

CONSILIUL JUDEȚEAN HUNEDOARA

**DIRECTIA 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
Nr. Operator date cu caracter personal: 9426

NR. 10832/24.03.2017

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 corespondența 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

1. Obiectul achiziției: furnizare de legume și fructe proaspete la centrele din subordinea D.G.A.S.P.C. Hunedoara, în baza comenzilor emise de Biroul Aprovizionare al DGASPC Hunedoara.

Cantitatea maximă este estimată pentru 12 luni de la data încheierii acordului cadru.

Ofertantul va elabora propunerea tehnică astfel încât aceasta să respecte în totalitate, cerințele prevăzute în caietul de sarcini având obligația de a prezenta detaliat elementele propunerii tehnice. Propunerea tehnică se va întocmi într-o manieră organizată, astfel încât procesul de evaluare a ofertelor să permită identificarea facilă a corespondenței informațiilor cuprinse în oferta cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini.

Propunerea tehnică va conține cel puțin informații referitoare la:

- Descrierea produsului: se solicită descrierea produselor sub forma unui tabel, care conține un comentariu articol cu articol, al specificațiilor tehnice continute în Caietul de sarcini, în corespondență cu specificațiile tehnice ale produsului oferit.

Se acceptă prezentarea buletinului de analize fizico-chimice a produselor oferite, emis de către un laborator de analize acreditat/declarație de conformitate sau certificat de calitate a produsului/ fișe tehnice a produsului.

În cadrul propunerii tehnice, se vor oferi informații suficiente, verificabile și ușor de comparat, precum: denumirea comercială a produsului, denumirea sau marca producătorului, termen de valabilitate sau data limită de consum, principalele caracteristici tehnice și calitative, aditivii folosiți și modul de păstrare;

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

2. Tabel cantitativ

Nr lot	Denumire produs	UM	Cant min	Cant max	Contract subsecvent1 (mai- iulie)		Contract subsecvent 2 (august – octombrie)		Contract subsecvent 3 (noiembrie-ianuarie)		Contract subsecvent 4 (februarie-aprilie)	
					Cant min	Cant. max	Cant min	Cant. max	Cant. min	Cant. max	Cant min	Cant. max
1	CARTOFI	kg	5750	68996	5700	17114	5765	17294	5765	17294	5765	17294
2	ARDEI GRAS	kg	450	2700	400	1196	500	1504	0	0	0	0
2	ARDEI KAPIA	kg	565	1703	0	0	565	1703	0	0	0	0
2	GOGOSARI	kg	660	1986	0	0	660	1986	0	0	0	0
2	ROSII	kg	800	4829	700	2142	895	2687	0	0	0	0
2	CASTRAVETI	kg	775	4647	784	2352	765	2295	0	0	0	0
2	DOVLECEI	kg	447	2685	455	1365	440	1320	0	0	0	0
2	VINETE	kg	848	5090	535	1605	1100	3485	0	0	0	0
3	CEAPA	kg	715	8580	706	2120	723	2170	706	2120	723	2170
3	CEAPA VERDE	leg	690	6240	692	2076	635	1906	0	0	753	2258
3	RIDICHI	leg	430	3890	509	1528	260	783	0	0	526	1579
3	SALATA VERDE	buc	340	3070	500	1508	240	723	0	0	280	839
3	SPANAC	kg	359	3235	406	1218	418	1253	0	0	255	764
3	USTUROI	kg	47	564	47	141	47	141	47	141	47	141
3	VARZA	kg	2070	18660	1396	4190	1910	5740	2910	8730	0	0
3	CONOPIDA	kg	492	1475	0	0	492	1475	0	0	0	0
4	FASOLE BOABE	kg	393	4718	389	1167	392	1177	392	1177	399	1197
4	FASOLE VERDE	kg	445	2675	400	1205	490	1470	0	0	0	0
5	MORCOVI	kg	770	9244	770	2311	770	2311	770	2311	770	2311
5	PASTARNAC	kg	270	3248	265	797	272	817	272	817	272	817
5	PATRUNJEL	kg	270	3248	265	797	272	817	272	817	272	817
5	TELINA	kg	270	3248	265	797	272	817	272	817	272	817
6	CAISE	kg	628	1884	628	1884	0	0	0	0	0	0
6	MERE	kg	988	11858	1006	3019	928	2783	1012	3038	1006	3018
6	MERE VERZI CU CONTINUT REDUS DE FRUCTOZA	kg	322	3860	313	940	314	941	330	990	330	989
6	PEPENE VERDE	kg	800	4840	700	2130	900	2710	0	0	0	0
6	PERE	kg	900	2719	0	0	900	2719	0	0	0	0
6	PIERSICI	kg	670	2014	0	0	670	2014	0	0	0	0
6	PRUNE	kg	760	2286	0	0	760	2286	0	0	0	0
6	STRUGURI	kg	750	2276	0	0	750	2276	0	0	0	0
7	BANANE	kg	825	9898	850	2554	570	1708	940	2823	930	2813
7	CLEMENTINE	kg	835	5024	0	0	0	0	850	2562	820	2462
7	LAMAI	kg	110	1338	110	333	110	335	110	333	110	337
7	PORTOCALE	kg	920	5558	0	0	0	0	920	2779	920	2779
7	KIWI	kg	420	2520	0	0	0	0	420	1260	420	1260

