minime privind produsele,
- pastrarea pe toata durata Acordului-cadru/contractului a pretului de achizitie si incadrarea in cheltuielile prevazute in bugetul aprobat. Prin exceptie, doar pretul unitar al produsului poate fi ajustat, dupa primele 6 luni de la data intrarii in vigoare a Acordului cadru/contractului subsecvent prin actualizare, la solicitarea furnizorului, in conditiile mentionate in Acordul cadru/contractului subsecvent,
- o gestionare mai corecta a stocurilor, evitandu-se crearea stocurilor nejustificate.

### 3. DESCRIEREA PRODUSELOR SOLICITATE

#### 3.1 Descrierea situatiei actuale la nivelul autoritatii contractante.

Pana in acest moment autoritatea contractanta a mai organizat licitatii deschise pentru atribuirea unor

Acorduri Cadru de furnizare alimente. Sunt in derulare Acorduri Cadru de furnizare alimente pe diverse perioade de timp si se doreste achizitionarea din nou a unor produse pentru care Acordurile Cadru isi vor inceta valabilitatea.

### 3.2 Obiectivul general

Furnizarea produselor incluse in prezentul Caiet de sarcini va contribui in mod constant pentru o perioada de **24 luni** la indeplinirea necesitatii zilnice de asigurare a normei de hrana pentru pacientii internati si asigurarea regimurilor dietetice impuse, asigurand necesarul zilnic de calorii si diminuand la maxim posibilitatea aparitiei unor boli infectioase.

### 3.3 Obiectivul specific

Furnizarea produselor incluse in prezentul Caiet de sarcini va contribui la atingerea urmatoarelor obiective specifice:

- detinerea de stocuri minime pentru materia prima;
- cresterea calitatii actului medical.

### 3.4. Produsele solicitate si operatiunile cu titlu accesoriu necesar a fi realizate

Produsele solicitate sunt prevazute in prezentul caiet de sarcini, iar operatiunile cu titlu accesoriu necesar a fi realizate sunt serviciile accesorii furnizarii: transport, manipulare, ambalare, marcare, respectiv livrarea produselor la sediul achizitorului.

Orice produs alimentar fabricat pentru consum uman sau dat in consum uman trebuie sa aiba avizul sanitar al Ministerului Sanatatii. Produsele oferite trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prevăzute în Ordinul ministrului sănătății, nr. 976/1998 - "Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor" cu modificările ulterioare și O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor cu modificările și completările ulterioare, Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor.

In derularea contractului, activitatea contractantului va fi condusa de urmatoarele principii:

- contractantul actioneaza in interesul autoritatii contractante pe durata furnizarii produselor, in conditiile si cu limitele descrise in documentatia aferenta prezentei proceduri de atribuire;
- contractantul actioneaza in sensul realizarii obiectivelor prezentate pentru contract in ceea ce priveste optimizarea folosirii resurselor necesare indeplinirii obiectivelor contractului.

#### 3.4.1 PRODUSELE SOLICITATE

##### Lot.1 Pulpa inferioara pui (ciocanel)

**Cantitate: conform anexa 1, parte integranta a caietului de sarcini**

**Unitate de masura:** kg

**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie " Sf Pantelimon " Braila Calea Calarasilor nr. 59

**Data de livrare solicitata:** Data specificata in comanda transmisa de catre achizitor.

**Specificatii tehnice:** Pulpe de pui inferioare, congelate, calitatea a I-a, sa fie curate, fara niciun fel de corpuri straine (inclusiv pene), mizerie sau sange, fara mirosuri straine (alterat, mucegait etc.), fara deteriorari, sa nu fie refrigerata si apoi congelata, greutate minima 120 g si maxima 200 g/bucata pulpa, consistenta musculaturii - foarte elastica, nu se admite consistenta inmuiata, sa nu aiba oase rupte proeminente, sa nu prezinte urme de arsuri de la congelare cu exceptia celor care sunt accidentale, mici si nesemnificative. In ambalaj nu se admit aglomerari de gheata. Se accepta ca pulpa sa fie ambalata in baxuri de maxim 10 kg. In ambalaj nu se admit aglomerari de gheata. Nu se accepta produse recongelate.

**Etichetare:** Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea producatorului, locul de origine/de productie, denumirea sortimentului, data de fabricatie (data congelarii) si termenul de valabilitate, conditii de pastrare, cantitate neta. Produsul va avea aplicata si eticheta cu valorile nutritionale la 100 g de produs.

**Termen de valabilitate:** minim 180 zile de la data livrării.

##### Lot 2. Piept de pui dezodat congelat

**Cantitate: conform anexa 1, parte integranta a caietului de sarcini**

**Unitate de masura:** kg

**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie " Sf Pantelimon " Braila Calea Calarasilor nr. 59

**Data de livrare solicitata:** Data specificata in comanda transmisa de catre achizitor.

**Specificatii tehnice :** calitatea a I-a, bucati intregi, sa fie curat, culoarea caracteristica , fara niciun fel de corpuri straine, mizerie sau sange, sa nu aiba mirosuri straine (alterat, mucegait etc.), sa fie fara deteriorari, sa nu fie refrigerate si apoi congelate, sa nu fie lipicioase, sa nu prezinte urme de arsuri de la congelare cu exceptia celor care sunt accidentale, mici si ne semnificative. Ambalate in pungi/tavite de 500 g - 2000 g. In ambalaj nu se admit aglomerari de gheata. Nu se accepta produse recongelate.

**Etichetare:** Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea producatorului, locul de origine/de productie, denumirea sortimentului, data de fabricatie (data congelarii) si termenul de valabilitate, conditii de pastrare, cantitate neta. Produsul va avea aplicata si eticheta cu valorile nutritionale la 100 g de produs.

**Termen de valabilitate: minim 180 zile** de la data livrarii.

### **Lot.3 Carne porc lucru**

**Cantitate: conform anexa 1, parte integranta a caietului de sarcini**

**Unitate de masura:** kg

**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie " Sf Pantelimon " Braila Calea Calarasilor nr. 59

**Data de livrare solicitata:** Data specificata in comanda transmisa de catre achizitor.

**Specificatii tehnice:** Carne porc dezosata, congelata ambalata, calitatea a I-a, bucati intregi de maxim 500g, maxim 35% grasime, provenita din transarea, dezosarea, alegerea si fasonarea tuturor portiunilor anatomice prelucrate in diverse scopuri, sa fie curata, fara nici un fel de corpuri straine, mizerie sau sange, sa nu aiba mirosuri straine (alterat, mucegait etc.), sa fie fara deteriorari, sa nu fie refrigerata si apoi congelata. Carnea sa fie cu o suprafata curata, consistenta musculaturii- foarte elastică, nu se admite consistență înmuiată. Ambalate in pungi de maxim 5 kg. In ambalaj nu se admit aglomerari de gheata. Nu se accepta produse recongelate.

