

Secțiunea II – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse

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.

Caietul de sarcini trebuie să precizeze și instituțiile competente de la care furnizorii, executanții sau prestatorii pot obține informații privind reglementările obligatorii referitoare la protecția muncii, la prevenirea și stingerea incendiilor și la protecția mediului, care trebuie respectate pe parcursul îndeplinirii contractului și care sunt în vigoare la nivel național sau, în mod special, în regiunea ori în localitatea în care se execută lucrările sau se prestează serviciile ori operațiunile de instalare, accesorii furnizării produselor (după caz).

În cadrul acestei proceduri, Spitalul Clinic de Recuperare Medicală Băile Felix îndeplinește rolul de Autoritatea/entitatea contractantă, respectiv Autoritatea/entitatea 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

2.1 Informații despre autoritatea/entitatea contractantă

Spitalul Clinic de Recuperare Medicală din stațiunea balneoclimaterică Băile Felix a fost înființat în octombrie 1988, la inițiativa autorităților locale, în colaborare cu Institutul Național de Medicină Fizică, Balneoclimatologie și Recuperare Medicală București.

În decursul anilor următori, structura spitalului a suferit mai multe modificări, cea mai importantă fiind în 1992 când, în structura unității a intrat secția de copii a vechiului Sanatoriu de Copii, Băile 1 Mai.

Spitalul desfășoară activități de asistență medicală, cercetare și educație în domeniul recuperării medicale și organizează anual manifestări științifice cu caracter regional sau național menite să promoveze atât specialitatea de recuperare medicală cât și factorii naturali de cură de care beneficiază stațiunea Băile Felix.

Spitalul nostru asigură servicii de reabilitare comprehensivă la diferite nivele (consultații de specialitate, internare, tratament ambulator), oferite de o echipă multidisciplinară, pentru a promova starea de sănătate, independență funcțională și calitate a vieții indivizilor cu dizabilități.

Echipa multidisciplinară, condusă de medici specialiști de recuperare și medicină fizică, este formată din asistenți medicali și de balneo-fizioterapie, kinetoterapeuți, fiziokinetoterapeuți, terapeuți ocupaționali, psihologi, infirmiere, îngrijitoare, educatori, instructori de activitate.

Misiune, viziune și filozofie

Obiectivele activității noastre sunt prevenirea, diagnosticarea, tratarea și managementul reabilitării persoanelor cu afecțiuni invalidante și comorbidități.

Echipa de specialiști abordează holistic persoanele cu afecțiuni acute sau cronice (generatoare de incapacitate funcțională) și utilizează toate mijloacele terapeutice disponibile menite să reducă impactul afecțiunilor care presupun dizabilitate, limitare de activitate și restricție de participare pentru a facilita integrarea optimă a individului în mediul fizic și social.

Îngrijirile acordate pacienților se desfășoară la nivele diferite, incluzând atât spitalizare cât și servicii de recuperare în ambulatoriu integrat al spitalului, în concordanță cu nevoile specifice ale fiecăruia

O descriere a activităților care vor fi influențate de rezultatul contractului de achiziție publică de produse va permite ofertanților o mai bună înțelegere a necesității autorității/entității contractante, a produselor pe care autoritatea/entitatea contractantă dorește să le achiziționeze și a relațiilor dintre produsele achiziționate și activitatea autorității/entității contractante.

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Spitalul Clinic de Recuperare Medicală Băile Felix este instituție public cu personalitate juridică, declarată entitate de interes național potrivit prevederilor din H.G nr. 1106/2002, cu modificările și completările ulterioare, cu o capacitate de 150 de paturi de spital la Secțiile Clinice Recuperare, Medicină Fizică și Balneologie nr. 1 și 2 Băile Felix și 110 paturi de spital la Secția Clinică Recuperare, Medicină Fizică și Balneologie Copii Băile 1 Mai, având în structura și un Ambulatoriu Integrat, iar pacienții internați în regim de spitalizare continuă și pacienții din ambulatoriu integrat trebuie hrăniți în fiecare zi

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către autoritatea/entitatea contractantă

Pregătirea hranei pentru pacienții internați/ambulatoriu din cadrul Spitalului Clinic de Recuperare Medicală Băile Felix.

2.4 Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de produse, *dacă este cazul*

N/A

2.5 Cadrul general al sectorului în care autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea, *dacă este cazul*

Autoritatea contractantă își desfășoară activitatea în sectorul medical, fiind direct subordonată Ministerului Sănătății

2.6 Factori interesați și rolul acestora, *dacă este cazul*

Managementul riscurilor în cadrul contractului

- variația circumstanțelor și, prin urmare, noile sarcini ce afectează executarea fac parte din riscul contractual, pe care-l suportă debitorul obligației de executat, în lipsa unei dispoziții contrare;
- imposibilitatea fortuită de executare; rezolvarea problemei riscurilor prin remedii; această problemă se află în strânsă legătură cu una din cauzele de stingere a obligațiilor: imposibilitatea fortuită de executare; astfel, atunci când o obligație contractuală nu mai poate fi executată datorită unui eveniment de forță majoră și în cazuri speciale de caz fortuit, în principiu, se stinge; debitorul se află liberat de obligație pentru imposibilitate de executare;

Stabilirea penalităților pentru neîndeplinirea sau îndeplinirea defectuoasă a obligațiilor contractuale

- În cazul în care, din vina sa exclusivă, furnizorul nu reușește să-și îndeplinească obligațiile asumate, atunci achizitorul are dreptul de a solicita dobândă legală penalizatoare, calculată potrivit art. 3 alin 21 din O. G. nr. 13/2011;
- Nerespectarea obligațiilor asumate prin prezentul contract de către una dintre părți, în mod culpabil și repetat, dă dreptul părții lezate de a considera contractul drept reziliat și de a pretinde plata de daune-interese

- Achizitorul își rezervă dreptul de a renunța la contract, printr-o notificare scrisă adresată furnizorului, fără nici o compensație, dacă acesta din urmă dă faliment, cu condiția ca această anulare să nu prejudicieze sau să afecteze dreptul la acțiune sau despăgubire pentru furnizor. În acest caz, furnizorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului

3 Produsele solicitate

3.1 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Obiectivul general constituie pregătirea hranei pentru pacienții internati/ambulatoriu din cadrul Spitalului Clinic de Recuperare Medicală Baile Felix.

3.2 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor, *dacă e cazul*

Este necesar în asigurarea autorității contractantă cu diversitate cât mai mare de alimente astfel încât să se poată asigura hrana pentru toate regimurile: comun fără carne de porc, diabet, diabet hiposodat, hiposodat, hepatic, ulcer, ovo-lacto-vegetarian, hipercaloric, de crutare, de post.

3.3 Descrierea produselor solicitate și, *dacă este cazul, a operațiunilor cu titlu accesoriu necesar a fi realizate*

Achiziția produselor specificate trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în tabelul de mai jos, care reprezintă cerințe minime obligatorii și care fac parte integrantă din acest caiet de sarcini.

În derularea contractului, activitatea contractantului va fi condusă de următoarele principii:

- i. Contractantul acționează în interesul *autorității/entității contractante* pe durata furnizării produselor, în condițiile și cu limitele descrise în documentația aferentă prezentei proceduri de atribuire;
- ii. Contractantul acționează în sensul realizării obiectivelor prezentate pentru contract în ceea ce privește optimizarea folosirii resurselor necesare îndeplinirii obiectivelor contractului.

