



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

Se aproba,

7. **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 considera 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 paine și produse de panificație** 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 **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 următoarele:

- fișa tehnică a produsului (specificație tehnică a produsului)
- proveniența 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.

*Geanina Marina Ianc*

## 1. Tabel cantitativ

Cantitatile estimate pentru intreaga durata a acordului cadru (12 luni)

Nr. Lot	DENUMIRE PRODUS	UM	CANTITATE MINIMA	CANTITATE MAXIMA
1	PAINE ALBA	KG	6 729	80 754
1	PAINE ALBA FARA SARE	KG	125	1 497
2	COZONAC DIVERSE UMPLUTURI	KG	46	557
2	BRANZOAICA CU BRANZA DULCE	BUC	1 368	16 412
2	CUIB DE VIESPI	BUC	1 346	16 156
2	COVRIGI CU SARE	BUC	430	5 160

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	PAINE ALBA	kg	6 436	19 309
1	PAINE ALBA FARA SARE	kg	125	375
2	COZONAC DIVERSE UMPLUTURI	kg	80	241
2	BRANZOAICA CU BRANZA DULCE	Buc.	1 368	4 103
2	CUIB DE VIESPI	Buc.	1 346	4 039
2	COVRIGI	Buc.	430	1 290

## 2. Specificatii tehnice minime solicitate

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

Denumire produs	Caracteristici, condiții minime de calitate, ambalare și marcare
<u>Pâine albă la 1 kg.</u>	Ingrediente :faina alba de grau, drojdie de panificatie, sare iodată, apa potabila, ameliorator de panificatie. - <b>coaja:</b> netedă, lucioasă, fără lipituri, culoare specifică (deschisaurie),uniforma, rumena, nearsă; - <b>miezul:</b> porozitate uniformă, elastic, fără urmă de făină frământată sau aglomerari de faina, fără corpuri străine; - <b>gustul și mirosul:</b> plăcute, caracteristic painii albe bine coapte, fara gust acru, fără miros strain de mucegai sau ranced, combustibil. Mod de prezentare și ambalare: <b>pâinea trebuie să fie feliată și ambalată individual în folie de plastic închise ermetic. Pe fiecare produs trebuie să apară informații referitoare la ingrediente, ingrediente cu efecte alergene, data fabricării, precum și perioada de valabilitate a produsului sau data expirării produsului ,</b>
<u>Pâine albă fara sare la 1 kg.</u>	Ingrediente:faina alba de grau, drojdie de panificatie, apa potabila, ameliorator de panificatie; - <b>coaja:</b> netedă, lucioasă, fără lipituri; culoare specifică (deschisaurie),bine crescuta, neturtita, uniforma,rumena, nearsă; - <b>miezul:</b> porozitate uniformă, elastica, fără urmă de făină frământată sau aglomerari de faina, fără corpuri străine; - <b>gustul și mirosul:</b> fara sare, gust plăcut, caracteristic, fără miros de