**Etichetare:** Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea producatorului, locul de origine/de productie, denumirea sortimentului, data de fabricatie (data congelarii) si termenul de valabilitate, conditii de pastrare, cantitate neta. Produsul va avea aplicata si eticheta cu valorile nutritionale la 100 g de produs.

**Termen de valabilitate: minim 180 zile** de la data livrarii.

### **Lot.4 Cotlet de porc**

**Cantitate: conform anexa 1, parte integranta a caietului de sarcini**

**Unitate de masura:** kg

**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie " Sf Pantelimon " Braila Calea Calarasilor nr. 59

**Data de livrare solicitata:** Data specificata in comanda transmisa de catre achizitor.

**Specificatii tehnice:** Cotlet porc dezosat, congelat ambalat, calitatea a I-a, bucati intregi, sa fie curat, fara nici un fel de corpuri straine, mizerie sau sange, sa nu aiba mirosuri straine (alterat, mucegait etc.), sa fie fara deteriorari, sa nu fie refrigerat si apoi congelat.

Carnea sa fie cu o suprafata curata, consistenta musculaturii- foarte elastică, nu se admite consistență înmuiată. In ambalaj nu se admit aglomerari de gheata. Carnea va fi ambalata individual in punga de 2-3 kg. Nu se accepta produse recongelate.

**Etichetare:** Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea producatorului, locul de origine/de productie, denumirea sortimentului, data de fabricatie (data congelarii) si termenul de valabilitate, conditii de pastrare. Produsul va avea aplicata si eticheta cu valorile nutritionale la 100 g de produs.

**Termen de valabilitate: minim 180 zile** de la data livrarii.

### **Lot.5 Pate de ficat porc**

**Cantitate: conform anexa 1, parte integranta a caietului de sarcini**

**Unitate de masura:** buc.

**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie " Sf Pantelimon " Braila Calea Calarasilor nr. 59

**Data de livrare solicitata:** Data specificata in comanda transmisa de catre achizitor.

**Specificatii tehnice:** Pate de ficat porc, cutie metalica minim 100 g cu cheita, procent minim 15% ficat . Gust si miros placut, specific componentelor din reteta si condimentelor utilizate, fara gust si miros strain. Aspect omogen la tartinare, fara urme de subproduse. Parametri fizico-chimici sunt: continut de ficat min.15%, continut de sare maxim 1,5% **Ambalajul:** - cutii de minim 100 g cu cheita, etichetate si

marcate.

**Etichetare:** Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea producatorului, locul de origine/de productie, denumirea sortimentului, data de fabricatie si termenul de valabilitate, conditii de pastrare, cantitate neta. Produsul va avea aplicata si eticheta cu valorile nutritionale la 100 g de produs.

**Termen de valabilitate: minim 180 zile** de la data livrării.

#### **Lot 6. Sunca de Praga**

**Cantitate: conform anexa 1, parte integranta a caietului de sarcini**

**Unitate de masura: kg**

**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie " Sf Pantelimon " Braila Calea Calarasilor nr. 59

**Data de livrare solicitata:** Data specificata in comanda transmisa de catre achizitor.

**Specificatii tehnice :** Produs obtinut din carne de porc minim 90%, cu continut de sare maxim de 2 g/100 g produs, preparat fiert si afumat, fara gluten, fara amidon, fara MDM (produs obtinut prin indepartarea carnii de pe oase, dupa dezosare, sau din carcasele de carne de pasare, folosind mijloace mecanice care duc la pierderea sau modificarea structurii musculare fibroase), fara soia, fara coloranti sintetici, fara monoglutamat de sodiu adaugat.

Forma: batoane, lungime 40-50 cm corespunzator membranei folosite. Aspect: suprafata uscata, invelis intreg, aderent la compozitie. In sectiune masa compozitiei sa fie compacta, bine legata, fara corpuri straine, fara aglomerari de grasime, forma corespunzatoare pe toata lungimea. Gust si miros: placut, specific produsului, fara gust si miros strain (de mucegai, acru, ranced).

**Etichetare:** Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea producatorului, locul de origine/de productie, denumirea sortimentului, continutul de carne, sare, aditivi, cantitati nutritionale, data de fabricatie si termenul de valabilitate, conditii de pastrare, cantitate neta. Produsul va avea aplicata si eticheta cu valorile nutritionale la 100 g de produs.

**Termen de valabilitate: minim 14 de zile** de la data livrării.

#### **Lot 7. Salam de vara**

**Cantitate: conform anexa 1, parte integranta a caietului de sarcini**

**Unitate de masura: kg**

**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie " Sf Pantelimon " Braila Calea Calarasilor nr. 59

**Data de livrare solicitata:** Data specificata in comanda transmisa de catre achizitor.

**Specificatii tehnice :** Salam de vara din carne de porc si/sau vita, calitatea I, cu valoare energetica si formula nutritionala scrise pe eticheta.

Produs obtinut prin afumare in conditii de climatizare controlate. Produsul contine carne porc si/sau carne vita, slanina, apa, condimente si arome naturale (piper, usturoi, boia, sare, etc.) prezinta un miros si gust plăcut, specific produsului afumat, cu continut de sare maxim de 2 g/100 g produs, fara soia, fara coloranti sintetici, fara monoglutamat de sodiu adaugat, fără gust și miros străin, compact și să nu prezinte, arsuri, crăpături, mucilagiu, mucegai verde, consistența să nu fie moale, cu umplutura desprinsă de membrane, nelegată, sfărâmată, cu pete verzi sau goluri de aer.

**Etichetare:** Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea producatorului, locul de origine/de productie, denumirea sortimentului, continutul de carne, sare, aditivi, cantitati nutritionale, data de fabricatie si termenul de valabilitate, conditii de pastrare, cantitate neta. Produsul va avea aplicata si eticheta cu valorile nutritionale la 100 g de produs.

**Termen de valabilitate: minim 14 zile** de la data livrării.

#### **Lot.8 Cas de vaca**

**Cantitate: conform anexa 1, parte integranta a caietului de sarcini**

**Unitate de masura: kg**

**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie " Sf Pantelimon " Braila Calea Calarasilor nr. 59

**Data de livrare solicitata:** Data specificata in comanda transmisa de catre achizitor.

**Specificatii tehnice:** Cas proaspat din lapte de vaca, obtinut prin coagulare cu cheag, clorura de sodiu max. 2,0%. Ambalare in cutii alimentare PVC /pungi PVC alimentare transparente, 5-10 kg, minim 40% grasimi. Proprietati organoleptice: masa compacta, legata de consistenta uniforma, se rupe usor fara a se sfarama, bucati intregi cu suprafata curata, culoare alba cu nuanta usor galbuie uniforma in toata masa, gust placut, dulce, fara gust si miros strain.

