



## CONSILIUL JUDEȚEAN HUNEDOARA

### DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI HUNEDOARA

Deva, b-dul. Iuliu Maniu, nr. 18; Telefon 0254-233.341, 0254-233.340; Fax 0254-234.384;

cod fiscal 9819433; e-mail: [dgaspchd@gmail.com](mailto:dgaspchd@gmail.com)

Nr. Operator date cu caracter personal: 9426

3487 / 28.01.2017.

Se aprobă,  
**DIRECTOR GENERAL**  
**Geanina Marina Ianc**



### CAIET DE SARCINI

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. Propunerea tehnică va consta în prezentarea produsului solicitat în corespondență cu cerințele din caietul de sarcini. Cerințele prezentate în caietul de sarcini sunt considerate minimale. Orice ofertă care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale. Ofertele care nu respectă cerințele din caietul de sarcini se consideră oferte neconforme și vor fi respinse în temeiul articolului 137 alin 1 din HOTĂRÂRE nr. 395 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

**Obiectul achiziției: furnizare pulpă de porc, pulpa de vita, peste file, pentru centrele subordonate D.G.A.S.P.C. Hunedoara, în baza comenzilor emise de Biroul Aprovizionare al DGASPC Hunedoara - Deva.**

Cantitatea maximă este estimată pentru **24 luni** de la data încheierii contractului de furnizare.

Ofertantul are obligația de a prezenta în cadrul propunerii tehnice, documente pentru demonstrarea conformității produselor oferite cu specificațiile tehnice din prezentul caiet de sarcini. În acest sens, ofertantul are obligația de a prezenta în cadrul propunerii tehnice următoarele:

- fișa tehnică a produsului (specificație tehnică a produsului)
- declarație de conformitate/certificat de calitate a produsului emis de către producător – în original, copie legalizată sau conformă cu originalul;

**Nu se accepta transcrierea de tip „copy-paste” a specificațiilor tehnice conținute în Caietul de sarcini.**

Se interzice prezentarea de afirmații și indicații care nu sunt conforme cu parametrii ce caracterizează produsele și care nu pot fi probate.

## 1. Tabel cantitativ

Cantitățile estimate pentru întreaga durată a contractului de furnizare (24 luni)

NR. LOT	DENUMIRE PRODUS	UM	CANTITATE MINIMA	CANTITATE MAXIMA
1	PULPA DE PORC	kg	729	17 508
2	PULPA DE VITA	kg	325	7 814
3	FILE DE MERLUCIUS	kg	237	5 710
3	FILE DE COD	kg	214	5 146
3	FILE MACROU	kg	130	3 132

Cantitățile estimate pentru contract de furnizare 1 (3 luni)

NR. LOT	DENUMIRE PRODUS	UM	CANTITATE MINIMA	CANTITATE MAXIMA
1	PULPA DE PORC	kg	729	2 188
2	PULPA DE VITA	kg	325	976
3	FILE DE MERLUCIUS	kg	237	713
3	FILE DE COD	kg	214	643
3	FILE MACROU	kg	130	391

## 2. Specificatii tehnice minime solicitate

Pentru produsele care face obiectul prezentei achiziții, se solicită următoarele caracteristici minime:

