



## 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  
Nr. Operator date cu caracter personal: 9426

x/r. 31.202 / 26.09.2014 .

Se aproba,  
**DIRECTOR GENERAL**  
**Geanina Maria Iancu**



### 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. Cerintele 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 masura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale. Ofertele care nu respectă cerintele 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 produse alimentare (carne de pui, carne de curcan)** pentru centrele subordonate D.G.A.S.P.C. Hunedoara, în baza comenzielor emise de Biroul Aprovizionare al DGASPC Hunedoara - Deva.

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

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 urmatoarele:

- fisa tehnică a produsului (specificatie tehnică a produsului) .
- declarație de conformitate/certificat de calitate a produsului emis de către producător – în original, copie legalizată sau conformă cu originalul;
- buletin de analize fizico – chimice a produselor oferite emise de către un laborator de analize acreditat, în original sau copie conformă cu originalul;

**Nu se acceptă transcrierea de tip „copy-paste” a specificațiilor tehnice continute 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.

*G. Iancu*

**1. Cantitatile estimate pentru intreaga durata a contractului (12 luni)**

Nr. lot	Denumire produs	u.m.	Cantitatea minima	Cantitatea maxima
1	PULPE PUI INFERIOARE	kg	668	8024
1	PULPE PUI SUPERIOARE	kg	603	7244
1	PIEPT DE PUI CU OS	kg	548	6584
1	FICAT DE PUI	kg	222	2668
1	TACAMURI DE PUI	kg	81	972
1	ARIPI PUI	kg	215	2584
2	PIEPT DEZOSAT DE CURCAN	kg	361	4336
2	CARNE TOCATA CURCAN	kg	311	3736

**2. Cantitatile estimate care vor face obiectul contractului subsecvent nr 1 pentru o perioada de trei luni sunt urmatoarele :**

Nr. lot	Denumire produs	u.m.	Cantitatea minima	Cantitatea maxima
1	PULPE PUI INFERIOARE	kg	667	2001
1	PULPE PUI SUPERIOARE	kg	603	1811
1	PIEPT DE PUI CU OS	kg	548	1646
1	FICAT DE PUI	kg	222	667
1	TACAMURI DE PUI	kg	81	243
1	ARIPI PUI	kg	215	646
2	PIEPT DEZOSAT DE CURCAN	kg	361	1084
2	CARNE TOCATA CURCAN	kg	311	934

**3. Specificatii tehnice minime solicitate**

Pentru produsele care fac obiectul prezentei achizitii, se solicita urmatoarele caracteristici minime:

Denumire produs	Caracteristici, conditii minime de calitate, ambalare si marcarea
Pulpe pui inferioare(copanele)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pulpe inferioare de carne de pui, de marime medie</li> <li>- produse curate, nedeformate, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, cu suprafata umeda, dar nelipicioasa.</li> <li>- culoarea musculaturii: roz – rosiatica, caracteristica</li> <li>- consistenta musculaturii ferma si elastica</li> </ul> <p>Mirosul - la suprafata si in sectiune miros caracteristic, normal, fara miros strain.</p> <p>Se vor livra in stare congelata.</p> <p>Ambalaj de minim 1 kg/punga sau maxim 5 kg/bax, in functie de necesitate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produsul nu va fi injectat cu solutie salina sau substante de fragezime</li> </ul> <p>Ambalajul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informatii:</p> <p>denumirea sortimentului;</p> <p>denumirea producatorului, localitatea;</p> <p>menzionarea speciilor de animale de la care provine carnea;</p> <p>data de fabricatie/ambalare si termen de valabilitate;</p> <p>conditii de pstrare.</p>