3.3.1 Produse solicitate

Nr. Lot	Denumire produs	CPV	UM	Cant. Min. Estimata CS	Cant. Max. Estimata CS	Cant. Min. Estimata AC	Cant. Max. Estimata AC	Specificatii tehnice
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
LOT 1 Ceai								
1.1	Ceai fructe de padure 40-75 gr	15863000-5	kg	3	18	3	36	<i>Exclusiv plante si/sau flori si/sau fructe pentru ceai, fara coloranti sau arome adaugate; ambalat in cutii de carton. Cutie 40-75gr Exclus plante/flori macinate sau maruntite</i>
1.2	Ceai macese 40-75 gr	15863000-5	kg	3	18	3	36	<i>Exclusiv plante si/sau flori si/sau fructe pentru ceai, fara coloranti sau arome adaugate; ambalat in cutii de carton. Cutie 40-75gr Exclus plante/flori macinate sau maruntite</i>
1.3	Ceai menta 40-75 gr	15863000-5	kg	3	18	3	36	<i>Exclusiv plante si/sau flori si/sau fructe pentru ceai, fara coloranti sau arome adaugate; ambalat in cutii de carton. Cutie 40-75gr Exclus plante/flori macinate sau maruntite</i>
1.4	Ceai musetel 40-75 gr	15863000-5	kg	3	18	3	36	<i>Exclusiv plante si/sau flori si/sau fructe pentru ceai, fara coloranti sau arome adaugate; ambalat in cutii de carton. Cutie 40-75gr Exclus plante/flori macinate sau maruntite</i>
1.5	Ceai soc 40-75 gr	15863000-5	kg	3	18	3	36	<i>Exclusiv plante si/sau flori si/sau fructe pentru ceai, fara coloranti sau arome adaugate; ambalat in cutii de carton. Cutie 40-75gr Exclus plante/flori macinate sau maruntite</i>
1.6	Ceai sunatoare 40-75 gr	15863000-5	kg	3	18	3	36	<i>Exclusiv plante si/sau flori si/sau fructe pentru ceai, fara coloranti sau arome adaugate; ambalat in cutii de carton. Cutie 40-75gr Exclus plante/flori macinate sau maruntite</i>
1.7	Ceai tei 40-75 gr	15863000-5	kg	3	18	3	36	<i>Exclusiv plante si/sau flori si/sau fructe pentru ceai, fara coloranti sau arome adaugate; ambalat in cutii de carton. Cutie 40-75gr Exclus plante/flori macinate sau maruntite</i>

Nr. Lot	Denumire produs	CPV	UM	Cant. Min. Estimata CS	Cant. Max. Estimata CS	Cant. Min. Estimata AC	Cant. Max. Estimata AC	Specificatii tehnice
LOT 2 Paste fainoase								
2.1	Cus cus FARA ou	15851200-0	kg	200	1200	200	2400	<i>Pastele fainoase din faina superioara, FARA ou, aditivi alimentari, casante la rupere, sa nu fie lipite unele de altele , sa nu se lipeasca intre ele in procesul de gatire; sa nu se dezintegreze la fierbere, (sa isi pastreze forma in procesul de gatire), gust dulceag; ambalate in pungi de max 5 kg,</i>
2.2	Paste făinoase cu ou pentru felul II: SPAGHETE	15851100-9	kg	60	360	60	720	<i>Pastele fainoase din faina superioara, cu ou; sa nu contina aditivi alimentari, casante la rupere, aspect lucios la sectiunea de rupere, sa nu fie lipite unele de altele , sa nu se lipeasca intre ele in procesul de gatire; sa nu se dezintegreze la fierbere, (sa isi pastreze forma in procesul de gatire), gust dulceag; Nu se admit produse umede, mucegaite, care contin corpuri straine, urme de rozatoare, etc; ambalate in pungi de max 5 kg,</i>
2.3	Paste făinoase cu ou diferite forme, pentru felul II: melci, tub rasucit, pene, spirale, scoici taietei lati etc.	15851100-9	kg	300	1800	300	3600	<i>Pastele fainoase din faina superioara, cu ou; sa nu contina aditivi alimentari. casante la rupere, aspect lucios la sectiunea de rupere, sa nu fie lipite unele de altele , sa nu se lipeasca intre ele in procesul de gatire; sa nu se dezintegreze la fierbere, (sa isi pastreze forma in procesul de gatire), gust dulceag; Nu se admit produse umede, mucegaite, care contin corpuri straine, urme de rozatoare, etc; ambalate in pungi de max 5 kg,</i>
2.4	Paste fainoase fara ou macaroane, Taietei Lati pentru felul II	15851100-9	kg	92	552	92	1104	<i>Pastele fainoase din faina superioara, fara ou; sa nu contina aditivi alimentari, casante la rupere, aspect lucios la sectiunea de rupere, sa nu fie lipite unele de altele , sa nu se lipeasca intre ele in procesul de gatire; sa nu se dezintegreze la fierbere, (sa isi pastreze forma in procesul de gatire), gust dulceag;</i>

								<i>Nu se admit produse umede, mucegaite, care contin corpuri straine, urme de rozatoare, etc; ambalate in pungi de max 5 kg,</i>
2.5	Tăieței cu ou CSIGA (melcisorii, frunzulita, romburi patratele, taietei fidea alfabet pentru supă)	15851100-9	kg	40	240	40	480	<i>Pastele fainoase din faina superioara, cu ou; sa nu contina aditivi alimentari casante la rupere, aspect lucios la sectiunea de rupere, sa nu fie lipite unele de altele , sa nu se lipeasca intre ele in procesul de gatire; sa nu se dezintegreze la fierbere, gust dulceag;</i>
2.6	Paste fainoase fara gluten	15851100-9	Kg	13	78	13	156	<i>paste scurte din faina de porumb fara gluten .ambalate la 500gr</i>
Nr. Lot	Denumire produs	CPV	UM	Cant. Min. Estimata CS	Cant. Max. Estimata CS	Cant. Min. Estimata AC	Cant. Max. Estimata AC	Specificatii tehnice
LOT 3 Carne porc, vita si pui								
3.1	Carne de porc lucru pentru tocat (fasonari) 90/10 congelata	15113000-3	Kg	600	3600	600	7200	<i>Carne porc lucru 90/10 (din fasonari) vrac, in pungi de 2.5-3,5kg, cu max 10% grasime, neinjectata, fara miros Congelata cu certificat producator la zi, romaneasca</i>
3.2	Carne de porc lucru pentru tocat (fasonari) 90/10 refrigerata	15113000-3	Kg	300	1800	300	3600	<i>Carne porc lucru 90/10 (din fasonari) vrac, in pungi de 2.5-3,5kg, cu max 10% grasime, neinjectata, fara miros Refrigerata, cu certificat producator la zi, romaneasca</i>
3.3	Carne de vita lucru pentru tocat (fasonari) 90/10 congelata	15111100-0	Kg	20	120	20	240	<i>Carne de vita lucru (din fasonati), congelata, ambalata in pungi de 2,3, si 4 kg Provenienta : specia bovina, adulta sau tineret , transata in unitati care detin autorizatie sanitar-veterinara. Aspect la suprafata pelicula uscata, în sectiune usor umeda, la atingerea cu degetul, senzatie de rece, fara a se lipi; culoare roz pâna la rosie, în sectiune culoare caracteristica speciei bovine; consistenta ferma si elastica atât la suprafata cât si în sectiune, sucule de</i>

								<i>carne se exprima greu si este limpede; miros caracteristic speciei; seul culoare alb – galbui. grasime(seu) maxim 10%,</i>
3.4	Carne de vita lucru pentru tocat (fasonări) 90/10 refrigerata	15111100-0	Kg	110	660	110	1320	<i>Carne de vita lucru (din fasonati), refrigerata , , ambalata in pungi de 2,3, si 4 kg Provenienta : specia bovina, adulta sau tineret , transata in unitati care detin autorizatie sanitar-veterinara. Aspect la suprafata pelicula uscata, în sectiune usor umeda, la atingerea cu degetul, senzatie de rece, fara a se lipi; culoare roz pâna la rosie, în sectiune culoare caracteristica speciei bovine; consistenta ferma si elastica atât la suprafata cât si în sectiune, sucul de carne se exprima greu si este limpede; miros caracteristic speciei; seul culoare alb – galbui. grasime(seu) maxim 10%,</i>
3.5	Carne de porc pulpa fara os congelata	15113000-3	Kg	600	3600	600	7200	<i>Carne de porc – pulpă fara os Neinjectata, fara miros, degresata, continut slanina maxim 10% dezosata, ambalata in pungi de 2,3, si 4 kg congelata cu certificat producator la zi, romaneasca</i>
3.6	Carne de porc pulpa fara os refrigerata	15113000-3	Kg	300	1800	300	3600	<i>Carne de porc – pulpă fara os Neinjectata, fara miros, degresata, continut slanina maxim 10% dezosata, ambalata in pungi de 2,3, si 4 kg Refrigerata, cu certificat producator la zi, romaneasca</i>
3.7	Carne de porc costita congelata	15113000-3	Kg	100	600	100	1200	<i>Carne de porc – costiță ambalata in pungi de 2,3, sau 4 kg maxim, fara slanina (max 10%) neinjectata congelata, cu certificat producator la zi, romaneasca</i>
3.8	Carne de porc costita refrigerata	15113000-3	Kg	65	390	65	780	<i>Carne de porc – costiță ambalata in pungi de 2,3, sau 4 kg maxim, fara slanina (max 10%) neinjectata Refrigerata, cu certificat producator la zi, romaneasca</i>
3.9	Pulpă superioara pui-congelata	15112130-6	kg	600	3600	600	7200	<i>Carne de pui- pulpa superioara, , cal I, calibrate la 160-250 gr, neinjectata, fara miros, curatata corespunzator, fara pene, fara oase fracturate, fara colectii de sange sub piele(hematoame); Produs ambalat in pungi de aprox 1- 5 kg congelata</i>
3.10	Pulpa inferioara pui inferioara congelata	15112130-6	kg	650	3900	650	7800	<i>Carne de pui- pulpa inferioara, fara spate, cal I, calibrate la 120-180 gr, neinjectata, fara miros, curatata corespunzator, fara pene, fara oase fracturate, fara colectii de sange sub piele(hematoame);</i>