<b>Pulpă de porc congelata</b>	<p><b>Pulpa de porc degresata, fara os</b>, trebuie sa prezinte urmatoarele proprietati organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aspectul carnii trebuie sa fie specific speciei, lucios, de culoare roz deschis, slanina de acoperire a suprafetei exterioare a pulpei de porc degresate nu trebuie sa depasesca grosimea de 0.5 cm, fara soric;</li> <li>- consistenta trebuie sa fie elastica;</li> <li>- gustul si mirosul trebuie sa fie specific carnii, fara gust si miros strain.</li> </ul> <p>Pulpa de porc se ambaleaza in pungi sau caserole, 1 kg – 2 kg, etichetate corespunzator, <b>congelata</b>.</p> <p>Ambalajul se marchează cu etichete care cuprind cel puțin următoarele informații:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denumirea sortimentului;</li> <li>- denumirea producătorului, localitatea;</li> </ul>
--------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- menționarea speciilor de animale de la care provine carnea;</li> <li>- data de fabricație/ ambalare și termen de valabilitate;</li> <li>- condiții de păstrare.</li> </ul>
<b>Pulpa de vita fara os congelata</b>	<p><b>Pulpa de vita dezosata, calitatea I</b>, provenita de la vita tanara.  Stare termica: congelata  Aspect: la suprafata pelicula uscata, in sectiune usor umeda;  -tesutul conjunctiv alb-sidefiu si elastic, fara grasime, fara cheaguri de sange sau portiuni murdare, fara oase si cartilagii, parte necomestibila 0.  Culoarea- la suprafata, pelicula de culoare roz pana la rosu, in sectiune culoare caracteristica.  Consistenta-ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune; urmele ce se formeaza la apasare cu degetul revin repede, suc din carne se obtine greu si este limpede.  <b>Miros:</b> plăcut, caracteristic, fara miros strain  Mod de prezentare și ambalare: produsul se livreaza congelat, ambalat in pungi din plastic sau caserole de 1-2 kg. închise ermetic.  Fiecare ambalaj trebuie etichetat cu informații referitoare la :  - denumirea sortimentului  - numirea producatorului, localitatea  - mentionarea speciilor de animale de la care provine carnea  - data de fabricatie/ambalare si termen de valabilitate  - condiții de păstrare.</p>
<b>File de merlucius congelat</b>	<p>Aspectul exterior și în secțiune: cu suprafață curată, netede.  Culoarea de nuanță albă specifică speciei.  Consistența cărnii: elastică, prin apăsare cu degetul trebuie să revină la forma inițială; imediat după tăiere este moale.  Consistența variază în funcție de structura cărnii.  Mirosul specific speciei , fără gust și miros străin ( închis, alterat).  Gustul este caracteristic în funcție de specie. Glazura de gheata de maxim 20%.  Toate produsele congelate vor avea glazura de gheata transparenta fara nuanta rosiatica, nu se accepta produse recongelate.  Ambalat la 500 – 1000 g.  Ambalajul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:  denumirea sortimentului;  denumirea producătorului, localitatea;  menționarea speciei de la care provine carnea;  greutatea neta;  termen de valabilitate;  condiții de păstrare.</p>
	<p>Aspectul exterior și în secțiune: cu suprafață curată, netede.  Culoarea de nuanță albă specifică speciei.  Consistența cărnii: elastică, prin apăsare cu degetul trebuie să revină la forma inițială; imediat după tăiere este moale.  Consistența variază în funcție de structura cărnii.</p>

<p><b>File de cod congelat</b></p>	<p>Mirosul specific speciei, fără gust și miros străin ( închis, alterat). Gustul este caracteristic în funcție de specie. Glazura de gheata de maxim 20%.</p> <p>Toate produsele congelate vor avea glazura de gheata transparenta fara nuanta rosiatica, nu se accepta produse recongelate.</p> <p>Ambalat la 500 -1000 g.</p> <p>Ambalajul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:</p> <p>denumirea sortimentului;</p> <p>denumirea producătorului, localitatea;</p> <p>menționarea speciei de la care provine carnea;</p> <p>greutatea neta;</p> <p>termen de valabilitate;</p> <p>condiții de păstrare.</p>
<p><b>File de macrou congelat</b></p>	<p>Aspectul exterior și în secțiune: cu suprafață curată, netede. Culoarea de nuanță rosie maronie specifică speciei.</p> <p>Consistența cărnii: elastică, prin apăsare cu degetul trebuie să revină la forma inițială; imediat după tăiere este moale. Consistența variază în funcție de structura cărnii.</p> <p>Mirosul specific speciei, fără gust și miros străin ( închis, alterat). Gustul este caracteristic în funcție de specie. Glazura de gheata de maxim 20%.</p> <p>Toate produsele congelate vor avea glazura de gheata transparenta fara nuanta rosiatica, nu se accepta produse recongelate.</p> <p>Ambalat la 500-1000 g.</p> <p>Ambalajul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:</p> <p>denumirea sortimentului;</p> <p>denumirea producătorului, localitatea;</p> <p>menționarea speciei de la care provine carnea;</p> <p>greutatea neta;</p> <p>termen de valabilitate;</p> <p>condiții de păstrare.</p>

Nu se acceptă decât produse de calitate superioara care corespund specificațiilor tehnice prezentate în caietul de sarcini. Din acest motiv, până la data limită de depunere a ofertei, este obligatorie prezentarea de mostre pentru produsul oferat, mostre ce vor fi analizate de comisia de evaluare. În cazul în care acestea nu corespund solicitărilor autorității contractante, oferta va fi respinsă, fiind considerată neconformă.