3. Specificatii tehnice minime solicitate

Pentru produsele care fac obiectul prezentei proceduri, se solicită următoarele caracteristici minime:

<p>Cartofi – Calitatea 1, aspect normal caracteristic soiului corespunzator zonei de productie, intregi sanatosi, curati, acoperiti foarte bine de coaja, neincoltiti , fara defecte externe sau interne care sa afecteze calitatea (crapaturi, deformari grave, pete sub coaja de culoare gri-albastrui sau negre, atac de raie, vatamari datorate inghetului) , lipsiti de umezeala externa anormala, fara miros sau gust strain ambalati in saci ; continutul unui ambalaj trebuie sa fie uniform si sa contina numai cartofi de aceeasi origine, soi, calitate, culoare a miezului si marime; partea vizibila a ambalajului trebuie sa fie reprezentativa pentru tot continutul. Ambalare: sac 20-25 kg. Culoare: galbena sau rosie. Calibru intre 45-60 mm.</p>
<p>Ardei gras - Calitatea 1, sortati, sa fie fara pete, aspect si culoare specifica, proaspeti, gustosi (dulci). Sa nu fie amestecati cu produse similare de categorie inferioara. Aspect – ardei grasi intregi cu peduncul proaspat, avand forma regulata cu diametrul minim 7 cm, sanatosi, curati, bine dezvoltati di fara defecte. Culoare galben, uniforma. Consistenta – pulpa tare. Gust, miros-placut caracteristic de ardei gras, fara gust si miros strain.</p>
<p>Ardei kapia – Calitatea 1, sortati, sa fie fara pete, aspect si culoare specifica, proaspeti, gustosi (dulci). Sa nu fie amestecati cu produse similare de categorie inferioara. Aspect – ardei kapia intregi cu peduncul proaspat, avand forma regulata cu diametrul minim 5 cm, sanatosi, curati, bine dezvoltati di fara defecte. Culoare rosu, uniforma. Consistenta – pulpa tare. Gust, miros-placut caracteristic de ardei kapia, fara gust si miros strain.</p>
<p>Gogosari – Calitatea 1, legume sanatoase, sortate, fara vatamari produse de lovitur, fara atacuri vizibile de daunatori. Sa nu fie amestecati cu produse similare de categorie inferioara. Consistenta – pulpa tare. Gust, miros-placut caracteristic de gogosar, fara gust si miros strain.</p>
<p>Rosii - Calitatea 1, intregi, sanatoase , cu aspect proaspat, curate , sa fie bine coapte, lipsite de zone pedunculare verzi vizibile; continutul fiecarui ambalaj trebuie sa fie omogen si sa contina numai tomate de aceeasi origine, soi sau tip comercial, calitate si calibru. Greutatea medie 120 g, Calibrul minim 47 mm.</p>