								<i>Prodot ambalat in pungi de aprox 1- 5 kg congelata</i>
3.11	Ficat de pui-congelata	15112300-9	kg	100	600	100	1200	<i>ficat de pui cal I ,bucati intregi, calibrat la 60-80g/buc nezdrobite, fara miros, ambalat la pungi de 0,5 – 5 kgcongelata</i>
3.12	Spate pui-congelat	15112130-6	kg	50	300	50	600	<i>spate cu/fara gaturi de pui. Ambalate in pungi de 2-4 kg-congelata</i>
3.13	gaturi de curcan fara piele	15112130-6	kg	42	252	42	504	<i>gaturi de curcan fara piele ,ambalate in pungi de 3-5 kg-congelata</i>
3.14	Aripi de pui fara varf-congelat	15112130-6	kg	85	510	85	1020	<i>calibrate intre 80g-90g, refrigerate, curatate corespunzator, fara ramasite de pene.fara varf -congelata</i>
3.15	piept de pui dezodat fara piele-congelat	15112130-6	kg	120	720	120	1440	<i>piept de pui fara piele dezodat .congelat</i>
Nr. Lot	Denumire produs	CPV	UM	Cant. Min. Estimata CS	Cant. Max. Estimata CS	Cant. Min. Estimata AC	Cant. Max. Estimata AC	Specificatii tehnice
LOT 4 Legume proaspete								
4.1	Ardei*	03221230-7	kg	650	2600	650	2600	<i>- intregi; greutate/buc 100g maxim trebuie sa fie intregi, nevatomati, sanatosi, proaspeti, curati, bine dezvoltati (nu trebuie sa fie necopti si nici supramaturati), fara vatamari necicatrizate, fara umiditate exterioara anormala (zvantati), cu pulpa in general lipsita de iuteala, fara vatamari cauzate de ger sau arsuri de soare, fara urme de ingrasamant sau produse fitofarmaceutice toxice, fara gust si/sau miros strain. -trebuie sa fie de forma regulata, alungita, conica sau rotunjita cu seminte albe si gust dulceag;</i>

								<p>-nu se admit ardei iuti, cu leziuni mecanice sau inceput de inmuiere a tesurilor; <i>Calitatea I obligatoriu</i> <i>Se va comanda in lunile de sezon: iulie, august, septembrie, octombrie</i></p>
4.2	Cartofi	03212100-1	kg	2500	15000	2500	30000	<p>-aspect normal caracteristic soiului corespunzator zonei de prod; -intregi (nu trebuie sa aiba nici o parte indepartata sau sa fi suferit o vatamare care sa ii faca incompleti); -sanatosi (produsul afectat de putregai sau alte stricaciuni care sa ii faca inapti consumului este exclus); -curati; -acoperiti foarte bine de coaja; -turgescenti (tari); -neincoltiti, de exemplu coltii nu pot fi mai lungi de 3 mm; -lipsiti de orice defecte externe sau interne care sa afecteze aspectul general al produsului, calitatea si prezentarea in ambalaj cum ar fi: -crapaturi (inclusiv crapaturi de crestere), taieturi, muscaturi, vanatai sau asperitati (numai pentru soiurile a caror coaja nu este aspra) mai mari de 5 mm adancime - neinverziti (culoare verde deschis care nu depaseste 1/8 din suprafata si care poate fi indepartata prin decojire normala nu constituie defect); - deformari grave; - pete sau coaja de culoare gri-albastru sau negre care depasesc 5 mm in adancime; - patare ruginie, gauri sau inimi negre sau alte defecte interne; - pete maro datorate caldurii; -atacul de raie comuna, raie fainoasa sa nu fie mai adanc 2 mm; - petele de raie comuna superficiale nu trebuie sa depaseasca mai mult de 1/4 din suprafata tuberculului; -vatamari datorate inghetului; -lipsiti de umezeala externa anormala;</p> <p>-lipsiti de orice miros sau gust strain <i>Dezvoltarea si starea cartofilor trebuie sa fie astfel incat:</i> -<i>sa reziste la transport si manipulare;</i> -<i>sa ajunga in conditii satisfacatoare la locul de destinatie;</i> <i>Marimea: Tuberculii trebuia sa aiba:</i></p>

								<p>-o marime minima incat sa nu treaca printr-un ochi de sita patrat de 35x35 mm;</p> <p>-o marime maxima astfel incat sa treaca printr-un ochi de sita patrat de 80x80 mm sau pentru soiurile lungi 75x75 mm;</p> <p>Omogenitate: continutul fiecarui ambalaj trebuie sa fie uniform si sa contina numai cartofi avand aceeasi origine, soi, calitate, culoare a cojii, culoare a miezului si marime. Partea vizibila a ambalajului trebuie sa fie reprezentativa pentru tot continutul</p> <p>Calitatea I obligatoriu</p>
4.3	Castraveti*	03221270-9	kg	500	2000	500	2000	<p>admis castraveti cornichon de maxim 10cm/buc, sau castraveti de sera ambalati in folie, de maxim 30cm/buc,</p> <p>-intregi, sanatoasi, produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului este exclus, curati, lipsiti practic de orice materii straine vizibile;</p> <p>- fara depreciere cauzate de daunatori;cu aspect proaspat, suficient de ferm si sa aiba caracteristicile soiului;</p> <p>-fara gust amar si suficient de dezvoltati, cu seminte moi, fara depreciere cauzate de ger, fara vatamari necicatrizate si arsuri de soare,</p> <p>-fara umiditate exterioara anormala;</p> <p>-fara orice miros si/sau gust strain.</p> <p>Calitatea I obligatoriu</p> <p>Se va comanda in lunile de sezon: iulie, august, septembrie, octombrie</p>
4.4	Ceapa	03221113-1	kg	305	1830	305	3660	<p>sanatosi, fara atacuri de boli sau insecte care sa le faca impropriei consumului, fara vatamari produse de frig, fara umiditate exterioara anormala, suficient de uscata in stadiul de utilizare prevazut, fara miros si/sau gust strain.</p> <p>-ceapa uscata trebuie sa prezinte un stadiu astfel incat:</p> <p>-sa suporte transportul si manipularea si sa ajunga in conditii satisfacatoare la locul de destinatie.</p> <p>-bulbii trebuie sa fie de forma si culoarea caracteristica soiului, tari, turgescenti, neincoltiti, fara tije florale, fara defecte provocate de o dezvoltare vegetativa anormala, cu radacinile scurtate sau fara radacini, fara vatamari produse de insolatie, ger, lovituri, striviri, fara atacuri vizibile de boli sau daunatori, cu frunze pergamentoase acoperitoare bine infasurate pe bulbi;</p> <p>-se admit impuritati in proportie de max. 2%.</p> <p>Calitatea I obligatoriu</p>

