



DOCUMENTATIA DE ATRIBUIRE

**privind aplicarea procedurii de achizitie publica- INCREDINTARE DIRECTA –
pentru atribuirea contractului de achizitie publica**

PACHET CARNE SI PRODUSE DIN CARNE- COD CPV 151000000-9

DOCUMENTATIA DE ATRIBUIRE- reprezinta acele documente care contin cerintele formale, tehnice si financiare, care permit descrierea obiectiva a contractului de achizitie publica si pe baza caruia operatorul economic isi va elabora oferta.

Documentatia de atribuire cuprinde:

a) Sectiunea I – CAIETUL DE SARCINI

**DIRECTOR EXECUTIV,
STANEA FLORINA**



**INTOCMIT,
MAXIM ALEXANDRU**

CAIET DE SARCINI

« Furnizare de produse alimentare » – (carne și produse din carne)

LOTUL NR. 1 :

« CARNE DE PORC, CARNE DE VITĂ SI PRODUSE DIN CARNE»

1. SPECIFICAȚIILE ȘI CANTITĂȚILE PRODUSELOR:

LISTA DE CANTITATI

CARNE DE PORC

1.	Pulpa porc , etichetat cu termen de valabilitate	Kg	100
2.	Ceafa porc, etichetat cu termen de valabilitate	Kg	50
3.	Cotlet porc pachet 1-4 kg, etichetat cu termen de valabilitate	Kg	100
4	Carne de porc lucru	kg	60

Produsele din LOTUL Nr.1 vor fi livrate congelate/refrigerate !!!

2. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE :

Aspect: la suprafață, peliculă uscată, să fie curată, fără cheaguri, nemurdărită de conținut intestinal sau de alte impurități, curățată de contuzii sau de părți hemoragice; în secțiune, ușor umedă; tendoane lucioase elastice și tari; suprafețe articulare lucioase; lichidul sinovial limpede; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la carnea refrigerată, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.

Culoare: la suprafață peliculă de culoare roz până la roșu; la secțiune culoare

caracteristică.

Consistență: fermă și elastică, atât la suprafață, cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.

Miros: caracteristic; plăcut.

3. CONDIȚII TEHNICE:

Ofertantul va prezenta o declarația de conformitate, dată de producător pe proprie răspundere în condițiile standardului SR EN - 45.014 (criterii generale pentru declarații de conformitate). Declarația de conformitate trebuie să fie însoțită de rezultatele obținute la verificările efectuate asupra produselor de către furnizor.

Astfel, ofertantul va prezenta un buletin de analiză sau orice alt document, eliberat de către un organism de analiză, care să poată da posibilitatea autorității contractante de a face verificări privind conformitatea ofertei cu condițiile minimale de calitate solicitate prin prezentul caiet de sarcini.

4. CONDIȚII DE MARCARE:

La etichetarea produselor livrate se vor respecta întocmai prevederile H.G. nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare.

Produsul se marchează vizibil, prin stantare, sau orice alt mod cu semnul distinctiv al unității producătoare.

Aceste variante de marcă vor conține următoarele specificații : societatea producătoare, data fabricației, termenul de valabilitate.

La etichetarea produselor livrate se vor respecta întocmai prevederile H.G. nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele vor fi ambalate în atmosferă protectoare .

Produsele vor fi ambalate în vid pentru a elimina suspiciunea că de la producător până la consumatorul final , produsele trec prin mai multe mâini.

Umiditatea produselor livrate să fie conform normelor.

Rețetele producătorului vor fi avizate de organele abilitate.

Fiecare firmă să prezinte

1. Standardul European de calitate ISO 9001 – pentru producție, pentru transport , pentru depozitare .
2. Standardul European de calitate ISO 9002 – pentru producție .

LOTUL NR. 2 :

« PRODUSE DIN CARNE »

1. SPECIFICAȚIILE ȘI CANTITĂȚILE PRODUSELOR::

Nr crt	DENUMIRE PRODUS	U/M	CANTITATE
1.	Muschi de porc file afumat etichetat cu termen de valabilitate	Kg	40
2.	Kaiser din pulpa porc, etichetat cu termen de valabilitate	Kg	30
3.	Pastrama porc etichetată cu termen de valabilitate	Kg	35
4.	Sunculita de porc, etichetata cu termen de valabilitate	Kg	35
5.	Suncă presată de porc etichetată cu termen de valabilitate	Kg	40
6.	Carnati proaspeti de porc	Kg	60
7.	Coaste	Kg	40
8.	Virslı	Kg	60
9.	Cremvurști de porc	Kg	70
10.	Salam imperial/regal/potcoava	Kg	20
11.	Salam Italian, etichetat pe bucată	Kg	40
12.	Salam de sunca, etichetat pe bucată	Kg	40
13.	Salam de vară uscat, etichetat pe bucată	Kg	150

2. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE :

Aspect: la suprafață, peliculă uscată, să fie curată, fără cheaguri, nemurdărită de conținut intestinal sau de alte impurități, curățată de contuzii sau de părți hemoragice; în secțiune, ușor umedă; tendoane lucioase elastice și tari; suprafețe articulare lucioase; lichidul sinovial limpede; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la carnea refrigerată, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.