**Etichetare:** Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea producatorului, locul de origine/de productie, denumirea sortimentului, data de fabricatie si termenul de valabilitate, conditii de pastrare, cantitate neta. Produsul va avea aplicata si eticheta cu valorile nutritionale la 100 g de produs.

**Termen de valabilitate: minim 20 zile** de la data livrarii.

#### **Lot.9 Telemea de vaca**

**Cantitate: conform anexa 1, parte integranta a caietului de sarcini**

**Unitate de masura:** kg

**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie " Sf Pantelimon " Braila Calea Calarasilor nr. 59

**Data de livrare solicitata:** Data specificata in comanda transmisa de catre achizitor.

**Specificatii tehnice:** Branza telemea proaspata din lapte de vaca integral sau normalizat, pasteurizat, coagulat cu cheag, ambalata in cutii de plastic 5-10 kg, minim 40% grasimi. Proprietati organoleptice: masa compacta, legata cu consistenta uniforma, se rupe usor fara a se sfarama, bucati intregi cu suprafata curata, culoare alba cu nuanta galbuie, gust placut, usor sarat (continut de sare max. 4%), fara gust si miros strain,

**Etichetare:** Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea producatorului, locul de origine/de productie, denumirea sortimentului, continutul de carne, sare, aditivi, cantitati nutritionale, data de fabricatie si termenul de valabilitate, conditii de pastrare, cantitate neta. Produsul va avea aplicata si eticheta cu valorile nutritionale la 100 g de produs.

**Termen de valabilitate: minim 20 zile** de la data livrarii.

#### **Lot.10 Branza topita trunghiuri**

**Cantitate: conform anexa 1, parte integranta a caietului de sarcini**

**Unitate de masura:** cutie

**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie " Sf Pantelimon " Braila Calea Calarasilor nr. 59

**Data de livrare solicitata:** Data specificata in comanda transmisa de catre achizitor.

**Specificatii tehnice:** Branza topita trunghiuri din lapte degresat reconstituit, branzeturi, unt, lapte praf degresat, proteine din lapte, sare maxim 2,5 %, smantana praf. Proprietati organoleptice: suprafata neteda, lucioasa, fara coaja si fara pete de mucegai, pasta curata, fina omogena, rare goluri de aer, fara cristale de saruri de topire, cu ingrediente uniform repartizate. Culoare: alb-galbuie. Miros si gust placut, fara miros si gust strain.

**Ambalare:** bucati trunghiulare, ambalate individual in folie de aluminiu termosudabila, minim 8 trunghiuri, care la randul lor sunt ambalate in doze de carton sau alte tipuri de ambalaje de minim 140 g.

**Etichetare:** Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea producatorului, locul de origine/de productie, denumirea sortimentului, continutul de carne, sare, aditivi, cantitati nutritionale, data de fabricatie si termenul de valabilitate, conditii de pastrare, cantitate neta. Produsul va avea aplicata si eticheta cu valorile nutritionale la 100 g de produs.

**Termen de valabilitate: minim 180 zile** de la data livrarii.

#### **Lot 11. Branza proaspata de vaca**

**Cantitate: conform anexa 1, parte integranta a caietului de sarcini**

**Unitate de masura:** kg

**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie " Sf Pantelimon " Braila Calea Calarasilor nr. 59

**Data de livrare solicitata:** Data specificata in comanda transmisa de catre achizitor.

**Specificatii tehnice:** Calitatea I, obtinuta din lapte de vaca integral, fara continut de sare.

Aspect: pasta omogena, curata, fara eliminare de zer. Culoare alba pana la alb galbuie, uniforma in toata masa, fara sa contina particule straine. Consistentă: pasta fina, cremoasa, nesfaramicioasa. Miros: placut, caracteristic de fermentatie lactica, fara miros strain. Gust: placut caracteristic de fermentatie lactica, fara gust strain (acru, amar, de mucegai, de afumat, de drojdii, etc). Ambalare in cutii/pungi PVC alimentare, transparente, ambalata maxim 5kg/cutie/punga PVC.

**Etichetare:** Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea producatorului, locul de origine/de productie, denumirea sortimentului, continutul de carne, sare, aditivi, cantitati nutritionale, data de fabricatie si termenul de valabilitate, conditii de pastrare, cantitate neta. Produsul va avea aplicata si eticheta cu valorile nutritionale la 100 g de produs.

**Termen de valabilitate: minim 10 zile** de la data livrarii.

**Lot.12 Oua rosii de gaina , marime M****Cantitate: conform anexa 1, parte integranta a caietului de sarcini****Unitate de masura:** buc.**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie " Sf Pantelimon " Braila Calea Calarasilor nr. 59**Data de livrare solicitata:** Data specificata in comanda transmisa de catre achizitor.**Specificatii tehnice:** Calitatea I, sa se incadreze in greutatea preavazuta (50-60g). Nu se admit oua ciocnite, crapate, cu pete, sau cu urme de corpuri straine, de mizerie si de impuritati. Data valabilitatii sa fie inscriptionata vizibil. Ambalate in cofraje tiplate, in cutii de carton etichetate. Elementele de identificare se vor regasi atat in certificatul de calitate sau declaratia de conformitate cat si pe ambalajul exterior. Ofertantul sa isi asuma responsabilitatea inlocuirii oualelor sparte. Ofertantul trebuie sa detina certificat veterinar de la producator si certificat de transport.**Etichetare:** Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea producatorului, locul de origine/de productie, denumirea sortimentului, termenul de valabilitate, si marimea.**Termen de valabilitate: minim 14 zile** de la livrare.**Lot.13 Ardei cuburi, congelat****Cantitate: conform anexa 1, parte integranta a caietului de sarcini****Unitate de masura:** kg**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie " Sf Pantelimon " Braila Calea Calarasilor nr. 59.**Data de livrare solicitata:** Data specificata in comanda transmisa de catre achizitor**Specificatii tehnice:** sa aiba aspectul fizic natural atat in stare congelata cat si decongelata, iar dupa ce au fost gatiti sa aiba gustul specific al legumelor proaspete respective, ambalat in pungi de maxim 5 kg. Continut de sare maxim 1%.**Etichetare:** Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea producatorului, locul de origine/de productie, denumirea sortimentului, sare, cantitati nutritionale, data de fabricatie si termenul de valabilitate, conditii de pastrare, cantitate neta. Produsul va avea aplicata si eticheta cu valorile nutritionale la 100 g de produs si cu timpul de fierbere inscriptionat.**Termen de valabilitate: minim 60 zile** de la data livrării.**Lot.14 Fasole pastai congelata****Cantitate: conform anexa 1, parte integranta a caietului de sarcini****Unitate de masura:** kg**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie " Sf Pantelimon " Braila Calea Calarasilor nr. 59**Data de livrare solicitata:** Data specificata in comanda transmisa de catre achizitor.**Specificatii tehnice minime:** calitatea I, sa aiba aspectul fizic natural in stare congelata iar dupa ce a fost gatita sa aiba gustul specific al legumelor proaspete respective, pastai fragede , fara portiuni fibroase. ambalata in pungi de polietilena de 2,5 - 10 kg. Continut de sare maxim 1%.**Etichetare:** Produsul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii: denumirea producatorului, locul de origine/de productie, denumirea sortimentului, sare, cantitati nutritionale, data de fabricatie si termenul de valabilitate, conditii de pastrare, cantitate neta. Produsul va avea aplicata si eticheta cu valorile nutritionale la 100 g de produs si cu timpul de fierbere inscriptionat.**Termen de valabilitate: minim 60 zile** de la data livrării.**Lot.15 Mazare congelata****Cantitate: conform anexa 1, parte integranta a caietului de sarcini****Unitate de masura:** kg**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie " Sf Pantelimon " Braila Calea Calarasilor nr. 59**Data de livrare solicitata:** Data specificata in comanda transmisa de catre achizitor.**Specificatii tehnice:** Boabe de mazare verde, 100% naturale, sa nu contina aditivi si nici conservanti., forma legumelor trebuie sa fie intacta, iar dupa dezghetare si fierbere sa se pastreze boabele intregi. Produsele trebuie sa fie separate si mobile, nu trebuie sa fie adunate in bulgari. Culoarea sa fie naturala, iar dupa dezghetare gustul si aroma sa se pastreze specifice sortimentului. Calitatea I, cu timpul de

