



Nr. 324 / 125.01.2016

SE APROBĂ:
Manager,

Ec. Bretean Dorcel Ovidiu



CAIET DE SARCINI

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia pentru elaborarea si prezentarea ofertei ce constituie ansamblul cerintelor minime pe baza carora se elaboreaza oferta tehnica de catre fiecare ofertant.

Caietul de sarcini contine, in mod obligatoriu specificatii tehnice. Acestea definesc dupa caz si fara a se limita la cele ce urmeaza, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic si de performanta, siguranta in exploatare, dimensiuni, precum si sisteme de asigurare a calitatii, terminologie, simboluri, teste si metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, conditiile pentru certificarea conformitatii cu standard relevante sau altele asemenea.

Obiectul prezentului Caiet de Sarcini îl constituie furnizarea de PAINÉ conform listei de mai jos, cu respectarea specificațiilor minime obligatorii solicitate pentru fiecare produs în parte, precum și a restului de prevederi din prezentul caiet de sarcini.

Nr.	Denumire produs	Cod CPV	UM	cantitate necesara	Specificații tehnice minime obligatorii
1	Paine alba 500 gr	15811100-7	buc	55.000	Paine din faina de grau alba, cu sare, ambalata individual la gramaj de 500 gr, feliata;
2	Paine neagra 500 gr	15811100-7	buc	3.000	Paine cu continut ridicat de faina integrala, ambalata la gramaj de 500 gr; feliata

Caracteristici:

Aspectul exterior: format alungit neplatizat, bine dezvoltat, suprafata cu crestaturi oblice,;

Culoare : coaja: rumena, lucioasa, culoarea galben auriu si bine coapta ;



Consistenta (elasticitate) : miez in sectiune, masa cu pori fini, uniformi, bine afanat, fara aglomerari de faina, legat structurat de coaja, elastic astfel incat la stringerea in mana sa ia repede forma initiala.

Aroma: placuta, caracteristica painii albe coapte, fara miros strain (de mucegai, de ranced, de combustibil)

Gust: placut caracteristic painii albe coapte, nu se admit gusturi si mirosuri straine de mucegai,acru , fara scrasnet datorat impuritatilor (pamant, nisip).

Nu se admit în consum produse ce prezintă:

- Miros și gust străin de natura produsului
- Miros gust sau pete de mucegai
- Conțin aditivi alimentari neautorizați de Ministerul Sănătății sau peste limitele admise
- Conțin corpi străini peste limitele admise
- Sunt fabricate după tehnologii neavizate sanitar
- Sunt fabricate din materii prime neavizate sanitar
- Nu sunt conforme standardelor sau specificațiilor tehnice de produs, ori sunt falsificate
- Adaosul oricăror tipuri de substanțe naturale sau sintetice produselor în scopul mascării unor defecte sau al modificării proprietăților produselor

Ambalarea produsului va fi in folie de plastic, la gramaj de 500gr.

Se vor utiliza ambalajele permise de normele de igiena privind alimentele si protectia sanitara a acestora emise de Ministerul Sanatatii .

Ambalajele care intra in contact cu produsul trebuie sa fie confectionate din materiale care indeplinesc cerintele prevazute de reglementarile in vigoare (folie de plastic ,celofan ,etc).

Ele trebuie sa asigure produsului o protectie eficienta fata de alte impurificari accidentale pe toata perioada prelucrării ,pastrării si transportului produsului. De asemenea trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii painii pe timpul depozitarii si transportului. Ambalajele trebuie sa fie uscate, curate si fara miros.

Etichetarea produselor va contine elemente de indentificare a producatorului, a vanzatorului, data fabricatiei si termenul de valabilitate. Din acestea trebuie sa rezulte distinct denumirea produsului lotul din care sa livrat (data productiei si schimbul),termenul de pastrare si conditiile de depozitare.



Proprietati fizice si chimice

Nr.crt	Caracteristici	Parametru SR 878-96
1	Umiditate %max.	45
2	Aciditate grad max	3,5
3	Proprietate % max	74
4	Continut clorura sodiu % max	1,3

Painea trebuie sa corespunda conditiilor microbiologice stabilite prin normele de igiena privind alimentele si protectia sanitara a acestora emise de Ministerul Sanatatii,

Furnizorul va asigura livrarea produsului cu respectarea legislatiei aplicabile acestuia asa cum este ea prezentata de catre Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorului .

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

Transportul: Painea se transporta numai in mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie sa fie acoperite, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri straine, neinfestate si ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare .

Mijloacele de transport vor fi autorizate din punct de vedere sanitar veterinar.

Livrarea produselor se va face zilnic la magazia Sanatoriului, de luni pana sambata, intre orele 7,30 – 14,30.

Produsele sunt destinate consumului zilnic si se livreaza **zilnic** la cererea beneficiarului, la destinatia indicata de achizitor, respectand datele din comanda si insotita în mod obligatoriu de urmatoarele documente:

- Factura fiscala,
- aviz de insotire a marfii,(cand este cazul)
- Certificat de calitate/ declaratia de conformitate,
- Buletin de analiza.

Receptia produselor

Receptia cantitativa si calitativa a produselor se face la sediul Sanatoriului de catre reprezentantii sai in prezenta reprezentantului furnizorului, la data livrarii si consta in:



- Verificarea cantitativa a produselor conform comenzii emise si a facturii fiscale ce insoteste marfa.
- Verificarea concordantei dintre certificatul de calitate a produselor, documentele care atesta calitatea produselor si calitatea efectiva a produselor .
- Verificarea termenului de valabilitate.

Nu se admit neconcordante intre produsele livrate si factura. Existenta unor asemenea neconcordante atrage dupa sine respingerea facturii.

Livrarea se face in functie de comanda unitatii achizitoare, in termen de **1 zi de la comunicare.**

Propunerea financiara:

Pretul trebuie exprimat in lei, fara TVA, si va include toate costurile ofertantului, directe si indirecte legate de livrarea produselor care fac obiectul prezentei achizitii. Se va prezenta pretul unitar pe bucata si pretul total, conform **formular oferta**. Pretul total convenit pentru indeplinirea obligatiilor contractuale va ramane neschimbat si nu poate fi modificat pe toata perioada derularii contractului.

Pretul ofertat va fi ferm si nu poate fi modificat.

Conditii de plata: 60 de zile de la data facturarii.

Capacitatea tehnica: propunerea tehnica va fi prezentata in conformitate cu cerintele minime obligatorii prevazute in Caietul de sarcini.

Pentru ca oferta sa fie admisa trebuie sa indeplineasca toate cerintele minime obligatorii prevazute in Caietul de sarcini.

Ofertantul va prezenta o documentatie care sa ateste originea produselor ofertate in cazul in care ofertantul nu are calitatea de producator.

Ofertele care nu respecta cerintele din caietul de sarcini se considera neconforme, in temei art.32, alin.2, lit. a, din HGR nr.925/2006, cu modificarile si completarile ulterioare.

Criterii de adjudecare;

Va fi selectata oferta care indeplineste toate cerintele solicitate prin prezentul caiet de sarcini si care are pretul total cel mai scazut in lei, fara TVA.

Intocmit,

Bogdan Anca