<p>Castraveti - Calitatea 1, intacti, sanatosi, cu aspect proaspeti, tari, curati, fara gust amar, fara umiditate externa anormala, fara gust si miros strain. Ambalare: sac 5-10 kg. Dimensiune 6-15 cm . Calibru: maxim 180 grame</p>
<p>Dovlecei - Calitatea 1, intregi, sanatosi , proaspeti , fara vatamari cicatrizate , de forma regulata, alungita, fara gust sau miros strain.</p>
<p>Vinete - Calitatea 1, proaspete, intregi, ferme, sanatoase (sunt excluse vinetele cu atac de boli sau daunatori, care le fac impropriei consumului) curate, suficient de dezvoltate, fara a prezenta insa pulpa fibroasa sau lemnoasa si fara a avea seminte suprad dezvoltate. Calibru: diametru intre 140 mm-200 mm</p>
<p>Ceapa uscata - Calitatea 1, bulbi intregi, curati, sanatosi, fara atacuri de boli sau insecte care sa le faca impropriei consumului, fara vatamari produse de lovire, fara umiditate exterioara anormala, suficient de uscata in stadiul de utilizare, cu frunze pergamentoase acoperitoare bine infasurate pe bulbi; se admit impuritati de max.2%. Calibru 40- 70 mm.</p>
<p>Ceapa verde – Calitatea 1, frunze verzi, intacte, sortate, spalate, fara umiditate extrema, fara afectiuni cauzate de daunatori, aspect proaspat. 5 cepe la legatura.</p>
<p>Salata verde – Calitatea 1, soi cu capatana, gramaj 150 – 200 g/buc, gust si aspect placut, culoare verde deschis.</p>
<p>Ridichi - Calitatea 1, proaspata, culoare specifica soiului rosie, cu miez alb, tare, fara umiditate externa, fara miros sau gust strain, fara afectiuni cauzate de daunatori. Calibru : intre 30-40 mm ; 5 buc in legatura.</p>
<p>Usturoi - Calitatea 1, bulbi sanatosi, intregi , curati, fara vatamari cauzate de ger sau soare, fara incoltire vizibila la exterior .fara materii straine vizibile. Calibru : minim 30 mm</p>
<p>Spanac - Calitatea 1, frunze verzi, intacte, sortate, spalate, fara umiditate extrema, fara afectiuni cauzate de daunatori.</p>
<p>Varza - Calitatea 1, produse proaspete, nepătate, masa admisibilă: 2-3 kg/buc., căpătâni întregi, curate, sănătoase, fără atacuri de boli sau insecte, fără vătămări produse de lovitur, striviri, fara miros si gust strain, cu frunze subtiri. Ambalarea se efectuează în saci.</p>
<p>Conopida – Calitatea 1, aspect proaspat, fara pete, culoare alba.</p>