4.5	Conopida*	03221420-6	kg	300	1200	300	1200	<p><i>intrega, sanatoasa, produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului este exclus, curati, lipsiti practic de orice materii straine vizibile; - fara depreciere cauzate de daunatori;cu aspect proaspat, crud fara vatamari necicatrizate si arsuri de soare, fara umiditate exterioara anormala;fara orice miros si/sau gust strain.</i></p> <p><i>Calitatea I obligatoriu</i></p> <p><i>-Greutate aproximata 1-1,5 kg</i></p> <p><i>Se va comanda in lunile de sezon: august, septembrie, octombrie, noiembrie</i></p>
4.6	Dovlecei*	03221250-3	kg	400	2400	400	2400	<p><i>-intregi, sanatoasi, produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului este exclus, curati, lipsiti practic de orice materii straine vizibile;</i></p> <p><i>- forma ovoidala sau sferica, greutate maxima/buc 0.5 kg/buc, Obligatoriu</i></p> <p><i>- culoare alba-verzui sau verde inchis,</i></p> <p><i>- fara depreciere cauzate de daunatori;cu aspect proaspat, crud, coaja neteda, fara urme de deshidratare, suficient de ferm si sa aiba caracteristicile soiului;fara depreciere cauzate de ger, fara vatamari necicatrizate si arsuri de soare, fara umiditate exterioara anormala;fara orice miros si/sau gust strain.</i></p> <p><i>Calitatea I obligatoriu</i></p> <p><i>Se va comanda in lunile de sezon: mai, iunie, iulie, august, septembrie, octombrie</i></p>
4.7	Leustean verde	03221300-9	leg	13	78	13	156	<p><i>- frunze intregi, sanatoase, produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului este exclus;</i></p> <p><i>- curate, lipsite practic de orice materii straine vizibile;</i></p> <p><i>- fara depreciere cauzate de daunatori, cu aspect proaspat;</i></p> <p><i>-fara depreciere cauzate de ger,</i></p> <p><i>-fara orice miros si/sau gust strain.</i></p> <p><i>- greutate 150-200 g/leg</i></p> <p><i>Calitatea I obligatoriu</i></p>
4.8	Marar frunze	03221300-9	leg	56	336	56	672	<p><i>- frunze intregi, sanatoase, produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului este exclus;</i></p> <p><i>- curate, lipsite practic de orice materii straine vizibile;</i></p> <p><i>- fara depreciere cauzate de daunatori, cu aspect proaspat;</i></p>

								<p>-fara depreciere cauzate de ger, -fara orice miros si/sau gust strain. - greutate 150-200 g/leg Calitatea I obligatoriu</p>
4.9	Morcovi radacina	03221112-4	kg	315	1890	315	3780	<p>Morcovii trebuie sa fie: -intregi; -sanatosi (produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului este exclus);curati (practic fara orice fel de materii straine vizibile, daca sunt spalati, practic fara noroi sau impuritati in exces, daca nu sunt spalati); -practic fara daunatori; fara depreciere cauzate de daunatori; -fermi;neramificati, lipsiti de radacini secundare;nelemnificati; -fara pornire a tije florale; -fara umiditate exterioara anormala; -fara orice miros si/sau gust strain. -radacinile trebuie sa fie netede, cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara fisuri, fara lovituri si crapaturi, fara depreciere cauzate de ger. -urmatoarele defecte usoare sunt totusi admise cu conditia ca acestea sa nu afecteze aspectul general al produsului: -un usor defect de forma si de coloratie; -usoare crapaturi cicatrizate; -usoare crapaturi sau fisuri datorate manipularii Calitatea I obligatoriu</p>
4.10	Patrunjel frunze	03221300-9	leg	70	420	70	840	<p>- frunze intregi, sanatoase, produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului este exclus; - curate, lipsite practic de orice materii straine vizibile; - fara depreciere cauzate de daunatori, cu aspect proaspat; -fara depreciere cauzate de ger, -fara orice miros si/sau gust strain. - greutate 150-200 g/leg Calitatea I obligatoriu</p>
4.11	Patrunjel radacina	03221110-0	kg	315	1890	315	3780	<p>Patrunjel radacina trebuie sa fie: -intreg; -sanatos (produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului este exclus);</p>

								<p>-curat (practic fara orice fel de materii straine vizibile, daca sunt spalati, practic fara noroi sau impuritati in exces, daca nu sunt spalati);practic fara daunatori; fara depreciere cauzate de daunatori;</p> <p>-ferm;</p> <p>-neramificat, lipsit de radacini secundare;nelemnificat;</p> <p>-fara pornire a tijeii florale;</p> <p>-fara umiditate exterioara anormala;</p> <p>-fara orice miros si/sau gust strain.</p> <p>-radacinile trebuie sa fie netede, cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara fisuri, fara lovituri si crapaturi, fara depreciere cauzate de ger.</p> <p>-urmatoarele defecte usoare sunt totusi admise cu conditia ca acestea sa nu afecteze aspectul general al produsului:</p> <p>-un usor defect de forma si de coloratie;</p> <p>-usoare crapaturi cicatrizate;</p> <p>-usoare crapaturi sau fisuri datorate manipularii</p> <p>Calitatea I obligatoriu</p>
4.12	Rosii*	03221240-0	kg	1500	6000	1500	6000	<p>-intregi; greutate/buc 100-150g maxim</p> <p>-sanatoase, produsul afectat de putrezire sau depreciere este exclus;</p> <p>-curate, lipsite practic de orice materii straine vizibil;</p> <p>-cu aspect proaspat;</p> <p>-practic fara daunatori, fara depreciere cauzate da daunatori;</p> <p>-fara umiditate exterioara anormala;</p> <p>-fara orice miros si/sau gust strain;</p> <p>-coloratia potrivit stadiului de maturitate.</p> <p>- sa fie lipsite de zone pedunculare verzi vizibile si alte defecte superficiale, cu conditia ca acestea sa nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, mentinerea calitatii si prezentarea in ambalaj.</p> <p>- trebuie sa fie lipsite de crapaturi, toate tomatele trebuie sa fie ferme.</p> <p>Calitatea I obligatoriu</p> <p>Se va comanda in lunile de sezon: iulie, august, septembrie, octombrie</p>

4.13	Telina radacina	03221110-0	kg	305	1830	305	3660	<p>- telina radacina trebuie sa fie intreaga, sanatoasa (fara defecte prevocate de boli, daunatori, lovituri mecanice sau ger), ferm la palpare, curata (la telina spalata), proaspata, fara miros si/sau gust strain, fara goluri ale pulpei, fara crapaturi, fara umiditate exterioara excesiva si suficient de zvantata dupa spalare, fara tija florala.</p> <p><i>Calitatea I obligatoriu</i></p>
4.14	Usturoi	03221000-6	kg	20	120	20	240	<p><i>Aspect: Bulbii (capatanile) de usturoi trebuie sa fie sanatosi, intregi, curati si practic fara urme vizibile de substante straine, fermi, fara vatamari cauzate de ger sau de soare, fara urme de mucegaiuri, fara incoltire vizibila la exterior, sa nu prezinte umiditate exterioara anormala, gust si/sau miros strain.</i></p> <p><i>Ferm la palpare. Starea si dezvoltarea usturoiului trebuie sa permita sa reziste la transport si manipulari astfel incat sa ajunga in conditii corespunzatoare la destinatie.</i></p> <p><i>Culoare: caracteristica soiului.</i></p> <p><i>Omogenitate: continutul unui ambalaj trebuie sa fie uniform, sa contina usturoi de aceeasi calitate, calibru si soi.</i></p> <p><i>Calitatea I obligatoriu</i></p>
4.15	Varza alba	03221410-3	kg	800	4800	800	9600	<p><i>Varza cu capatana trebuie sa fie:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -intreaga, uniforma ca forma si culoare. -sanatoasa, produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului este exclus; -curata, practic fara orice fel de materii straine vizibile; -cu aspect proaspat; -practic fara daunatori, fara depreciere cauzate de daunatori; -necrapata sau nepornita pe vegetatie; -fara lovituri si deteriorari; -fara depreciere cauzate de ger; -fara umiditate exterioara anormala; -fara orice miros si/sau gust strain; <p><i>Cotorul trebuie sa fie taiat imediat sub punctul de crestere a frunzelor, care trebuie sa ramana bine prinse, iar taietura neteda.</i></p> <p><i>-Capatanile trebuie sa fie compacte in functie de specie, sa aiba frunzele bine prinse. Varza cu capatana pentru pastrare trebuie sa aiba unele frunze exterioare indepartate</i></p> <p><i>Calitatea I obligatoriu</i></p>