fierbere inscripționat pe eticheta. Ambalat corespunzător în pungi/folii de plastic de până la 10 kg., livrate în cutii de carton. Continut de sare maxim 1%.

**Etichetare:** Produsul se marchează prin atasarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, locul de origine/de producție, denumirea sortimentului, sare, cantități nutriționale, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitate netă. Produsul va avea aplicată și eticheta cu valorile nutriționale la 100 g de produs și cu timpul de fierbere inscripționat.

**Termen de valabilitate la data livrării : minim 60 zile** de la data livrării.

#### **Lot.16 Morcov congelat**

**Cantitate: conform anexa 1, parte integrantă a caietului de sarcini**

**Unitate de măsură:** kg

**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie “ Sf Pantelimon “ Braila Calea Calarasilor nr. 59

**Data de livrare solicitată:** Data specificată în comandă transmisă de către achizitor.

**Specificații tehnice:** Morcov cuburi, rondoale sau baby morcov, congelat. Gust și miros specific, ambalat în pungi de polietilenă, de 2,5 - 10 kg, fără corpuri străine, cu timpul de fierbere inscripționat pe eticheta. După fierbere produsul să își păstreze gustul specific de morcov. Continut de sare maxim 1%.

**Etichetare:** Produsul se marchează prin atasarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, locul de origine/de producție, denumirea sortimentului, sare, cantități nutriționale, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitate netă. Produsul va avea aplicată și eticheta cu valorile nutriționale la 100 g de produs și cu timpul de fierbere inscripționat.

**Termen de valabilitate : minim 60 zile** de la data livrării.

#### **Lot.17 Ciuperci albe Champignon feliate, congelate**

**Cantitate: conform anexa 1, parte integrantă a caietului de sarcini**

**Unitate de măsură:** kg

**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie “ Sf Pantelimon “ Braila Calea Calarasilor nr. 59

**Data de livrare solicitată:** Data specificată în comandă transmisă de către achizitor.

**Specificații tehnice :** ciuperci albe feliate, să aibă aspectul fizic natural atât în stare congelată cât și decongelată, iar după ce au fost gătită să aibă gustul specific al legumelor proaspete respective, ambalate în pungi de 2.5 -10 kg. Continut de sare maxim 1%.

**Etichetare:** Produsul se marchează prin atasarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, locul de origine/de producție, denumirea sortimentului, sare, aditivi, cantități nutriționale, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitate netă. Produsul va avea aplicată și eticheta cu valorile nutriționale la 100 g de produs și cu timpul de fierbere inscripționat.

**Termen de valabilitate: minim 60 zile** de la data livrării

#### **Lot.18 Spanac taiat congelat**

**Cantitate: conform anexa 1, parte integrantă a caietului de sarcini**

**Unitate de măsură:** kg

**Loc de livrare:** Spitalul de Psihiatrie “ Sf Pantelimon “ Braila Calea Calarasilor nr. 59

**Data de livrare solicitată:** Data specificată în comandă transmisă de către achizitor.

**Specificații tehnice:** Spanac verde frunze , congelat. Gust și miros specific, ambalat în pungi de polietilenă, de 2,5-10 kg, fără corpuri străine. După fierbere produsul să își păstreze gustul specific de spanac. Continut de sare maxim 1%.

**Etichetare:** Produsul se marchează prin atasarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, locul de origine/de producție, denumirea sortimentului, sare, cantități nutriționale, data de fabricație și termenul de valabilitate, condiții de păstrare, cantitate netă. Produsul va avea aplicată și eticheta cu valorile nutriționale la 100 g de produs și cu timpul de fierbere inscripționat.

**Termen de valabilitate: minim 60 zile** de la data livrării.

Achizitionarea de produse se va efectua conform descrierilor si cantitatilor mentionate în prezentul caiet de sarcini(inclusiv in anexa la caietul de sarcini) si în Anuntul de participare publicat în SEAP.

În cazul acceptării ofertei, produsele livrate trebuie să respecte aceleași condiții de calitate ca și descrierile sau fotografiile prezentate înainte de semnarea contractului.

Furnizorul raspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție. Produsele furnizor.

Furnizorul câștigător va asigura prezența unui delegat la fiecare livrare.

### **3.4.2. Disponibilitate**

Este necesar ca produsele care fac obiectul procedurii sa fie disponibile pe toata perioada de derulare a contractului, furnizorul obligandu-se sa mentina aceleasi caracteristici tehnice ale produsului oferat, conform prevederilor din caietul de sarcini.

Nelivrarea în termenul stabilit a întregii cantitati solicitate este echivalenta cu o negatie.

În cazul în care furnizorul nu onoreaza comanda transmisa în baza contractului si transmite o negatie în acest sens, autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a rezilia contractul si de a percepe penalitati daca este cazul.

## **3.5 Garantie**

Furnizorul are obligația de a garanta că produsele furnizate în baza contractului sunt în conformitate cu specificatiile tehnice si propunerea sa tehnica, anexa la contract.

### **3.5.1 Termenul de valabilitate**

Termenele de valabilitate ale produselor livrate trebuie sa corespunda cu cele specificate la Cap. 3.4.1 pentru fiecare lot în parte.

Furnizorul raspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de valabilitate, produsele pastrandu-si caracteristicile specificate, indicate pe ambalajul sau pe marcarea întocmita de producator, cu conditia respectarii regulilor de transport, manipulare, depozitare.