Fasole verde - Calitatea 1, întreaga sanatoasa , cu aspect proaspat, fara daunatori, fara depreciere, fara umiditate.
Fasole boabe - Calitatea 1, aspectul, culoarea si gustul trebuie sa fie caracteristice fasolei sanatoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fara miros si gust strain (de mucegai, de incins, de substante chimice); fasolea boabe trebuie sa fie din recolta aceluiasi an; nu se admite infestarea cu gargarita fasolei.
Morcovi - Calitatea 1, intregi, sanatosi (este exclus produsul afectat de putrezire sau depreciere astfel incat sa il faca impropriu consumului), fara depreciere cauzate de daunatori, neramificati, nelemnificati, fara umiditate exterioara anormala; radacinile trebuie sa fie netede, cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara fisuri sau crapaturi. Diametru: minim 20 mm. Greutate: minim 50 grame.
Patrunjel - Calitatea 1, radacina de patrunjel cu caracteristicile specifice speciei, fara defecte de forma, de coloratie, fara tendinte de incoltire, fara umiditate externa, uscati, fara miros sau gust strain. Calibru: minim 50mm
Pastarnac - Calitatea 1, radacina de pastarnac cu caracteristicile specifice speciei, fara defecte de forma de coloratie, fara tendinte de incoltire, fara umiditate externa, uscati, fara miros sau gust strain. Calibru: minim 50mm
Telina - Calitatea 1, radacini intregi , sanatoase, fara defecte provocate de boli, daunatori, lovituri mecanice sau ger, fara goluri ale pulpei , fara crapaturi, fara tija florala.
Mere - Calitatea 1, gustoase, intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator, tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de productie. Calibru : aproximativ 65 mm, minim 100 grame.
Mere verzi cu continut redus de fructoza - Calitatea 1, gustoase, intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator, tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de productie. Calibru : aproximativ 65 mm, minim 100 grame.
Pepene verde - Calitatea 1, produs copt, gustos, forma rotunda-ovala, cu coaja neteda si dura. Pulpa de culoare rosie sau roz cu o textura apoasa succulenta cu gust dulce.
Pere - Calitatea 1, gustoase, intregi, sanatoase, curate, fara umiditate exterioara, neafectate de putrezire, urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator, tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de productie. Calibru : aproximativ 65 mm, minim 100 grame.
Prune - Calitatea 1- produse proaspete, gustoase, tari, cu coaja neteda, albicioasa, fara lovituri, de culoare purpuriu inchisa, cu pulpa galben - verzuie . Fara vatamari produse de frig, striviri, cu aroma specifica, fara miros si gust strain.
Strngnri - Calitatea 1, produse coapte, gustoase, nepătate, sănătoase, fără atacuri de boli sau insecte, fără vătămări produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin.
Caise - Calitatea I, produse coapte, proaspete, gustoase, sortate sa fie fara pete, fara lovituri si stricaciuni, sa nu fie amestecate cu produse simiolare de categorie inferioara. Culoare –rosu cu galben, uniforma. Consistenta tare. Gust, miros – placut, caracteristic de caise, aromat, fara gust si miros strain.
Piersici - Calitatea I, produse coapte, proaspete, gustoase, sortate sa fie fara pete, fara lovituri si stricaciuni, sa nu fie amestecate cu produse simiolare de categorie inferioara. Culoare –rosu cu galben, uniforma. Consistenta tare. Gust, miros – placut, caracteristic de piersici, aromat, fara gust si miros strain.
Banane - Calitatea 1, intregi, sanatoase, curate, lungimea minima admisa 14cm, fara umiditate exterioara, neafectate de putrezire , urme de boli sau vatamari, cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator, tinandu-se seama de criteriile de soi, perioada de recoltare si zona de productie.
Lamâi - Calitatea 1, produse coapte, nepătate , sănătoase, fără atacuri de boli sau insecte, fără vătămări produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin
Portocale - Calitatea 1, produse coapte, nepătate , sănătoase, fără atacuri de boli sau insecte, fără vătămări produse de frig, lovituri, striviri, , fără miros și gust străin. Calibru 60-80 mm
Clementine - Calitatea 1- produse coapte, nepătate, sănătoase, fără atacuri de boli sau insecte, fără vătămări produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin.
Kiwi - Calitatea 1, produse coapte, nepătate, sănătoase, fără atacuri de boli sau insecte, fără vătămări produse de frig, lovituri, striviri, fără miros și gust străin. cu aspect proaspat, la un grad de dezvoltare si coacere corespunzator.

Nu se acceptă decât produse de calitate superioară care corespund specificațiilor tehnice minimale, prezentate în caietul de sarcini.

În cazul acceptării ofertei, produsele livrate trebuie să respecte aceleași condiții de calitate, pe toată perioada contractului.