În cazul acceptării ofertei, produsele livrate trebuie să respecte aceleași condiții de calitate ca și mostrele prezentate, respectiv să fie aceleasi produse pe toată perioada contractului.

### **3. Condiții tehnice de calitate:**

Materiile prime și materialele folosite la fabricarea produselor trebuie să corespundă documentelor tehnice normative de produs și normelor sanitare în vigoare.

Produsele trebuie să respecte reglementările sanitar- veterinar și de calitate așa cum sunt specificate în legislația națională, respectiv standarde naționale, standarde naționale care respectă standarde europene, internaționale .

Asigurarea calității produselor se face prin respectarea indicilor de calitate specificați în

standardele produselor aflate în vigoare, referitor la fabricare, ambalare, marcare, etichetare, depozitare și transport.

Produsele vor fi livrate cu documentația însoțitoare. Pentru fiecare produs fabricat se va emite buletin de analiză. Fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate pentru produs.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, în termen de valabilitate, autoritatea contractantă fiind de drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate în interiorul acestui termen.

Costurile suplimentare determinate de testarea calității bunurilor vor fi suportate de către ofertanți, în cazul în care, produsele sunt declarate neconforme sau de calitate inferioară celor solicitate în prezentul caiet de sarcini.

**Este interzisă** comercializarea sau utilizarea pentru consum uman a alimentelor care prezintă una din situațiile următoare:

- au semne organoleptice de alterare (modificări de aspect, consistența, culoare, gust sau miros)
- au semne de infestare cu paraziți (ouă, larve și alte forme adulte, vii sau moarte), precum și resturi sau semne ale activității lor;
- au semne ale contactului cu rozătoare;
- au miros și gust străine de natura produsului;
- conțin substanțe chimice (aditivi, contaminanți) neavizate de Ministerul Sănătății;
- sunt contaminate cu agenți bacterieni, patogeni sau prezintă un grad de contaminare cu bacterii condiționat patogene;
- conțin corpi străini;
- sunt fabricate după tehnologii neavizate sanitar;
- nu îndeplinesc condițiile cerute de norme sau standarde;
- contin aditivi alimentari neautorizati de Ministerul Sanatatii sau peste limite admise;
- adaos de substante naturale sau sintetice in scopul mascarii unor defecte sau modificarii proprietatilor;
- compozitie diferita de cea inregistrata pe eticheta.
- sunt falsificate.

#### **4. Mod de prezentare, etichetare și ambalare:**

Se vor utiliza ambalajele permise de normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora, emise de Ministerul Sănătății. Ele trebuie să asigure produsului o protecție eficientă față de alte impurificări accidentale pe toată perioada prelucrării, păstrării și transportului produsului. Ambalajele de transport trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produselor.

Data limită de consum va fi stabilită de producător pentru fiecare produs oferit, acesta fiind garantat în termenul de valabilitate.

Informațiile de pe eticheta trebuie să fie înscrise în limba română, să fie vizibile, lizibile și inscripționate într-un mod în care să nu permită ștergerea lor.

Fiecare unitate de ambalaj trebuie să fie prevăzută cu etichete care cuprind cel puțin următoarele informații:

- denumirea produsului alimentar;
- țara de origine sau locul de proveniență;
- menționarea speciilor de animale de la care provine carnea;
- data de fabricație/ambalare, termen de valabilitate sau data expirării de la producător;
- condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare;
- cantitatea netă de produs alimentar.