*6/lauc*

Tacamuri de pui (cu spinare)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- produs congelat, contine: aripi si spinare (<b>fara gat si gheare</b>), provenit de la pui bine dezvoltati;</li> <li>- produs curat, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, fara urme de sange, cu suprafata umeda, dar nelipicioasa.</li> <li>- culoarea specifica produsului, galben cu nuante intre galben si alb sidefiu.fara gust si miros strain, fara resturi de pene, sau fulgi.</li> <li>- ambalaj la pungi de <math>\pm</math> 1 kg.</li> </ul> <p>Ambalajul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:</p> <p>denumirea sortimentului;      denumirea producătorului, localitatea;      menționarea speciilor de animale de la care provine carnea;      data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;      condiții de păstrare.</p>
Pulpe pui superioare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pulpe superioare de carne de pui, fara spate, de marime medie</li> <li>- produse curate, nedeformate, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, cu suprafata umeda, dar nelipicioasa</li> <li>- culoarea musculaturii: roz – rosiatica, caracteristica</li> <li>- consistenta musculaturii ferma si elastica</li> <li>- mirosul la suprafata si in sectiune caracteristic, normal, fara miros strain. Se vor livra in stare congelata.</li> </ul> <p>Ambalaj de minim 1 kg/punga sau maxim 5 kg/bax, in functie de necesitate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produsul nu va fi injectat cu solutie salina sau substante de fragezime</li> </ul> <p>Ambalajul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:</p> <p>denumirea sortimentului;      denumirea producătorului, localitatea;      menționarea speciilor de animale de la care provine carnea;      data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;      condiții de păstrare.</p>
Aripi pui	<ul style="list-style-type: none"> <li>-se vor livra in stare congelata, ingrijit prelucrate, fara rupturi ale pielii, cu suprafata cutanata umeda, fara a fi lipicioase si fara a prezenta semne de alterare, fara resturi de pene, sau fulgi.</li> <li>- mirosul la suprafata si in sectiune caracteristic, normal, fara miros strain</li> </ul> <p>Produsul va fi ambalat in pungi de polietilena de <math>\pm</math> 1 kg.</p> <p>Ambalajul se marchează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații:</p> <p>denumirea sortimentului;      denumirea producătorului, localitatea;      menționarea speciilor de animale de la care provine carnea;      data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;      condiții de păstrare.</p>
Piept de pui cu os	<ul style="list-style-type: none"> <li>- piept de pui cu os, de marime medie, produs congelat.</li> <li>- suprafata umeda, dar nelipicioasa, fara miros modificat, grăsime sau miros rânced.</li> <li>- culoarea pielii: galben cu nuante intre galben si alb sidefiu. Pielea va fi întreagă, fără tumoră sau semne de inflamație, fara resturi de pene, sau fulgi.</li> </ul>

6/10/2020

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- culoarea musculaturii: roz – rosiatica, caracteristica</li> <li>- consistenta musculaturii ferma si elastica.</li> <li>- la suprafata, in sectiune si in interior miros characteristic, normal, fara miros strain .</li> <li>- produsul nu va fi injectat cu solutie salina sau substante de fragezime.</li> <li>- ambalaj la pungi de polietilena de ± 1 kg.</li> </ul> <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 speciilor de animale de la care provine carne;</p> <p>data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;</p> <p>condiții de păstrare.</p>
Ficat de pui	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ficatul de pui, calitatea I, bine curatat, fara grasimi, sange, cheaguri de sange si alte impuritati (fiere, pietricele, nisip etc), cu suprafata umeda dar nelipicioasa.</li> <li>- culoarea: rosiatica, caracteristica</li> <li>- consistenta: ferma</li> <li>- se va livra in stare congelata, ambalat la pungi de polietilena de ± 1 kg.</li> <li>- la suprafata si in sectiune miros characteristic, normal, fara miros strain</li> </ul> <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 speciilor de animale de la care provine carne;</p> <p>data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;</p> <p>condiții de păstrare.</p>
Piept dezosat de curcan	<p>Se va livra in stare congelata, ambalat la pungi de polietilena de ± 1 kg.</p> <p>Aspect si culoare – piept dezosat de curcan fara piele, de marime medie, calitate superioara, fara grasime; fara cheaguri de sange sau portiuni murdare, cu suprafata umeda dar nelipicioasa.</p> <p>Consistenta - ferma si elastica atat la suprafata cat si in sectiune, prin apăsare cu degetul trebuie să revină la forma inițială; sucul din carne se obtine greu si este limpede.</p> <p>Miros si gust – normal, caracteristic si placut, fara miros de alterat, sau alt miros strain.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- parte necomestibila 0;</li> </ul> <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 speciilor de animale de la care provine carne;</p> <p>data de fabricație/ambalare și termen de valabilitate;</p> <p>condiții de păstrare.</p>