4.16	Vinete*	03221200-8	kg	225	900	225	900	Exclus produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului este exclus, curati, lipsiti practic de orice materii straine vizibile; - forma ovoidala, greutate minima/buc 0.3 kg, - fara depreciere cauzate de daunatori;cu aspect proaspat, crud, coaja lucioasa, suficient de ferm si sa aiba caracteristicile soiului; -fara depreciere cauzate de ger, deshidratari, fara vatamari si arsuri de soare, fara umiditate exterioara anormala; -fara orice miros si/sau gust strain. Calitatea I obligatoriu Se va comanda in lunile de sezon: iulie, august, septembrie, octombrie
4.17	Ciuperci champignon	03221260-6	kg	100	600	100	1200	Aspect: Pălăria netedă, uscată, inițial închisă, devenind convexă la maturitate, cu lamele roz-maronii care se întunecă în timp. Gust și textură: Gust intens de ciuperci, ușor de gătit, cu o textură cărnosă.
4.18	Gulie	03221110-0	kg	290	1740	290	3480	Aspect și structură: formă sferică sau turtită, cu o coajă care poate fi albă-verzuie sau mov, și o pulpă albă, suculentă. Gust: Crocant, dulce-amăru
Nr. Lot	Denumire produs	CPV	UM	Cant. Min. Estimata CS	Cant. Max. Estimata CS	Cant. Min. Estimata AC	Cant. Max. Estimata AC	Specificatii tehnice
LOT 5 Muraturi								
5.1	Castraveti in saramura	15331500-2	kg	165	990	165	1980	Ingrediente: castraveti, apa, sare, condimente (marar, foi de dafin, boabe mustar, boabe piper) Aspect: castraveti calibrati, intregi, uniformi ca marime Culoare: caracteristica legumelor conservate Gust: sarat Miros: placut, caracteristic legumelor conservate Mod ambalare: galeata sau borcan 5kg brut (minim 3,5kg net) Termen de valabilitate: minim 12 luni
5.2	Gogonele	15331500-2	kg	83	498	83	996	Ingrediente: gogonele, apa, sare, condimente (marar, foi de dafin, boabe mustar, boabe piper) Aspect: gogonele intregi, uniforme ca marime Culoare: caracteristica legumelor conservate

								Gust: sarat Miros: placut, caracteristic legumelor conservate Mod ambalare: galeata sau borcan 5kg brut (minim 3,5kg net) Termen de valabilitate: minim 12 luni
5.3	Varza murata capatana	15331461-6	kg	166	996	166	1992	Ingrediente: varza capatana, apa, sare, condimente (marar, foi de dafin, boabe mustar, boabe piper) Aspect: varza intreaga Culoare: caracteristica legumelor conservate Gust: sarat Miros: placut, caracteristic legumelor conservate Mod ambalare: galeata sau borcan 6kg brut (minim 5kg net) Termen de valabilitate: minim 12 luni
5.4	Salata de varza asortata	15331500-2	kg	175	1050	175	2100	Ingrediente: varza, gogosari, ceapa, gogonele, castraveti, apa, otet, indulcitor, sare, condimente Aspect: varza taiata, gogosari taiati, gogonele taiate, ceapa taiata, castraveti taiati Culoare: caracteristica legumelor conservate Gust: dulce acrisor Miros: placut, caracteristic legumelor conservate Mod ambalare: galeata sau borcan 6kg brut (minim 5kg net) Termen de valabilitate: minim 12 luni
5.5	Conopida	15331500-2	kg	175	1050	175	2100	Ingrediente: conopida, apa, sare, otet, indulcitor, condimente Aspect: conopida bucati Culoare: caracteristica legumelor conservate Gust: sarat Miros: placut, caracteristic legumelor conservate Mod ambalare: galeata sau borcan 5kg brut (minim 3,5kg net) Termen de valabilitate: minim 12 luni
5.6	Varza murata taiata	15331461-6	kg	358	2148	358	4296	Ingrediente: varza taiata, apa, sare, condimente (marar, foi de dafin, boabe mustar, boabe piper) Aspect: varza taiata Culoare: caracteristica legumelor conservate Gust: sarat Miros: placut, caracteristic legumelor conservate Mod ambalare: galeata sau borcan 6kg brut (minim 5kg net) Termen de valabilitate: minim 12 luni

Nr. Lot	Denumire produs	CPV	UM	Cant. Min. Estimata CS	Cant. Max. Estimata CS	Cant. Min. Estimata AC	Cant. Max. Estimata AC	Specificatii tehnice
LOT 6 Conserve								
6.1	Conserva carne vita in suc propriu (300gr)	15131000-5	Buc	170	1020	170	2040	Ingrediente : carne de vita min 50%, carne separata mecanic , proteine vegetale, fibre vegetale, amidon de cartofi ,faina de grau, condimente si arome de condimente specifice, sare iodata, stabilizator, colorant natural, conservant. Conserva de 300 gr. Termen de valabilitate : 48 luni
6.2	Conserva de pate din ficat de pasare (100gr-125gr)	15131000-5	Buc	1335	8010	1335	16020	Aspect pasta uniforma, tartinabila, putand prezenta un strat subtire gelatinos, produs sterilizat, culoare maro deschis spre galbui; Ingrediente: apa, ficat de pui (pasare) minim 20%, ulei vegetal nehidrogenat, carne pasare, lapte semidegresat, proteina vegetala din soia, amidon de cartofi, stabilizatori, condimente si extrate de condimente, sirop de glucoza, ceapa, mustar, emulgatori, zahar, agenti de ingrosare, acidifiant, antioxidanti; fara carmin, fara coloranti artificiali Miros placut, caracteristic componentelor si condimentelor folosite, fara miros strain (acru, ranced, mucegait); Gust placut, caracteristic componentelor si condimentelor folosite, fara miros strain (acru, ranced, mucegait); Consistenta la 10 grade celsius, pasta fina, tartinabila, fara separare lichid. Obligatoriul cu cheita pentru desfacere. Conserva 100-125g
6.3	Conserva de pate vegetal (100-125gr)	15333000-1	Buc	250	1500	250	3000	Produs fiert, pasta omogena, de culoare roz avand in compozitie uleiuri hidrogenate, soia, amidon, condimente Gust si miros specifice componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros strain, consistenta elastica. Obligatoriul cu cheita pentru desfacere. Conserva 100-125gr
6.4	Conserva de ton maruntit in suc propriu (160-185gr)	15235000-4	Buc	350	2100	350	4200	Conserva 160-185 gr Aspectul pestelui: culoare specific roz, de ton maruntit sau fulgi. Aspectul uleiului - Limpede dupa sedimentare; se admite depunerea in stratul inferior a sucului de peste Culoarea uleiului

								<ul style="list-style-type: none"> - galbena, in cazul conservelor in ulei simplu Obligatziu cu cheita pentru desfacere. Miros si gust - placut, specific speciei de peste si adaosurilor folosite (dafin, piper, in cazul sortimentelor in ulei); -fara gust si miros strain (amar, ranced etc.).
6.5	Conserva de peste in sos tomat (200-220gr)	15235000-4	Buc	500	3000	500	6000	Peste – sardine, macrou sau hering in sos tomat (peste minim 32%): apa, pasta de tomate, zahar, otet, ulei vegetal, sare Obligatziu cu cheita pentru desfacere. Conserva 200-220 gr.

3.4 Furnizarea de produse de generație superioară, *dacă este cazul*

Nu este cazul.

3.5 Termen de valabilitate

Termenul de valabilitate să fie conform cerințelor minimale. La recepția produselor comandate, termenul de valabilitate al acestora trebuie să fie de cel puțin jumătate din termenul maxim de valabilitate al produsului.

Termenul de valabilitate va fi în funcție de fiecare tip/sortiment de produs alimentar. La recepționare produsele vor fi în prima parte a termenului de garanție.

Achizitorul poate respinge la livrare (recepție) produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data recepției, este mai mic de 50% din termenul total de valabilitate dat de producător.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestui termen, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în maximum: 24 ore, a produsului necorespunzător.

Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la recepția calitativă constată că maximum 5 % din produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund condițiilor minime de calitate solicitate, furnizorul având obligația de a înlocui produsele respinse în termen de maxim 48 de ore de la respingerea acestora.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a efectua dacă este cazul, pe perioada de derulare a contractului, analiza privind calitatea produsului, la un laborator neutru specializat. Probele supuse analizelor de laborator vor fi prelevate prin sondaj

3.6 Livrare, ambalare, etichetare, transport

Termenul de livrare este cel menționat pentru fiecare produs în parte. Un produs este considerat livrat când toate activitățile în cadrul contractului au fost realizate și produsul este acceptat de Autoritatea contractantă. Livrarea se va face în urma unei comenzi ferme, cu specificarea cantității necesare, transmisă cu minim 2 zile înainte de livrare. Livrarea se va face de 2-3 ori pe săptămână, în zilele de luni, marți, miercuri, joi sau vineri, obligatoriu între orele 8-12 AM, nu se admit livrări după orele 12.00 sub nici o formă.

Atenție! Pentru Lot 3 - Carne porc, vita și pui, livrarea se va face de 3 ori pe săptămână, în zilele de luni, marți, miercuri, joi sau vineri, obligatoriu între orele 8-12 AM, atât la sediul Secției de Adulți din loc. Baile Felix, jud. Bihor cât și la sediul Secției de Copii din loc. Baile 1 Mai, jud. Bihor.

Produsele vor fi livrate cantitativ și calitativ la locul indicat de Autoritatea contractantă pentru fiecare produs în parte.

Livrarea se va face cu promptitudine, în cantitățile, la data și intervalul solicitat, pe toată perioada derulării contractului de furnizare.

Furnizorul are OBLIGAȚIA DE A NOTIFICA în scris imposibilitatea livrării produselor solicitate de către autoritatea contractantă în termen de maxim 2 ore de la primirea comenzii ferme de la autoritatea contractantă.

Fiecare produs va fi însoțit de toate documentele solicitate și necesare pentru demonstrarea calității și conformității.

La livrare produsele vor fi însoțite obligatoriu de:

a) factură fiscală emisă de către furnizor pentru autoritatea contractantă;

b) declarație de conformitate emisă de producător (declarație de proprie răspundere prin care acesta informează, pe propria răspundere, despre faptul că un produs este conform cu un document tehnic normativ), și/sau certificat de calitate, care să conțină OBLIGATORIU: nr. Lot, termen de valabilitate, condiții de păstrare;

NU vor fi acceptate produsele care prezinta una din situatiile de mai jos:

- a) Semne de infestare cu paraziti, precum si resturi sau semen ale activitatii acestora;
- b) Urme de contact cu rozatoare;
- c) Miros si gust strain de natura produsului sau pete de mucegai;
- d) Nu sunt conforme standardelor sau specificatiei tehnice de produs.

Transportul și toate costurile și riscurile asociate sunt în sarcina exclusivă a contractantului.

Transportul produselor se va face cu mijloace proprii ale ofertantului pana la destinatia autoritatii contractante.

Transportul se face in vehicule inchise, izoterme, racite in prealabil si prevazute cu instalatie frigorifica (pentru alimentele la care este necesar asigurarea unei temperaturi optime pentru pastrarea calitatii alimentului, pentru produsele perisabile). Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar veterinar de organismele specializate, cf. Ord. Nr. 57/24 iunie 2010.

Produsele se transporta cu mijloace igienice si special amenajate astfel incat:

- Sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice si fizico-chimice;
- Sa asigure protectia impotriva prafului, insectelor si rozatoarelor
- Sa evite contaminarea chimica sau biologica
- Mijloacele de transport auto pentru transport paine vor fi amenajate si dotate in functie de natura produselor de transport, vor fi acoperite, curate, fara miros strain si neinfestate.
- Este interzis transportul alimentelor sub forma de materii prime si semifabricate impreuna cu produsele finite care se consuma fara alte prelucrare termica
- Fiecare transport trebuie insotit de documente care sa ateste originea, provenienta si securitatea alimentara, care sa provina numai de la unitati sanitar veterinar.
- Atat mijloacele de transport, precum si ambalajele de transport (lazi, navete) vor fi spalate si dezinfectate dupa fiecare intrebuintare.
- **Mijloacele de transport produse de origine animala sa fie dotate cu sistem de control al temperaturii**
- Personalul care asigura manipularea produselor pe timpul transportului va purta echipament de protectie.

Destinația de livrare este la sediul Spitalului Clinic de Recuperare Medicala Baile Felix, loc. Baile Felix, jud. Bihor.

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreeat 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.

Scopul etichetarii este de a da consumatorilor informatiile necesare, suficiente, verificabile si usor de comparat, astfel incat sa permita acestora sa aleaga acel produs care corespunde exigentelor lor din punct de vedere al nevoilor si posibilitatilor financiare, precum si de a cunoaste eventualele riscuri la care ar putea fi supusi.

Etichetele vor trebui sa respecte prevederile Normelor Metodologice privind etichetarea alimentelor prin HG nr. 106/2022, cu modificarile si completarile potrivit carora operatorii economici sunt obligati sa respecte regulile referitoare la etichetarea produselor alimentare.

Conform actului normativ mai sus mentionat etichetele alimentelor trebuie sa cuprinda in mod obligatoriu toate produsele vor fi ambalate si etichetate cu indicatii privind:

- a) Denumirea sub care este vandut alimentul;
- b) Lista cuprinzand ingredientele;
- c) Cantitatea din anumite ingredient sau categorii de ingredient;
- d) Cantitatea neta pentru alimentele preambalate;

- e) Data durabilitatii minimale, sau, in cazul alimetelor care din punct de vedere microbiologic au un grad inalt de perisabilitate, data limita de consum;
- f) Conditiiile de depozitare sau de folosire, atunci cand acestea necesita indicatii speciale;
- g) Denumirea sau denumirea comerciala si sediul producatorului, sau ale ambalatorului sau ale distribuitorului inregistrat in U.E., in cazul provenite din tari din afara U.E. se inscriu denumirea si sediul importatorului sau ale distribuitorului inregistrat in Romania;
- h) Locul de origine sau de provenienta a alimentului, daca omiterea acestuia ar fi de natura sa creeze confuzii in gandirea consumatorilor cu privire la originea sau provenienta reala a alimentului;
- i) Instructiuni de utilizare atunci cand lipsa acestora poate determina o utilizare necorespunzatoare a alimentului;
- j) Mentione care sa permita identificarea lotului
- k) Mentioni suplimentare de etichetare pe grupe de produse;

Produsele trebuie sa fie ambalate astfel incat sa fie protejate corespunzator, in functie de cerintele de ambalare si transport specifice fiecarui sortiment.

Atat materialul cat si pachetele trebuie sa fie curate, uscate, in stare buna, fara insect sau mirosuri anormale, capabile sa asigure calitatea si durabilitatea produsului. Materialele de ambalare si ambalajele trebuie sa fie depozitate in conditii care sa nu scada calitatea, iar inainte de utiilare sa fie verificate din punct de vedere al defectelor. Materialele utilizate in interiorul ambalajelor trebuie sa fie noi, curate si de calitate, astfel incat sa evite producerea oricarei vatamari externe sau interne a produselor.

Ambalajele individuale vor fi imprimate si/sau prevazute cu etichete atasate astfel incat sa nu se poata schimba. Toate informatiile necesare trebuie sa fie tiparite astfel incat sa fie imposibila schimbarea sau indepartarea lor fara a lasa urme vizibile.

Se impune pastrarea integritatii ambalajului.

Fiecare produs solicitat va fi ambalat in ambalaje specific si vor fi livrate la gramajele solicitate de autoritatea contractanta.

Ambalajele de transport: navete PVC sau alte ambalaje care trebuie sa asigure protectia si sa evite deteriorarea murdarirea sau distrugerea produselor

3.7 Operațiuni cu titlu accesoriu, *dacă este cazul*

Nu este cazul.

3.7.1 Instalare, punere în funcțiune, testare

Nu este cazul.

3.7.2 Instruirea personalului pentru utilizare

Nu este cazul.

3.8 Servicii de mentenanță

Nu este cazul.

3.8.1 Mentenanța corectivă în perioada de garanție

Nu este cazul.

3.8.2 Mentenanța preventivă în perioada de garanție

Nu este cazul.

3.8.3 Mentenanța evolutivă în perioada de garanție

Nu este cazul.

3.9 Suport tehnic

Nu este cazul.