## 5. Procedura de aprovizionare:

Livrarea produselor se va face conform comenzilor emise de Biroul Aprovizionare al DGASPC Hunedoara, respectând condițiile contractuale, la sediul unităților din subordinea DGASPC Hunedoara , după cum urmează:

NR. CRT	Beneficiar	ADRESA
1.	Centrul plasam. pt. copilul cu handicap HUNEDOARA	Hunedoara, Str Strandului, nr. 8A
2.	Casa familiala pt copii cu dizabilitati Hd, Centrul Specializat ptr. Copii cu Diz. Hd. Centrul Maternal HUNEDOARA	Hunedoara, b-dul. 1848, nr. 23
3.	Centrul de plasament BRAD	Brad, str. Victoriei, nr. 1
4.	Centrul de plasament ORASTIE	Orastie, str. C-tin Dobrogeanu Gherea, nr. 3
5.	Locuinte protejate ORASTIE - PRICAZ	Pricaz, Str Mica, nr 154
6.	Centrul de plasament LUPENI	Lupeni, str. Tineretului, nr. 8
7.	Centrul plasam.pt. copil cu handicap VULCAN	Vulcan, str. Pinului, nr. 4A
8.	Centrul de Ingrijire si Asistenta BRETEA STREIULUI	Breteia Streiului, nr 54, comuna Bretea Romana
9.	Centrul de ingrijire si asistenta BRANISCA	Branisca, str. Principala, nr. 214
10.	Centrul de ingrijire si asistenta BRAD	Brad, Aleea Privighetorilor nr, 18
11.	Centrul de ingrijire si asistenta GEOAGIU	Geoagiu, str. Calea Romanilor, nr.216
12.	Centrul de ingrijire si asistenta PETRILA	Petrila, str. N. Titulescu, nr. 4
13.	Centrul de ingrijire si asistenta PACLISA	Paclisa, str. Principala, nr. 93
14.	Camin pt.persoane varstnice - PUI	Sat Rau Barbat , com Pui, str Principala, nr 70

Se au in vedere și alte centre/apartamente familiale comunicate ulterior de autoritatea contractanta.

Produsele se livrează la destinația indicată de achizitor. Produsele se livrează respectând datele din comandă și însoțite de următoarele documente:

- factura, în original;
- certificatul de calitate / declaratie de conformitate de la producător care a fost prezentat la licitație pentru produsele ce fac obiectul prezentei licitații.

**La întocmirea facturii, furnizorul va respecta unitatea de măsură și denumirea exactă a produsului conform contractului de furnizare.**

Termen de livrare a produsului : perioada specificată în comanda primită de la Biroul Aprovizionare. Cantitățile vor fi comandate cu cel puțin 3 zile înainte de livrare.

Programul de acceptare și recepție cantitativă a produselor comandate și livrate, este:  
- luni – vineri, în intervalul orar: 7:30 – 13:00.

Furnizorul are obligația de a respecta acest program.

Transportul produselor se va efectua de catre furnizor cu autovehicul, pe cheltuiala acestuia, fără ca acest lucru să afecteze prețul produsului furnizat. Conform Ordinului Ministerului Sanatatii nr. 976/1998 pentru aprobarea „Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor” autovehiculele trebuie sa fie inchise, izoterme, pentru a asigura mentinerea temperaturii necesara pastrarii calitatii produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de catre organismele specializate.

Transporturile vor fi organizate astfel ca livrarea să fie încheiată în ziua stabilită până la orele 13<sup>00</sup>.

## 6. Receptia produselor

Recepția cantitativă și calitativă se va face la data livrării, la sediul unităților beneficiare și va consta din :

- verificarea cantitativă a produselor, conform comenzii emise și a facturii ce însoțește marfa.
- verificarea concordantei dintre certificatul de calitate a produselor, documentele care atestă calitatea produselor și calitatea efectivă a produselor.
- verificarea termenului de garanție.

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

Recepția cantitativă se va face prin cântărire, măsurare și numărare, în prezența reprezentantului furnizorului . Nu se admit neconcordanțe, între produsele livrate și factură. În cazul constatării de neconcordanțe între produsele recepționate și documentele însoțitoare se va întocmi un proces verbal de constatare de diferențe care va fi semnat de comisia de recepție, gestionar, și reprezentantul furnizorului Produsele declarate de către comisia de recepție "necorespunzătoare" vor fi returnate, iar la eventualele probleme legate de cantitate se va notifica în scris furnizorul. Furnizorul are obligația sa emită factura de stornare pentru produsele necorespunzătoare.