Produsele depreciate în termenul de valabilitate, precum și cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de furnizor, în termen de maxim 24 de ore de la constatare si sesizare.

Autoritatea contractanta are dreptul de a notifica imediat furnizorului, în scris, orice plângere sau reclamație ce apare în conformitate cu termenul de valabilitate, iar acesta are obligația de a remedia problema sau de înlocui produsul în maxim 24 de ore de la constatare, fără costuri suplimentare pentru achizitor.

### **3.5.2 Livrare, ambalare, etichetare, transport si asigurare**

#### **3.5.2.1 Livrarea produselor**

Produsele vor fi livrate în baza contractului ce se va încheia în urma procedurii de „procedura simplificata”, si numai în baza comenzilor ferme emise de catre autoritatea contractanta, comenzi ce vor fi transmise prin e-mail, telefonic sau alte proceduri stabilite de comun acord. Produsele vor fi livrate astfel încât sa corespunda descrierii caracteristicilor tehnice minime din caietul de sarcini.

**Autoritatea contractanta** va emite comenzile în functie de necesitati si în functie de resursele financiare alocate cu acesta destinatie, fara a se obliga sa achizitioneze întreaga cantitate contractata.

Livrarea se va face la sediul Spitalului de Psihiatrie”Sf.Pantelimon” Braila, strada Calarasilor nr. 59 si la sectia exterioara din Braila, Sos. Baldovinesti nr. 53, conform comenzilor emise, de la data primirii comenzii pana maxim la data specificata în comanda ferma transmisa de catre achizitor furnizorului, franco-beneficiar la sediul unitatii contractante cu mijloacele de transport ale furnizorului.

Receptia cantitativa si calitativa a produselor se va realiza în momentul primirii de la furnizor a produselor comandate, de luni pana vineri în intervalul orar 07.30 – 13.30, moment în care Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza total sau partial un anumit produs daca acesta nu corespunde cerintelor din prezentul Caiet de sarcini.

Furnizorul va asigura descarcarea marfii și transferul acesteia în magazia autorității contractante cu mijloacele proprii. Ofertantul câștigător va asigura prezența unui delegat la fiecare livrare.

Transportul se va efectua de către ofertant cu mijloace proprii sau închiriate pe cheltuiela acestuia.

Documentele care însoțesc produsele sunt următoarele:

-factura/aviz de însoțire a marfii,

-certIFICATE de calitate și conformitate sau Declarație de conformitate .

Certificarea de către achizitor a faptului că produsele au fost livrate (parțial sau total) se face după recepția efectuată de comisia de recepție.

Certificarea de către achizitor a faptului că produsele sunt conforme cu specificațiile tehnice din propunerea tehnică se face la momentul recepției calitative și cantitative , prin semnarea de către comisia de recepție a documentelor de recepție.

Certificarea de către achizitor a faptului că produsele au fost livrate parțial sau total se face după recepție, prin semnarea de primire de către reprezentantul autorizat al acestuia, pe documentele emise de furnizor pentru livrare.

### **3.5.2.2 AMBALARE**

Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să se asigure o protecție convenabilă produsului, în ambalaje specializate, vidate sau parafinate. Folosirea materialelor și mai ales a celor de hârtie sau etichete ce conțin indicații comerciale este admisă cu condiția ca timbrul sau etichetajul să fie făcut cu un adeziv și o cerneală care să nu fie toxică. Ambalajele trebuie să fie curate și lipsite de corpuri străine. Ambalajul exterior – cutii din carton sau navete PVC. Ambalajele rămân în proprietatea achizitorului, fiind nefacturabile, cu excepția navetelor PVC, care vor circula “la schimb”. Pentru ambalajele PVC se va prezenta certificat de calitate și/sau declarație de conformitate.

Contractantul/ furnizorul are obligația de a ambala produsele pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la manipularea dură din timpul transportului, tranzitului și expunerii la temperaturi extreme, la soare și la precipitațiile care ar putea să apară în timpul transportului și depozitării în aer liber, în așa fel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

Contractantul/ furnizorul își asumă responsabilitatea de a prelua, la fiecare livrare ulterioară, ambalajele goale aferente livrării precedente, în vederea reutilizării. Costurile de transport pentru returul ambalajelor revin în sarcina exclusivă a Furnizorului

Ambalajele deteriorate vor fi înlocuite imediat de către Furnizor pe cheltuiela sa.

Ambalarea, marcarea și documentația din interiorul sau din afara pachetelor se va face cu respectarea prevederilor din standardele de execuție a produselor livrate.

### **3.5.2.3 MARCARE SI ETICHETARE**

Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G.106/2002 privind etichetarea produselor alimentare – M.O. Nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare) și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declarația de conformitate care vor însoți marfa, cât și pe ambalajul exterior, astfel: etichetele vor fi bine lipite, vor fi intacte și ușor lizibile.

Toate produsele vor fi etichetate. Eticheta trebuie să fie în limba română și trebuie să conțină minim următoarele: denumirea produsului, , numele și adresa producătorului, locul de origine/de producție, data fabricației, termenul de garanție și valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare, compoziția (conținutul de grăsime. Kcal/100 gr produs, % P, % G, % L/100 gr produs), valoarea energetică și formula nutrițională, și alte informații specifice, solicitate la fiecare lot în parte, la «Etichetare» .

### **3.5.2.4. ASIGURARI**

Furnizorul are obligația de a asigura complet produsele furnizate prin contract împotriva pierderii sau deteriorării neprevăzute la fabricare, transport, depozitare și livrare, în funcție de termenul comercial de livrare convenit (franco-beneficiar).

### 3.5.2.5 TRANSPORTUL PRODUSELOR

Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport specializate ale furnizorului (autofurgonete speciale termoizolante si dotate cu instalatii frigorifice pentru transport alimente, conform reglementarilor in vigoare respectiv HG 924/2005, privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare.) autorizate sanitar, in prezenta delegatului vânzătorului. Transporturile vor fi organizate astfel ca livrarea să fie încheiată în ziua stabilită (zi lucrătoare) de luni pana vineri in intervalul orar 07.30 – 13.30.

Transportul si toate costurile asociate sunt in sarcina exclusiva a furnizorului.

Transportul si livrarea se vor face in conditii corespunzatoare, sa asigure ambalarea rezistenta la manipulari in timpul transportului si la expuneri la temperaturi externe, soare, precipitatii, in ambalaje originale pe care este in scris termenul de valabilitate; produsele fiind insotite de urmatoarele documente (toate in limba romana): aviz de expeditie in original, certificate de calitate si conformitate sau Declaratie de conformitate.

Furnizorul isi asuma riscurile pe care le implica transportul produselor pana la sediul autoritatii contractante.

Transportul produselor se face numai cu mijloace de transport destinate acestui scop, care trebuie sa fie curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri straine, nefestate si ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare pentru a pastra calitatea si integritatea produselor pe tot timpul transportului.