*Adare*

	<p>mucegai sau ranced si gust acru.</p> <p>Mod de prezentare și ambalare: <b>pâinea trebuie să fie feliată și ambalată în folie de plastic închise ermetic. Pe fiecare produs trebuie să apară informații referitoare la ingrediente, ingrediente cu efecte alergene, data fabricării, precum perioada de valabilitate a produsului sau data expirării produsului .</b></p>
<b><u>Cozonac cu diverse umpluturi</u></b>	<p>Produs de patiserie, bogat in umplutura, cu gust si aroma deosebite.</p> <p>Ingrediente:faina alba de grau, apa, zahar, drojdie, grasimi vegetale, lapte, oua, cacao, miez de nuca, rahat, mac, stafide, fructe confiate,etc.,ulei vegetal, sare iodată, aroma vanilie, rom.In functie de reteta de fabricatie, cozonacii mai pot contine si alte adaosuri sau substante pentru ameliorarea calitatii, avizate sanitar conform reglementarilor in vigoare.</p> <p>Aspect:forma dreptunghiulara, specifica, produs bine dezvoltat, neturtit, nedeformat, nerupt, masa uniforma cu miez bine format in sectiune, cu diverse umpluturi:nuca. mac, stafide, rahat, etc., fara urme de funingine.</p> <p>Coaja cu suprafata mata, brun-roscata, lucioasa, fara asperitati, nearsa.</p> <p>Culoare:interior-galben-auriu.</p> <p>Mod de prezentare și ambalare: <b>cozonacul trebuie să fie feliat (daca nu permite umplutura se accepta si nefeliat) și ambalat în folie de plastic închise ermetic. Pe fiecare produs trebuie să apară informații referitoare la ingrediente, ingrediente alergene, data fabricării, precum perioada de valabilitate a produsului sau data expirării produsului.</b></p>
<b><u>Branzoaica cu branza dulce</u></b>	<p>Produs de patiserie, bogat in umplutura, cu gust si aroma deosebite.</p> <p>Ingrediente:faina alba de grau, zahar, drojdie, oua, branza dulce de vaci, ulei vegetal, sare iodată, stafide, coaja de lamaie, arome.</p> <p>Aspect:format specific sortimentului, produs bine dezvoltat, neturtit, nedeformat, nerupt, masa uniforma cu miez bine format in sectiune, cu umplutura de branza dulce si stafide., fara urme de funingine.</p> <p>Miezul cu pori uniformi, fara urme de coca neframantata, aglomerari de faina , fara corpuri straine.</p> <p>Gustul și mirosul: gust plăcut, caracteristic, fără miros de mucegai sau ranced, gust acru, amar, fara scrasnet datorat impuritatilor minerale:pamant, nisip.</p> <p>Coaja cu suprafata lucioasa, brun-roscata, fara asperitati, nearsa.</p> <p>Culoare:interior-galben-auriu.</p> <p>Mod de prezentare și ambalare: <b>produsul trebuie să fie ambalat individual în folie de plastic închis ermetic, min.80gr./buc. Pe fiecare produs trebuie să apară informații referitoare la ingrediente, data fabricării, precum perioada de valabilitate a produsului sau data expirării produsului.</b></p>
<b><u>Cuib de viespi</u></b>	<p>Produs de patiserie, cu gust si aroma deosebite.</p> <p>Ingrediente:faina alba de grau, zahar, drojdie, oua, ulei vegetal, grasimi vegetale, lapte, sare iodată, miez de nuca ,vanilie.</p> <p>Aspect:format specific sortimentului, produs bine dezvoltat, neturtit, nedeformat, nerupt, masa uniforma cu miez bine format in sectiune,fara urme de funingine.</p> <p>Miezul cu pori uniformi, fara urme de coca neframantata, aglomerari de faina , fara corpuri straine.</p> <p>- gustul și mirosul: gust plăcut, caracteristic, fără miros de mucegai sau ranced, gust acru, amar, fara scrasnet datorat impuritatilor minerale:pamant, nisip.</p> <p>Coaja brun-roscata, glazurata, nearsa.</p> <p>Mod de prezentare și ambalare: <b>produsul trebuie să fie ambalat</b></p>

*Alina*

	<p><b>individual în folie de plastic închis ermetic, min.80gr./buc. Pe fiecare produs trebuie să apară informații referitoare la ingrediente, data fabricării, precum perioada de valabilitate a produsului sau data expirării produsului.</b></p>
<b><u>Covrigi cu sare</u></b>	<p>Produs de panificație obținut din făina, drojdie de panificație, sare, amelioratori, apă, ulei.</p> <p>Covrigii să fie livrați proaspeți. Nu se acceptă ca produsul să fie necopt sau cu deformații mecanice.</p> <p>Aspect: format specific sortimentului, neaplatizat, coaja crocantă, culoare lucioasă, galben-auriu, exterior curat, nerupt.</p> <p>Miezul cu pori uniformi, fără urme de cocă neframantată, fără corpuri străine.</p> <p>Consistență: elastic. la ușoară apăsare să revină la forma inițială. Produsul trebuie să păstreze consistența și aspectul pufos cel puțin 20 ore de la livrare.</p> <p>- gustul și mirosul: gust plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără miros de mușgai sau rânțed, gust acru, amar, fără scrasnet datorat impurităților minerale: pamant, nisip.</p> <p>Coaja brun-roșcată, glazurată, nearsă.</p> <p>Mod de prezentare și ambalare: <b>produsul trebuie să fie ambalat individual în folie de plastic închis ermetic, min.90 gr./buc. Pe fiecare produs trebuie să apară informații referitoare la ingrediente, data fabricării, precum perioada de valabilitate a produsului sau data expirării produsului.</b></p>