În cadrul termenului de valabilitate achizitorul este în drept să solicite înlocuirea gratuită a produselor necorespunzătoare, iar cazul viciilor ascunse, în condițiile în care au fost respectate normativele în vigoare privind depozitarea, acestea vor fi sesizate în scris furnizorului în termen de 6 ore de la constatarea (apariția) lor. Furnizorul are obligația la prima solicitare a autorității contractante de a înlocui integral lotul livrat (autoritatea contractantă urmând a preda mai puțin cantitatea consumată ) în termen de maxim 48 ore. În acest caz produsele consumate din lotul necorespunzător nu se vor achita.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, în termen de valabilitate, autoritatea contractantă fiind de drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate în interiorul acestui termen.

Furnizorul va preciza în oferta sa timpul necesar pentru înlocuirea produselor care nu corespund calitativ cât și cantitativ, nerespectarea acestei clauze ducând la calculul penalităților prevăzute în contract.

Persoana juridică achizitoare are dreptul să controleze și să testeze produsul pentru a se asigura ca el este conform cu specificatiile contractului, constând din:

- prelevarea de probe pentru verificarea proprietăților organoleptice
- analize fizico-chimice și bacteriologice de laborator asupra probelor prelevate prin sondaj

În cazul în care produsul este declarat necorespunzător din punct de vedere calitativ, marfa va fi refuzată. Testele și controalele solicitate de persoana juridică achizitoare și locul unde se vor efectua vor fi notificate în scris ofertanților.

Costurile suplimentare determinate de testarea calității bunurilor vor fi suportate de către ofertanți, în cazul în care, produsele sunt declarate neconforme sau de calitate inferioară celui solicitat în prezentul caiet de sarcini.

**Livrarea produselor se consideră încheiată în momentul în care reprezentantul unității beneficiare primește toate documentele de livrare: factură/ aviz de însoțire a mărfii, certificat de calitate/ declarație de conformitate și semnează de primire pe factura/ avizul de însoțire a mărfii. Lipsa acestor documente atrage după sine respingerea produselor.**

## 7. Modalități și condiții de plată

Decontarea produsului livrat se face cu ordin de plată emis de persoana juridică achizitoare, prin Trezorerie, după data primirii facturii și data întocmirii notei de recepție.

Pe factura la cumpărător, va fi înscrisă atât autoritatea achizitoare (DGASPC Hunedoara) cât și unitatea beneficiară (centrul). De asemenea pe factură se vor trece și datele de identificare a persoanei care preia produsele livrate, însoțite de semnătura acesteia. Nu se admite facturarea centralizată, cumulat pe mai multe centre beneficiare.

## 8. Alte condiții

În cazul în care oferta conține propuneri referitoare la clauze contractuale care sunt în mod evident dezavantajoase pentru autoritatea contractantă, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a descalifica orice ofertant ce nu îndeplinește cerințele caietului de sarcini în temeiul articolului 137 alin 1 din HOTĂRÂRE nr. 395 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.

Se vor respecta:

- Hotărârea Guvernului României nr. 106/ 2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordinul nr. 976/ 1998 privind aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare
- Hotărârea Guvernului României nr. 924/2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena a produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare.
- Ordinul nr. 438 din 18 iunie 2002 (\*actualizat\*) pentru aprobarea Normelor privind aditivii alimentari destinați utilizării în produsele alimentare pentru consum uman
- Ordinul Presedintelui ANSVSA nr.10/18.02.2008, actualizat, privind aprobarea normei sanitar-veterinare care stabilește procedura pentru marcarea și certificarea sanitar-veterinara a carnii proaspete și marcarea produselor de origine animal destinata consumului uman.

Conținutul propunerii tehnice reprezintă parte integrantă a solicitărilor din Caietul de sarcini.

AVIZAT,  
DIRECTOR GENERAL ADJ. EC.,  
Angela Georgeta Popa



ȘEF BIROU APROVIZIONARE,  
Petras Gabriel



întocmit,  
Petros Viorica