G. Yanc

Carne tocata de curcan	<p>Carne de curcan tocata, congelata, ambalata pungi de polietilena sau caserola de <math>\pm</math> 1 kg.</p> <p>Produs de calitate superioara, fara adaosuri proteice sau amidon, fara organe tocate sau tesuturi conjunctive; sa nu contine aditivi alimentari.</p> <p>Miros si gust – normal, caracteristic ,fara miros de alterat, sau alt miros strain.</p> <p>Ambalajul se marcheaza prin atasarea unei etichete care cuprinde cel putin urmatoarele informații:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>denumirea sortimentului;</li> <li>denumirea producătorului, localitatea;</li> <li>mentionarea speciilor de animale de la care provine carnea;</li> <li>data de fabricatie/ambalare și termen de valabilitate;</li> <li>condiții de păstrare.</li> </ul>
------------------------	--

**Nu se acceptă decât produse care corespund specificațiilor tehnice prezentate în caietul de sarcini. Din acest motiv, până la data limită de depunere a ofertei, este obligatorie prezentarea de esantioane, descrieri sau fotografii pentru toate produsele ofertate, ce vor fi analizate de comisia de evaluare. În cazul în care acestea nu corespund solicitarilor autoritatii contractante, oferta va fi respinsa, fiind considerata neconforma.**

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

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

Produsele trebuie să respecte reglementările sanitat veterinare 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 contractanta 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 oferanți, în cazul în care, produsele sunt declarate neconforme sau de calitate inferioara 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, consistență, culoare, gust sau miros)
- au miros și gust străine de natura produsului;
- au pete de mucegai;
- conțin substanțe chimice (aditivi, contaminanți) neavizate de Ministerul Sănătății;
- conțin corpi străini;
- nu îndeplinesc condițiile cerute de norme sau standarde;
- adaos de substanțe naturale sau sintetice în scopul mascării unor defecte sau modificării proprietăților.



## **5. 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. În 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.

## **6. Procedura de aprovizionare:**

**Livrarea produselor se va face conform comenziilor emise de Biroul Aprovizionare al DGASPC Hunedoara, respectand condițiile contractuale, la sediul unitatilor din subordinea DGASPC HD și după cum urmează:**

<b>NR. CRT</b>	<b>Beneficiar</b>	<b>ADRESA</b>
1.	Centrul plasam. pt. copilul cu handicap HUNEDOARA	Hunedoara, Str Strandului, nr. 8A
2.	Casa familială 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 palsament 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	Bretea 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 în vedere și alte centre/apartamente familiale comunicate ulterior de autoritatea contractanta.

Produsele se livrează la destinația indicată de achizitor. Livrarea săptamanală a produselor alimentare se face pe baza avizelor de insotire a marfii. Facturarea produselor se va face bilunar, respectiv o factură pentru perioada 1-15 a lunii și alta pentru perioada 16-31 a lunii în curs. Produsele se livrează respectând datele din comanda și insotite de următoarele documente:

- aviz de insotire a marfii / factură, 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 intocmirea facturii, furnizorul va respecta unitatea de masura si denumirea exacta a produsului conform contractului de furnizare.**

Termen de livrare a produsului : perioada specificata in comanda primita de la biroul Aprovizionare. Cantitatile vor fi comandate cu cel putin 3 zile inainte de livrare.

Programul de acceptare si receptie cantitatativa a produselor comandate si livrate, este:

- luni – vineri, in intervalul orar: 7:30 – 13:30.