4. Condiții tehnice de calitate:

Produsele trebuie să respecte reglementările sanitare veterinare și de calitate așa cum sunt specificate în legislația națională, respectiv 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. Fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate pentru produs sau certificatul de calitate.

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.

Legumele și fructele în stare proaspătă **sunt interzise utilizării** pentru consumul uman, dacă se prezintă în una dintre situațiile de mai jos:

- a) prezintă semne organoleptice de alterare, modificări ale aspectului culorii, consistenței, gustului, mirosului;
- b) prezintă semne de infestare cu paraziți (ouă, larve, forme adulte vii sau moarte), precum și resturi sau semne ale activității acestora;
- c) prezintă urme de contact cu rozătoare;
- d) prezintă miros și gust străine de natura produsului;
- e) prezintă miros, gust sau pete de mușci;
- f) conțin contaminanți peste limitele admise de normele igienico-sanitare în vigoare;
- g) prezintă corpuri străine peste limitele admise în normele igienico-sanitare în vigoare;
- h) nu sunt conforme standardelor de produs și specificațiilor tehnice;
- i) nu sunt ambalate și etichetate conform prevederilor legale în vigoare;
- j) prezintă însușiri negative ca:
 - pulpă moale, făinoasă;
 - țesuturi lemnificate, fibroase;
 - pulpă cu pete neuniform colorate, sticloasă;
 - miros de iarbă, străin, neplăcut, nespecific soiului;
 - gust slab aromat, astringent, fad;
 - pulpă fermentată, supracoptă;
 - fructe imature.

Este interzisă livrarea de legume și fructe al căror conținut în reziduuri de pesticide sau alte substanțe depășește nivelurile maxime admise prin actele normative în vigoare, astfel:

- a) reziduuri ale substanțelor utilizate pentru protecția plantelor (pesticide), fertilizatori sau alte produse utilizate pentru tratarea solului, protejarea în timpul depozitării și pentru dezinfectia mijloacelor de transport;
- b) reziduuri ale substanțelor utilizate pentru protecția plantelor, care nu sunt autorizate în România pentru legume și fructe;

5. Mod de prezentare și ambalare:

Ambalarea și marcarea produselor contractate se va face în conformitate cu prevederile normativelor specifice.

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. În ambalajele de transport trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produselor.

6. 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 HD și 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 Privghetorilor 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

Produsele se livrează respectând datele din comanda și însoțite de următoarele documente:

- factura fiscală, în original sau aviz de însoțire a marfii;
- certificatul de calitate sau declarație de conformitate;

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

Nu sunt admise livrări parțiale în cadrul unei comenzi.

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.

Nelivrarea produselor la termenul stabilit și conform specificațiilor tehnice în mod culpabil și repetat (maxim două ori), fapt dovedit prin note de constatare la recepția

produselor, duce la rezilierea din inițiativa autorității contractante a contractului de furnizare.

- pentru perioadele de sărbători, graficul se va stabili de comun acord
- 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 către furnizor cu autovehicule special autorizate proprii pe cheltuiala acestuia. Conform Ordinului Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea „Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul și desfacerea alimentelor” autovehiculele trebuie să fie închise, izoterme, pentru a asigura menținerea temperaturii necesare păstrării calității produselor pe tot timpul transportului.

Transporturile vor fi organizate astfel ca livrarea să fie încheiată în ziua stabilită până la orele 13⁰⁰. Transportul produselor este în sarcina furnizorului și se va efectua cu autovehicule avizate sanitar-veterinar, proprii sau închiriate, pe cheltuiala acestuia, fără ca acest lucru să afecteze prețul produsului furnizat. Mijloacele de transport ale furnizorului vor fi curate, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, neinfestate și ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare. Autovehiculele trebuie să fie închise, izoterme, pentru a asigura menținerea temperaturii necesare păstrării calității produselor pe tot timpul transportului.