3.10 Piese de schimb și materiale consumabile pentru activitățile din programul de mentenanță corectiva după expirarea garanției

Nu este cazul;

3.11 Mediul în care este operat produsul, dacă este cazul

Nu este cazul

3.12 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea/instalarea, dacă este cazul

Mijloacele de transport trebuie să fie adaptate caii de acces către magazia unde sunt depozitate alimentele, care are aproximativ 4m înălțime și aproximativ 3m lățime.

Se va avea în vedere și șantierul care este în lucru pe calea de acces către magazia unității.
--

4 Atribuțiile și responsabilitățile părților

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

Ofertantul are următoarele obligații principale:

- a. Ofertantul se obligă să depună garanția de bună execuție în termen de maxim 5 zile lucrătoare de la semnarea contractului de ambele părți.
- b. Ofertantul va respecta toate prevederile legale în vigoare în România și se va asigura că și Personalul său, implicat în Contract, va respecta prevederile legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.
- c. Părțile vor colabora, pentru furnizarea de informații pe care le pot solicita în mod rezonabil între ele pentru realizarea Contractului.
- d. Ofertantul va adopta toate măsurile necesare pentru a asigura, în mod continuu, Personalul, echipamentele și suportul necesare pentru îndeplinirea în mod eficient a obligațiilor asumate prin Contract.
- e. Ofertantul are obligația de a desemna, în termen de 5 (cinci) zile de la semnarea contractului, persoana de contact.
- f. Ofertantul are obligația de a asigura disponibilitatea Personalului, pe toată durata Contractului. Ofertantul are obligația de a asigura desfășurarea activităților stipulate în Contract prin acoperirea cu Personal specializat pe toată durata implementării Contractului. Ofertantul trebuie să se asigure că, pentru toată perioada Contractului, Personalul principal alocat fiecărei activități vor îndeplini obligațiile stabilite în sarcina acestora.
- g. Ofertantul nu va efectua schimbări în cadrul Personalului stabilit, fără aprobarea prealabilă scrisă a Autorității contractante. Autoritatea contractantă va transmite aprobarea/respingerea schimbărilor de Personal în termen de maximum 5 zile, calculat de la primirea documentelor justificative în formă completă și corectă. Aprobarea înlocuirii personalului/de personal produce efecte cu data emiterii acesteia de către Autoritatea contractantă.
- h. În situația în care Ofertantul sau Autoritatea contractantă solicită înlocuirea Personalului, Ofertantul va transmite Autorității contractante, pentru verificare și aprobare, documente justificative privind calificarea educațională și/sau profesională, abilitățile, experiența profesională generală și specifică a Personalului propus. În cazul în care Personalul înlocuit a generat Contractantului un avantaj pe perioada derulării procedurii, la momentul aplicării criteriului de atribuire, Autoritatea contractantă are dreptul de a aproba înlocuirea Personalului cu un Personal cu caracteristici ce sunt inferioare celor ale Personalului înlocuit numai în situația în care noul Personal nominalizat pentru îndeplinirea Contractului obține cel puțin același punctaj ca Personalul propus la momentul aplicării factorilor de evaluare, chiar și în cazul în care caracteristicile Personalului propus sunt inferioare celor ale Personalului

înlocuit. În cazul respingerii Personalului propus, Autoritatea contractantă va notifica, în scris, motivele respingerii și termenul de prezentare a unei noi propuneri.

- i. În cazul în care Ofertantul nu este în măsură să furnizeze un înlocuitor în condițiile stabilite la pct. h, care să nu diminueze avantajul obținut de Contractant ca urmare a aplicării criteriului de atribuire din prezentul Contract, Autoritatea contractantă poate să decidă rezoluțiunea/rezilierea Contractului.
- j. Costurile suplimentare generate de înlocuirea Personalului incumbă Contractantului.
- k. Ofertantul se obligă să emită factura aferentă produselor furnizate prin prezentul Contract numai după aprobarea/recepția produselor în condițiile din Caietul de sarcini.
- l. Ofertantul este pe deplin responsabil pentru furnizarea produselor în condițiile Caietului de sarcini, în conformitate cu propunerea sa tehnică. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.
- m. Ofertantul nu poate fi considerat răspunzător pentru încălcarea de către Autoritatea Contractantă sau de către orice altă persoană a reglementărilor aplicabile în ceea ce privește modul de utilizare a Produselor.
- n. Ofertantul se obligă să furnizeze produsele, conform cerințelor prevăzute în caietul de sarcini și potrivit propunerii tehnice acceptată de achizitor, în conformitate cu prevederile legale, dar și cu respectarea celor mai înalte standarde/bune practici în domeniu

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

Autoritatea/entitatea contractantă are următoarele obligații principale:

- a. Autoritatea contractantă va pune la dispoziția Contractantului, cu promptitudine, orice informații și/sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru realizarea Contractului. În măsura în care Autoritatea contractantă nu furnizează datele/informațiile/documentele solicitate de către Contractant, termenele stabilite în sarcina Contractantului pentru furnizarea produselor se prelungesc în mod corespunzător.
- b. Autoritatea contractantă se obligă să respecte dispozițiile din Caietul de sarcini.
- c. Autoritatea contractantă își asumă răspunderea pentru veridicitatea, corectitudinea și legalitatea datelor/informațiilor/documentelor puse la dispoziția Contractantului în vederea îndeplinirii Contractului. În acest sens, se prezumă că toate datele/informațiile. Documentele prezentate Contractantului sunt însușite de către conducătorul unității și/sau de către persoanele în drept având funcție de decizie care au aprobat respectivele documente.
- d. Autoritatea contractantă va colabora, atât cât este posibil, cu Contractantul pentru furnizarea informațiilor pe care acesta din urmă le poate solicita în mod rezonabil pentru realizarea Contractului.
- e. Autoritatea contractantă are obligația să desemneze, în termen de 5 zile de la semnarea contractului, persoana de contact.
- f. Autoritatea Contractantă se obligă să recepționeze produsele furnizate și să certifice conformitatea astfel cum este prevăzut în Caietul sarcini.
- g. Autoritatea Contractantă poate notifica Contractantul cu privire la necesitatea revizuirii/respingerea Produselor. Solicitarea de revizuire/respingerea va fi motivată, cu comentarii scrise. Autoritatea contractantă are dreptul de a rezoluționa/rezilia contractul atunci când se respinge produsul livrat, de 2 ori, pe motive de calitate.
- h. Recepția produselor se va realiza conform procedurii prevăzute în Caietul de sarcini.
- i. Dacă vreunul din produsele recepționate, inspectate sau testate nu corespund specificațiilor tehnice sau standardelor, Autoritatea contractantă are dreptul să îl respingă, iar Contractantul fără a modifica prețul contractului are obligația:
 - a. de a înlocui produsul refuzat în cel mult 24 ore sau
 - b. de a face toate modificările necesare pentru ca produsul să corespundă specificațiilor tehnice solicitate în caietul de sarcini.
- j. Autoritatea contractantă se obligă să plătească Prețul Contractului către Contractant, în termen de maximum 30 de zile de la primirea facturii în original la sediul său și numai în condițiile Caietului de sarcini.
- k. Contractantul va emite factura împreună cu documentele justificative în conformitate cu prevederile Caietului de sarcini.
- l. Contractantul are obligația de a ambala produsele pentru care acestea să facă față, fără limitare, la manipularea dură din timpul transportului, tranzitului și expunerii la temperaturi externe, 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
- m. Contractantul va transmite achizitorului documentele care însoțesc produsele, respectiv: factură fiscală, declarație de conformitate a produselor livrate, certificat de calitate a produselor, certificat sanitar-veterinar emis de producător pentru lotul de produs livrat original sau copie lizibilă conform cu

originalul - dacă este cazul. Autoritatea contractanta va avea dreptul de a returna Contractantului marfa neinsotita de documentele solicitate, pe cheltuiala acestuia..