Furnizorul are obligatia de a respecta acest program.

Transportul produselor se va efectua de catre furnizor cu autovehicul, pe cheltuiala acestuia, fara ca acest lucru sa afecteze pretul produsului furnizat. Conform Ordinului Ministerului Sanatatii nr. 976/1998 pentru aprobarea „Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor” autovehicolele trebuie sa fie inchise, izoterme, pentru a asigura mentinerea temperaturii necesara pastrarii calitatii produselor pe tot timpul transportului.

Transporturile vor fi organizate astfel ca livrarea sa fie inchisata in ziua stabilita pana la orele 13<sup>30</sup>.

## **7. Receptia produselor**

Receptia cantitativa si calitativa se va face la data livrarii, la sediul unitatilor beneficiare si va consta din :

- verificarea cantitatativa a produselor, conform comenzii emise si a facturii ce insoteste marfa.
- verificarea concordanței dintre certificatul de calitate a produselor, documentele care atesta calitatea produselor si calitatea efectiva a produselor.
- verificarea termenului de garantie.

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

Receptia cantitativa se va face prin cantarire, masurare si numarare, in prezenta reprezentantului furnizorului . Nu se admit neconcordante, intre produsele livrate si factura. In cazul constatarii de neconcordante intre produsele receptionate si documentele insotitoare se va intocmi un proces verbal de constatare de diferente care va fi semnat de comisia de receptie, gestionar, si reprezentantul furnizorului. Produsele declarate de catre comisia de receptie “necorespunzatoare” vor fi returnate, iar la eventualele probleme legate de cantitate se va notifica in scris furnizorul. Furnizorul are obligatia sa emita factura de stornare pentru produsele necorespunzatoare.

In cadrul termenului de valabilitate achizitorul este in drept sa solicite inlocuirea gratuită a produselor necorespunzătoare, iar cazul viciilor ascunse, in condițiile in care au fost respectate normativele in vigoare privind depozitarea, acestea vor fi sesizate in scris furnizorului in termen de 6 ore de la constatarea (apariția) lor. Furnizorul are obligatia la prima solicitare a autoritatii contractante de a inlocui integral lotul livrat (autoritatea contractanta urmand a preda mai putin cantitatea consumata) in termen de maxim 48 ore.

Furnizorul va raspunde pentru calitatea produselor livrate, in termen de valabilitate, autoritatea contractanta fiind de drept sa solicite inlocuirea gratuita a celor depreciate in interiorul acestui termen.

Furnizorul va preciza in oferta sa timpul necesar pentru inlocuirea produselor care nu corespund calitativ cat si cantitativ, nerespectarea acestei clauze ducand la calculul penalitatilor prevazute in 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

*G. Gavac*

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 ofertantilor.

Costurile suplimentare determinate de testarea calitatii bunurilor vor fi suportate de catre ofertanti, in cazul in care, produsele sunt declarate neconforme sau de calitate inferioara celui solicitat in 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 mărfuii, certificat de calitate/ declarație de conformitate și semnează de primire pe factura/ avizul de însoțire a mărfuii. Lipsa acestor documente atrage după sine respingerea produselor.**

## **8. Modalitati si conditii de plată**

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 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, insotite de semnatura acesteia. Nu se admite facturarea centralizată, cumulat pe mai multe centre beneficiare.

## **9. Alte conditii**

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 contractanta isi rezerva dreptul de a descalifica orice ofertant ce nu indeplineste cerintele caietului de sarcini in 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 aditivilii alimentari destinați utilizării în produsele alimentare pentru consum uman

Continutul propunerii tehnice reprezinta parte integranta a solicitarilor din Caietul de sarcini.

Coord Birou Aprovizionare

Vladimirescu Alina

intocmit,  
Petros Viorica

**AVIZAT,**  
**DIRECTOR GENERAL ADJ. ECONOMIC**  
**GEORGETA POPOVA**