7. Recepția 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 fiscale ce însoțește marfa.
- verificarea concordanței dintre certificatul de calitate a produselor, documentele care atestă calitatea produselor și calitatea efectivă a produselor.

Recepția cantitativă și calitativă se va efectua de către o comisie de recepție constituită din reprezentanți ai beneficiarului, în prezența reprezentantului furnizorului, prin semnarea actelor legale de recepție cantitativă și calitativă de către aceștia, cu notarea 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 să 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 (aparitia) lor. Furnizorul are obligația la prima solicitare a autorității contractante de a înlocui integral lotul livrat (autoritatea contractanta urmând a preda mai puțin cantitatea consumată) în termen de maxim 48 ore. **Continuarea livrarilor în aceleași condiții de calitate scăzută, permite autorității contractante, rezilierea unilaterală a contractului de furnizare și scoaterea din baza de date ca potențial ofertant a furnizorului în cauză.**

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 juridica achizitoare are dreptul sa controleze si sa testeze produsul pentru a se asigura ca el este conform cu specificatiile contractului, constand din:

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

In cazul in care produsul este declarat necorespunzator din punct de vedere calitativ, marfa va fi refuzata. Testele si controalele solicitate de persoana juridica achizitoare si locul unde se vor efectua vor fi notificate in scris contractantului.

- Costurile suplimentare determinate de testarea calitatii bunurilor vor fi suportate de către ofertanți, in cazul in care, produsele sunt declarate neconforme sau de calitate inferioara celui solicitate in prezentul caiet de sarcini.

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

Observații:

- ținuta distribuitorului, si a persoanelor care participă la recepție, va fi una decentă indiferent de sezon.
- este interzis accesul distribuitorului în spațiile de depozitare ale beneficiarului;
- furnizarea produselor cu un alt autoturim decât cel precizat în oferta furnizorului, se acceptă cu condiția ca acesta să fie autorizat DSV, iar autoritatea contractantă să fie informată din timp despre acest lucru , în scris, la care se va anexa copie după autorizația DSV.

8. Modalitati si conditii de plata

Decontarea produsului livrat se face cu ordin de plată emis de persoana juridică achizitoare, prin Trezorerie, in termen de 30 zile, dupa data primirii facturii și data întocmirii notei de recepție.

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

8.1 Alte conditii

Personalul angajat care manipulează produsele în timpul transportului și distribuției, trebuie să fie instruit privind normele de igienă și să aibă carnet de sănătate vizat la zi. Pe parcursul îndeplinirii contractului de furnizare operatorul economic trebuie să respecte regulile referitoare la securitatea și sănătatea în muncă care sunt în vigoare. Responsabilitatea respectarii condițiilor de igiena privind producerea, transportul, punerea pe piata si comercializarea produselor apartine operatorilor economici .

Pe perioada de derulare a acordului cadru/contractului, autoritatea contractantă isi rezerva dreptul de a creste/diminua cantitatea de produse contractata numai intre limita minima si maxima prevăzute în Caietul de sarcini, fără nici o schimbare în elementele propunerii tehnice, in functie de numarul de beneficiari institutionalizati si de cuantumul alocatiei de hrana. Se au in vedere si alte centre comunicate ulterior de autoritatea contractanta.

In cazul in care oferta contine propuneri referitoare la clauze contractuale care sunt in mod evident dezavantajoase pentru autoritatea contractanta, aceasta va fi respinsa ca neconforma.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a descalifica orice ofertant ce nu îndeplinește cerințele caietului de sarcini în temeiul 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.

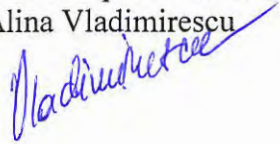
Se vor respecta:

- 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

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

Birou Aprovizionare,
Alina Vladimirescu



Intocmit,
Petros Viorica



AVIZAT,
DIRECTOR GENERAL ADJ. EC.
ANGELA GEORGETA POPA