5 Documentații ce trebuie furnizate autorității/entității 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/entității contractante în cadrul contractului sunt:

- *declarație de conformitate emisă de producător (declarație de proprie răspundere prin care acesta*
- *informează, pe propria răspundere, despre faptul că un produs este conform cu un document tehnic normativ);*
- *certificat de calitate;*
- *certificat sanitar-veterinar emis de producător pentru lotul de produs livrat original sau copie lizibilă conform cu originalul - dacă este cazul.*

6 Recepția produselor

- a) Recepția se va efectua de către beneficiarul direct al produselor, la destinația finală, prin cântărire/numărare prin verificarea îndeplinirii cerințelor din caietul de sarcini, de către comisia de recepție/persoana delegată din partea achizitorului, în prezența reprezentantului furnizorului.
- b) Recepția cantitativă se face de către persoanele nominalizate la primirea produselor în prezența delegatului firmei furnizoare prin verificare după caz a documentelor de însoțire a marfii (declarație de calitate/conformitate, certificate de garanție, facturi fiscale).
- c) Recepția calitativă se va face de către persoanele nominalizate la primirea produselor în prezența delegatului firmei furnizoare prin verificare după caz:
- d) Verificarea identității și integrității produsului, respective aspectul, starea ambalajelor;
- e) Verificarea concordanței între produsele livrate și specificațiile tehnice din contract/caietul de sarcini
- f) Verificarea concordanței certificatelor de calitate ale produselor și a termenelor de garanție
- g) Verificarea cantităților de produse conform facturii fiscale ce însoțesc marfa
- h) În cazul în care produsele sunt neconforme (nu corespund specificațiilor tehnice din caietul de sarcini/propunerea tehnică, care vor fi anexe la contractul de furnizare produse) acestea vor fi respinse, furnizorul având obligația de a remedia neconformitățile în termen de maxim 2 zile lucrătoare, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare. În cazul în care pe parcursul executării contractului de achiziție publică/accord cadru se constată că anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în caietul de sarcini, prevalează prevederile caietului de sarcini. Autoritatea contractantă poate respinge lotul de produse dacă la recepția calitativă constată că minim 10% din produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate.
- i) Nu se admit produse ce prezintă:
 - Miros și gust neplăcut, strain de natura produsului;
 - Conținut aditivi alimentari neautorizați de Ministerul Sănătății sau peste limitele admise

7 Modalități și condiții de plată

- a) Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factură va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificată de Autoritatea/entitatea contractantă, însoțite de:
 - declarație de conformitate emisă de producător (declarație de proprie răspundere prin care acesta
 - informează, pe propria răspundere, despre faptul că un produs este conform cu un document tehnic normativ);
 - b) certificat de calitate;
 - c) certificat sanitar-veterinar emis de producător pentru lotul de produs livrat original sau copie lizibilă conform cu originalul - dacă este cazul;
- b) Plata facturii se va face prin ordin de plată în termen de maxim 30 de zile calendaristice de la data înregistrării în unitate a facturii emise de furnizor.

- c) Contractantul are obligația ca în maxim 5 zile lucratoare de la data recepției marfii comandate să încarce factura electronică pe platforma "RO e-factura", cf. Legii nr. 139/2022.

8 Cadrul legal care guvernează relația dintre autoritatea/entitatea 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, respectiv:

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

Actele normative și standardele indicate mai jos sunt considerate indicative și nelimitative; enumerarea actelor normative din acest capitol este oferită ca referință și nu trebuie considerată limitativă:

- 1) *Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;*
- 2) *Hotărâre nr. 395/2016 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare;*
- 3) *Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor;*
- 4) *Ordinul nr. 1017/2019 privind aprobarea structurii, conținutului și modului de utilizare a Documentației standard de atribuire a contractului de achiziție publică/sectorială de produse, precum și a modalității de completare a anunțului de participare/de participare simplificat;*
- 5) *Legea nr. 455/2001 privind semnătura electronică;*
- 6) *Ordonanța nr. 20/2010 privind stabilirea unor măsuri pentru aplicarea unitară a legislației Uniunii Europene care armonizează condițiile de comercializare a produselor;*
- 7) *Legea nr. 500 privind finanțele publice..*

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

Compartimentul inter specializat în domeniul achizițiilor publice din cadrul autorității contractante Spitalul Clinic de Recuperare Medicală Baile Felix, prin Biroul Achiziției Publice, Contractare, va demara procedura de achiziție urmând ca ulterior, după derularea procedurii, să se încheie acordul cadru/contractele subsecvente cu ofertanții declarați castigatorii.

Ofertantul devenit furnizor are obligația de a respecta în executarea contractului obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă.

10 Riscurile aferente implementarii contractului

Riscurile pe perioada de derulare a acordului-cadru si contractelor subsecvente:

Nr. Crt.	Riscul identificat	Mod de gestionare
1	Refuzul promitentului furnizor de a semna contractual subsecvent	Reziliere acord cadru si emiterea documentului constatator privind neindeplinirea obligatiilor asumate a promitentului furnizor
2	Imposibilitatea sustinerii pretului ofertat	Promitenta autoritate contractanta introduce in acordul cadru clauza privind ajustarea pretului
3	Risc de natura financiara Promitenta autoritate contractanta intarzie efectuarea platilor conform termenului convenit in contract	Se percepe penalitati de intarziere
4	Promitentul furnizor se afla in una din situatiile prevazute la art. 223 din Legea nr. 98/2016	Promitenta autoritate contractanta isi rezerva dreptul de a renunta oricand la acordul cadru, printr-o notificare scrisa adresata contractantului. In acest caz, contractantul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzatoare pentru partea din contract indeplinita pana la data denuntarii unilaterale a contractului
5	Modificari substantiale ale cerintelor autoritatii contractante	Reziliere acord cadru
6	Notificarea autoritatii contractante in cazul declararii falimentului sau aparitiei unei situatii de excludere	Incetarea acordului cadru
7	Forta majora	Parea care o invoca trebuie sa o notifice si sa o dovedeasca conform clauzelor contractuale

Riscurile pe perioada de derulare a contractului subsecvent:

Nr. Crt.	Riscul identificat	Mod de gestionare
1	Dupa incheierea contractului subsecvent, contractantul notifica autoritatea contractanta, solicitand majorarea pretului, cu exceptia majorarilor intervenite prin modificari legislative	Contractul subsecvent se rezilieaza conform clauzelor privind rezilierea contractului
2	Intarziere fata de termenele de livrare	Se vor percepe penalitati conform clauzelor din contractual subsecvent din sectiunea Sanctiuni pentru neindeplinirea culpabila a obligatiilor
3	Nelivrarea produselor partial/total	Se va notifica in scris promitentul furnizor, iar la a 3-a notificare trimisa se va rezilia contractual subsecvent, cu emiterea documentului constatator privind neindeplinirea obligatiilor asumate a promitentului furnizor
4	Probleme legate de termenul de valabilitate al produselor	Remediarea defectelor fara costuri suplimentare ale autoritatii contractante
5	Autoritatea contractanta intarzie efectuarea platilor	Autoritatea contractanta va introduce in cadrul acordului cadru: se percepe penalitati de intarziere, conform clauzelor din contractual subsecvent din sectiunea Sanctiuni pentru neindeplinirea culpabila a obligatiilor
6	Imposibilitatea sustinerii pretului ofertat	Promitenta autoritate contractanta introduce in acordul cadru clauza privind ajustarea pretului
7	Modificarea contractului subsecvent in alte conditii decat cele prevazute la art. 221 din Legea nr. 98/2016	Denuntarea unilaterala a contractului subsecvent in cazul modificarii, altfel decat in conditiile prevazute la art. 221 din Legea nr. 98/2016
8	Notificarea autoritatii contractante in cazul declararii falimentului sau aparitiei unei situatii de excludere	Incetarea contractului subsecvent

9	In situatia in care furnizorul nu isi indeplineste la termen sau corespunzator obligatiile contractuale, se considera ca acestea produc implicit prejudicii grave autoritatii contractante	Autoritatea contractanta are dreptul de a-l exclude in cazul participarii la alte proceduri organizate in viitor pentru atribuirea altor contracte de achizitie publica/acorduri cadru
---	--	--

Cerintele impuse in prezentul caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale. In acest sens orice oferta de baza prezentata, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luata in considerare, dar numai in masura in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale din caietul de sarcini.

Simpla asumarea a caietului de sarcini sau copierea descrierii produselor din caietul de sarcini nu reprezinta propunere tehnica.

ESTE INTERZISA COPIEREA CAIETULUI DE SARCINI IN VEDEREA INTOCMIRII OFERTEI TEHNICE!

Intocmit

Bloc alimentar

As. Med. de dietetica si nutritie Oprea Carmen



Serviciul Financiar, Contabilitate si Aprovizionare

Ec. Sas Livia