Pentru produsele care trebuie transportate in stare refrigerata se vor folosi vehicule prevazute cu instalatie frigorifica, racite in prealabil la temperature de + 2...+8 grade Celsius.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care nu ajung in stare congelata la sediul sau.

Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar veterinar de organismele specializate.

Vehiculele trebuie mentinute curate, in buna stare de intretinere si functionare pentru ca alimentele sa fie protejate impotriva contaminarii, sa fie concepute si construite pentru a se permite igienizarea.

### 3.5.2.6 SISTEMUL DE ASIGURARE A CALITATII

În cazul acceptării ofertei, produsele livrate trebuie să respecte aceleași condiții de calitate ca și descrierile sau fotografiile prezentate înainte de semnarea contractului.

Loturile produselor (numar lot) vor fi evidentiate in documentele de certificare ale furnizorului.

#### 3.5.3. Operațiuni cu titlu accesoriu

Operatiunile cu titlu accesoriu necesar a fi realizate sunt serviciile accesorii furnizarii: transport, manipulare, ambalare, marcare respectiv livrarea produselor la sediul autoritatii contractante.

### 3.6 Atributiile si responsabilitatile partilor

In raport cu produsele solicitate si cu cerintele stipulate in prezentul Caiet de sarcini, responsabilitatile si atributiile partilor sunt:

#### Ofertantul are urmatoarele obligatii principale:

- mobilizarea de resurse suficiente pentru a asigura gestionarea contractului, astfel cum este solicitat în Caietul de Sarcini;
- indeplinirea obligatiilor contractuale la parametrii solicitati;
- asigurarea unui grad de flexibilitate in planificarea modalitatii de gestionare a contractului, pe toata durata de derulare a contractului;
- transmiterea datelor de identificare si de contact ale personalului alocat pentru executarea contractului;
- colaborarea cu personalul autoritatii contractante alocat pentru verificarea produselor livrate si realizarea receptiilor;
- reducerea in masura posibila, la minim, a situatiilor de intarzieri in efectuarea livrarilor, minimizand astfel impactul nergativ asupra activitatii autoritatii contractante;
- colaborarea cu personalul autoritatii contractante alocat pentru furnizarea produselor care fac obiectul contractului si pentru asigurarea serviciilor accesorii;
- se va respecta termenul de valabilitate de la data livrării;
- produsele din interior sa isi pastreze calitatile organo-leptice normale, caracteristice tipului de produs;
- sa fie infoliate pentru usurinta depozitarii si transportului;
- se vor transporta în mijloace de transport prevăzute cu instalații frigorifice, autorizate;

- sa nu prezinte corpuri straine in interior;
- sa accepte returul marfurilor care nu indeplinesc criteriile enumerate.

Furnizorul trebuie sa se asigure ca pe toata perioada contractului are stocul necesar pentru a asigura aprovizionarea ritmica cu produsele din propunerea tehnica depusa, respectand cerintele din prezentul caiet de sarcini.

Operatorii economici care vor depune oferte pentru unul sau mai multe loturi. **Modul de prezentare a propunerii tehnice:**

- prin propunerea tehnica ofertantii vor prezenta detalierea produselor ofertate, precum si alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice
- in ceea ce priveste descrierea tehnica a produselor, ofertantii vor trebui sa demonstreze corespondenta stricta a acestora cu descrierile produselor solicitate
- propunerea tehnica va cuprinde in mod obligatoriu toate caracteristicile mentionate in descrierea produselor ale autoritatii contractante, al fiecarui lot in parte, pentru care ofertantul depune oferta
- prin propunerea tehnica ofertantii isi asuma obligatia respectarii cerintelor mentionate

In vederea corelarii caracteristicilor produsului ofertat detaliate in oferta tehnica cu cerintele caietului de sarcini se vor depune minim:

a) fisa tehnica a fiecarui produs in parte, **emisa de catre producator**, in copie lizibila care va fi incarcata in SEAP odata cu propunerea tehnica.

b) pentru fiecare produs in parte fotografiile (de preferat format PDF) care sa evidentieze clar si fara echivoc continutul elementelor din eticheta care atesta denumirea produsului, producatorul si locul de origine/de productie, compozitia (specificatiile tehnice ale produsului) precum si valorile nutritionale la 100 g de produs. In cazul in care un produs prezinta o eticheta care prin fotografiere devine ilizibila chiar si partial, ofertantul va atasati fotografiile o descriere exacta si completa a continutului (respectiv denumire produs, producator, compozitie). Fotografiile (si descrierile daca este cazul) vor fi incarcate odata cu propunerea tehnica si fisele tehnice.

c) precum si alte documente si informatii considerate semnificative.

**In cazul in care exista neconcordanțe între datele regasite in fisa tehnica de produs si propunerea tehnica, vor fi luate in considerare specificatiile tehnice regasite in fisa producatorului. Neprezentarea documentelor solicitate la punctele a), b) sau prezentarea incompleta sau lipsa unor documente vor avea ca rezultat descalificarea ofertei prin declararea acesteia ca neconforma.**

- Pentru a dovedi utilizarea de ambalaje re folosibile ofertantul va prezenta documente ce pot demonstra indeplinirea acestei cerinte, cum ar fi: certificate/declaratii de conformitate pentru ambalaje, proceduri specifice de aprovizionare, o declaratie pe proprie raspundere, semnata, in care va indica criteriile pe care le poate indeplini.

**Neprezentarea documentelor solicitate sau prezentarea incompleta sau lipsa unor documente vor avea ca rezultat descalificarea ofertei prin declararea acesteia ca neconforma.**

- Pentru stabilirea *distantei rutiere de la producatorul regasit pe eticheta produsului ofertat pana la locul de consum al autoritatii contractante* ofertantul va prezenta informatii cu privire la distanta rutiera pe care o va parcurge. Distanța se va calcula cu <https://distanța-rutiera.ro>.

**Neprezentarea documentelor solicitate sau prezentarea incompleta sau lipsa unor documente vor avea ca rezultat descalificarea ofertei prin declararea acesteia ca neconforma**

- Pentru a dovedi *utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanti* atmosferici ofertantul va prezenta in copie cartea de identitate a vehiculului aflat in proprietatea firmei sau contractul de inchiriere a unui astfel de autovehicul, valabil pe intreaga perioada de valabilitate a acordului cadru, insotit de copia cartii de identitate a vehiculului inchiriat, precum si dovada autorizarii sanitar veterinara a autovehiculului utilizat. In situatia in care un ofertant declara ca va utiliza pentru livrare mai multe tipuri de autovehicule cu norme de poluare diferite, in functie de disponibilitatile proprii, se va lua in calcul doar utilizarea autovehiculului cel mai poluant.