Nu se acceptă decât produse de calitate superioară 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 oferite, 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 produsele prezentate la licitație, respectiv să fie aceleași produse pe toată perioada contractului.

### **3. 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. 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:

*Grave*

- au semne organoleptice de alterare (modificări de aspect, consistența, culoare, gust sau miros)
- au miros și gust străine de natura produsului;
- au gust și miros sau pete de mucegai;
- conțin substanțe chimice (aditivi, contaminanți) neavizate de Ministerul Sănătății;
- conțin corpi străini;
- sunt fabricate după tehnologii neavizate sanitar;
- sunt fabricate din materii prime care nu au primit aviz sanitar;
- nu îndeplinesc condițiile cerute de norme sau standarde;
- adaos de substanțe naturale sau sintetice în scopul mascării unor defecte sau modificării proprietăților.

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

Produsele oferite vor fi obligatoriu marcate și etichetate conform prevederilor H.G. nr. 106/2002, actualizată cu completările și modificările ulterioare, și trebuie să fie inscripționate cu următoarele informații:

- denumirea producătorului și localitatea;
- denumirea sortimentului;
- lista cuprinzând ingredientele;
- data fabricației sau termenul de valabilitate, condiții de păstrare;
- cantitate netă.

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.

#### 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 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 STREI	Breteia Streiului, nr 54, comuna Bretea Romana

*Gdauc*

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
15.	Centrul de ingrijire si asistenta URICANI	Str.Progresului, nr.1, Uricani

Se au in vedere si alte centre/apartamente familiale comunicate ulterior de autoritatea contractanta. Produsele se livreaza la destinatia indicata de achizitor.

Livrarea sapatamanala a produselor se face pe baza avizelor de insotire a marfii.

Facturarea acestor produse se va face bilunar, respectiv o factura pentru perioada 1-15 a lunii si o factura pentru perioada 16-31 a lunii in curs.

Produsele se livreaza respectand datele din comanda si insotite de urmatoarele documente:

- factura, in original;

- certificatul de calitate / declaratie de conformitate de la producator care a fost prezentat la licitatie pentru produsele ce fac obiectul prezentei licitatii.

**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. 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.

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

## 6. Receptia produselor

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

- verificarea cantitativa a produselor, conform comenzii emise si a facturii ce însoțește marfa.
- verificarea concordantei 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 neconcordanțe, între produsele livrate și factură. In cazul constatarii de neconcordanțe între produsele receptionate și 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

*Alina*

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. În acest caz produsele consumate din lotul necorespunzător nu se vor achita.

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.

Furnizorul va preciza în oferta să 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 că el este conform cu specificațiile 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, în termen de 30 de zile 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 factura se vor trece și datele de identificare a persoanei care preia produsele livrate, însoțite de semnatura 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 contractanta, aceasta va fi respinsă ca neconformă.

Autoritatea contractanta își rezerva 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.

*Graia*

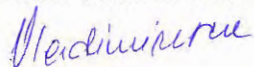
Se vor respecta:

- 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 nr.392/2013 privind stabilirea condițiilor pe care trebuie să le îndeplinească operatorii economici care comercializează produse de panificație pe teritoriul României.

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

Coord. BIROU APROVIZIONARE,

Alina Vladimirescu



Intocmit,

Gabriela Petrascu



AVIZAT,  
DIRECTOR GENERAL ADJ. EC.,  
ANGELA GEORGETA POPA