**Neprezentarea documentelor solicitate sau prezentarea incompleta sau lipsa unor documente vor avea ca rezultat descalificarea ofertei prin declararea acesteia ca neconforma**

**Oferta tehnica va fi insotita de declaratie pe proprie raspundere ca toate documentele, informatiile și înscrisurile transmise/depuse sunt corecte și conforme cu realitatea. Formular 9**

Produsele livrate vor corespunde cu specificatiile tehnice din caietul de sarcini si propunerea tehnica.

Marcarea, inspectia de conformitate, transportul, asigurarea suportului logistic vor respecta prevederile caietului de sarcini si din propunerea tehnica. Furnizorul se obligă ca in baza contractului incheiat cu autoritatea contractanta, sa furnizeze produsele solicitate, în cantitățile si la preturile unitare mentionate, la data fixata in comanda ferma transmisa de catre achizitor respectand datele din comanda, termenul comercial stabilit și în conformitate cu obligatiile asumate. Nelivrarea in termenul stabilit a intregii cantitati solicitate in comanda este echivalenta cu o negatie.

In cazul in care contractatul **NU** onoreaza comanda transmisa in baza contractului **si transmite o negatie justificata in acest sens**, (exp .produsul oferat nu se mai fabrica, pretul de fabricatie/achizitie a produsului este mai mare decat pretul oferat) autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a rezilia contractul.

**Autoritatea contractanta are urmatoarele obligatii principale:**

- desemnarea unei persoane sau a unei echipe pentru monitorizarea contractului,
- punerea la dispozitia Contractantului a tuturor informatiilor disponibile si necesare pentru derularea contractului in timpul stabilit si la nivelul de calitate si performanta prevazut in Caietul de sarcini,
- asigurarea accesului in spatiile in care urmeaza a se realiza livrarea,
- notificarea Contractantului prin canalele de comunicatie puse la dispozitie de acesta privind orice incidente care intervin pe perioada de derulare a contractului,
- verificarea tuturor documentelor asociate receptiei produselor care fac obiectul contractului.

**3.7. Documentatii ce trebuie furnizate autoritatii contractante**

**Toate produsele incluse in prezentul contract vor fi furnizate impreuna cu documentatia adecvata, in limba romana.**

**Documentatiile obligatorii pe care Contractantul trebuie sa le livreze autoritatii contractante in cadrul contractului sunt:**

- Factura/ aviz de insotire a marfii
- Declaratia de conformitate care atesta conformitatea produsului cu legislatia aplicabila
- Declaratie de conformitate pentru ambalajele folosite

**Riscuri** ce pot interveni in desfasurarea contractului de furnizare produse:

**DE NATURA TEHNICA:** Ofertantul sa nu furnizeze produsele la standardele si/sau performantele prezentate in propunerea tehnica.

Modalitatea de eliminare consta in respectarea specificatiilor produselor, livrarea de produse conform ofertei tehnice declarate si respingerea de catre autoritatea contractanta a produselor neconforme, in faza de receptie a produselor neconforme sau la momentul depistarii unor vicii ascunse si inlocuirea acestora in termen de 2 zile lucratoare de la sesizare, cu produse conforme, fara costuri suplimentare pentru achizitor.

**INTARZIERI IN LIVRAREA PRODUSELOR:**

Modalitatea de eliminare: Urmărirea înaintării comenzilor la timp, dialog permanent cu furnizorul pentru încadrarea în termenul stabilit. In caz contrar, vor fi percepute penalitati furnizorului, conform clauzelor contractuale.

#### **4. RECEPTIA PRODUSELOR**

Receptia calitativa si cantitativa se va face la momentul livrării de către autoritatea contractanta în prezența unei comisii de receptie și a unui delegat împuternicit de ofertant, la sediul spitalului și va consta în:

- verificarea cantitativa a produselor conform comenzii emise și a facturii ce însoțește marfa
- verificarea concordantei între certificatul de calitate a produselor, documentele care atestă calitatea produselor și calitatea efectivă a produselor;
- verificarea termenului de valabilitate

Nu se admit neconcordanțe între produsele livrate și factura. Existența unor asemenea neconcordanțe atrage după sine respingerea produselor/facturii.

În situația în care cu ocazia receptiei cantitative-calitative se constată că nu au fost livrate toate produsele ce fac obiectul tranșei de livrare sau vreunul din produsele verificate nu corespunde specificațiilor, autoritatea contractanta va respinge produsul/produsele sau toată tranșa de produse după caz, iar contractantul are obligația, fără a modifica prețul contractului, de a furniza produsele lipsă și/sau înlocui produsele neconforme, în termen de 2 zile lucrătoare de la respingerea tranșei de livrare respective.

Dreptul autorității contractante de a inspecta produsele, dacă este necesar, de a respinge nu va fi limitat sau amânat din cauza faptului că produsele au fost inspectate și testate de contractant.

Produsele vor fi ambalate corespunzător astfel încât caracteristicile lor calitative și cantitative să nu fie atinse.

Cantitățile contractate sunt cele prevăzute în anexa 1, anexa ce face parte integrantă din prezentul Caiet de Sarcini.

#### **5. MODALITATI SI CONDITII DE PLATA**

Decontarea produselor se va face numai pe baza facturii electronice transmise prin sistemul Ro-e Factura, pe care va fi menționat obligatoriu contul de plată al furnizorului deschis la Trezorerie;

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

Autoritatea contractanta va efectua plățile cu O.P., prin Trezorerie, în termen de maxim 60 zile calendaristice de la primirea facturii prin sistemul Ro-e Factura.

Prețul unitar al produsului poate fi ajustat, după primele 6 luni de la data intrării în vigoare a acordului cadru/contractului subsecvent, prin actualizare, la solicitarea furnizorului, în condițiile menționate în Acordul cadru/contract.

#### **6. CADRUL LEGAL** care guvernează relația dintre Autoritatea contractanta și Contractant

Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice și H.G. nr. 395/2016.

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta în executarea Contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul Național, prin acorduri colective sau prin dispoziții internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii.

În cazul în care intervin schimbări legislative, furnizorul are obligația de a informa în scris autoritatea contractantă cu privire la consecințele asupra furnizării produselor care fac obiectul Contractului.

#### **7. MANAGEMENTUL/GESTIONAREA CONTRACTULUI** și activități de raportare în cadrul Contractului

Cantitățile de produse vor fi evidențiate în anexa la Contract, pentru cantități lunare și va fi considerat ca și grafic estimat de livrare.

Autoritatea contractanta va monitoriza livrările și va notifica Contractantul cu privire la situația în care se află derularea Contractului, produsele refuzate la receptie și cauzele refuzului.

Cerințele impuse prin caietul de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale și obligatorii.

#### **8. Evaluarea performanței Contractantului**

Pentru activitățile și rezultatele relevante pentru îndeplinirea obiectului contractului autoritatea contractanta definește nivelurile de performanță prezentate în continuare.

Autoritatea Contractanta utilizeaza indicatorii de performanta stabiliti in tabelul de mai jos :

Indicatori performanta	de	Referinta in contract/ Caiet de sarcini	Nivelul de performanta asteptat (conform contract/ Caiet de sarcini)	Modalitatea de evaluare
Componenta financiara 40 puncte			Invers proportional	Algoritm de calcul: <i>Punctajul se acorda astfel:</i> a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi oferite punctajul $P(n)$ se calculeaza proportional, astfel: $P(n) = (\text{Pret minim oferit} / \text{Pret } n) \times \text{punctaj maxim alocat}$ .
Utilizarea de ambalaje re folosibile  20 puncte	Conform Caietului de sarcini	de	Direct Proportional	<i>Algoritm de calcul:</i> <i>Se atribuie un numar maxim de puncte atunci cand produsele sunt livrate in ambalaje secundare si/sau de transport cu continut reciclat in proportie de peste 45%, adica 20 puncte.</i> <i>Cand produsele sunt livrate in ambalaje secundare si/sau de transport cu continut reciclat in proportie de peste 25-45%: 10 puncte</i> <i>Daca produsele sunt livrate in ambalaje secundare si/sau de transport cu continut reciclat in proportie mai mica de 25%, nu se va acorda punctaj.</i>  <b>Documente solicitate:</b> <i>Ofertantul va prezenta documente ce pot demonstra indeplinirea cerintei, cum ar fi:</i> <i>-certIFICATE/declaratii de conformitate pentru ambalaje, proceduri specifice de aprovizionare, o declaratie pe proprie raspundere, semnata, in care va indica criteriile pe care le poate indeplini.</i>
Distanța rutiera de la producatorul regasit pe eticheta produsului oferit pana la locul de consum  20 puncte	Conform Caietului de sarcini		Direct Proportional	<i>Algoritm de calcul:</i> <i>Pentru o distanta de la locul de productie pana la locul de consum mai mica sau egala cu 150 km se va acorda punctaj maxim , adica 20 puncte</i> <i>Pentru o distanta de la locul de productie pana la locul de consum mai mica sau egala cu 300 km, dar mai mare de 150 km se vor acorda 10 puncte</i> <i>Pentru o distanta de la locul de productie pana la locul de consum mai mare de 300 km nu se va acorda punctaj</i>  <b>Documente solicitate</b> <i>Ofertantul va prezenta informatii cu privire la distanta pe care o va parcurge intre locul de productie regasit pe eticheta produsului oferit si locul de consum. Distanța se va calcula cu <a href="https://distanța-rutiera.ro">https://distanța-rutiera.ro</a></i>
Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de	Conform Caietului de sarcini		Direct Proportional	<i>Algoritm de calcul:</i> <i>Se atribuie un numar maxim de puncte atunci cand produsele sunt livrate cu vehicule comerciale electrice, adica 20 puncte.</i>

poluanti  
atmosferici

20 puncte

*Cand produsele sunt livrate cu vehicule plug-in hybrid si/sau hybrid: **10 puncte.***

*Daca produsele sunt livrate cu vehicule cu motoare termice cu norma de poluare Euro 6 sau mai mica: **nu se va acorda punctaj.***

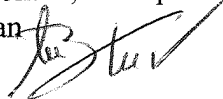
***Nota:** In situatia in care un ofertant declara ca va utiliza pentru livrare mai multe tipuri de autovehicule cu norme de poluare diferite, se va lua in calcul doar utilizarea autovehiculului cel mai poluant.*

**Documente solicitate**

- copia cartii de identitate a vehiculului aflat in proprietatea firmei; sau
- copie dupa contractul de inchiriere a unui autovehicul, valabil pe intreaga perioada de valabilitate a acordului cadru (daca este cazul) si copia cartii de identitate a vehiculului inchiriat;
- dovada autorizarii sanitar veterinara a autovehiculului utilizat.

Intocmit/redactat

Sef Serviciu Aprovizionare, Transporturi  
Butuc Marius Emilian



Asistent dietetician,

Surdu Denis Dumitra





## Anexa la caietul de sarcini

Nr.lot	Denumirea produsului	UM	Cantitatea minima estimata contract	Cantitatea maxima estimata contract	Cantitatea minima estimata acord-cadru	Cantitatea maxima estimata acord-cadru	Pret estimat fara TVA	Val min CS	Val max CS	Val min AC	Val max AC
1	Pulpa inferioara pui (ciocanel)	Kg	275	3300	6600	6875	16.22	4460.50	53526.00	107052.00	111512.50
2	Plept de pui dezosat congelat	Kg	240	2880	5760	6000	37.39	8973.60	107683.20	215366.40	224340.00
3	Carne porc lucru	Kg	125	1500	3000	3125	20.72	2590.00	31080.00	62160.00	64750.00
4	Cotlet de porc	Kg	60	720	1440	1500	28.38	1702.80	20433.60	40867.20	42570.00
5	Pate de ficat porc	Buc.	750	9000	18000	18750	2.25	1687.50	20250.00	40500.00	42187.50
6	Sunca de Praga	Kg	250	3000	6000	6250	32.43	8107.50	97290.00	194580.00	202687.50
7	Salam de vara	Kg	150	1800	3600	3750	40.54	6081.00	72972.00	145944.00	152025.00
8	Cas de vaca	Kg	360	4320	8640	9000	30.63	11026.80	132321.60	264643.20	275670.00
9	Telemea de vaca	Kg	200	2400	4800	5000	27.93	5586.00	67032.00	134064.00	139650.00
10	Branza topita triunghiuri	cut	400	4800	9600	10000	5.41	2164.00	25968.00	51936.00	54100.00
11	Branza proaspata de vaca	Kg	400	4800	9600	10000	23.42	9368.00	112416.00	224832.00	234200.00
12	Oua rosii de gaina, marime M	Buc.	7200	86400	172800	180000	1.44	10368.00	124416.00	248832.00	259200.00
13	Ardei cuburi, congelat	Kg	120	1440	2880	3000	22.52	2702.40	32428.80	64857.60	67560.00
14	Fasole pastai congelata	Kg	300	3600	7200	7500	12.61	3783.00	45396.00	90792.00	94575.00
15	Mazare congelata	Kg	130	1560	3120	3250	14.41	1873.30	22479.60	44959.20	46832.50
16	Morcov congelat	Kg	350	4200	8400	8750	9.01	3153.50	37842.00	75684.00	78837.50
17	Ciuperci albe feliate, congelate	Kg	150	1800	3600	3750	18.02	2703.00	32436.00	64872.00	67575.00
18	Spanac taiat, congelat	Kg	120	1440	2880	3000	18.02	2162.40	25948.80	51897.60	54060.00
								88493.30	1061919.60	2123839.20	2212332.50

Intocmit/redactat

Sef serviciu Aprovizionare, Transporturi  
Ing. Butuc Marius Emilian

Asistent principal dietetica,

Surdu Denis