Culoare: la suprafață peliculă de culoare roz până la roșu; la secțiune culoare caracteristică.

Consistență: fermă și elastică, atât la suprafață, cât și în secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede.

Miros: caracteristic; plăcut.

3. CONDIȚII TEHNICE:

Ofertantul va prezenta o declarația de conformitate, dată de producător pe proprie răspundere în condițiile standardului SR EN - 45.014 (criterii generale pentru declarații de conformitate). Declarația de conformitate trebuie să fie însoțită de rezultatele obținute la verificările efectuate asupra produselor de către furnizor.

Astfel, ofertantul va prezenta un buletin de analiză sau orice alt document, eliberat de către un organism de analiză, care să poată da posibilitatea autorității contractante de a face verificări privind conformitatea ofertei cu condițiile minimale de calitate solicitate prin prezentul caiet de sarcini.

Ofertanții care nu sunt producătorii unui anumit produs oferit vor prezenta o copie a licenței de fabricație a producătorului, pentru atestarea dreptului de a desfășura activități în domeniul producției de produse alimentare, eliberată de Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, conform O.G.42/1995 privind producția de produse alimentare destinate comercializării și O.M.A.A.P. nr. 357/2003 pentru aprobarea Regulamentului cu privire la acordarea, suspendarea și retragerea licențelor de fabricație agenților economici care desfășoară activități în domeniul producției de produse alimentare.

4. CONDIȚII DE MARCARE:

La etichetarea produselor livrate se vor respecta întocmai prevederile H.G. nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare.

Produsul se marcheaza vizibil, prin stantare, sau orice alt mod cu semnul distinctiv al unitatii producatoare.

Aceste variante de marcare vor contine urmatoarele specificatii : societatea producatoare, data fabricatiei, termenul de valabilitate.

La etichetarea produselor livrate se vor respecta întocmai prevederile H.G. nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele vor fi ambalate în atmosferă protectoare .

Produsele vor fi ambalate în vid pentru a elimina suspiciunea că de la producător până la consumatorul final , produsele trec prin mai multe mâini.

Umiditatea produselor livrate să fie conform normelor.

Rețetele producatorului vor fi avizate de organele abilitate.

Fiecare firmă să prezinte

3. Standardul European de calitate ISO 9001 – pentru producție, pentru transport , pentru depozitare .
4. Standardul European de calitate ISO 9002 – pentru producție .

B. CONDIȚII DE LIVRARE:

1. TERMENE:

Produsele vor fi livrate eșalonat, prin grija furnizorului, în funcție de necesarul autorității contractante, necesar transmis pe bază de comandă săptămânală, cu minim 48 de ore înainte de livrare.

2. DOCUMENTE ÎNSOȚITOARE :

Lotul de produse trebuie să fie însoțit de următoarele documente:

- factură fiscală;
- certificat de calitate și garanție pentru cantitatea livrată;
- buletin de analiză al fiecărui lot de produs în parte;

3. EXPEDIERE ȘI TRANSPORT:

Expedierea produselor este în sarcina furnizorului si potrivit condiției de livrare, se va face cu mijloacele de transport ale furnizorului si în prezenta delegatului acestuia.

Transportul va fi efectuat la Centrul de agrement Arieseni, centru de agrement Roica, si suportat de catre furnizor.

Transportul se face în vehicule închise, izolate, fara miros strain, neinfestate, răcite în prealabil sau prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea

temperaturilor prevăzute pe tot timpul transportului.

Fiecare transport va fi însoțit de un certificat de calitate și de celelalte documente prevăzute de legislația în vigoare. În aceste documente trebuie să se menționeze și ora livrării.

Ambalajele de transport trebuie să asigure păstrarea integrității și calității cărnii pe timpul transportului și depozitarii, ele trebuie să fie curate, uscate, fără miros.

Produsele livrate trebuie să fie însoțite de factura fiscală și avizul de însoțire

C. RECEPȚIA PRODUSELOR:

Recepția calitativă va consta în:

- probe aspectuale și organoleptice;

- analizele fizico-chimice și bacteriologice de laborator, dacă este cazul, care se vor efectua la organism de analiză neutru, autorizat de organele în drept pentru efectuarea unor asemenea analize, acceptat de către ambele părți, pe cheltuiela furnizorului. Aceste probe se efectuează cu cantități de produse prelevate prin sondaj. Cantitățile necesare analizelor se vor asigura gratuit de furnizor, suplimentar, față de cantitatea livrată. În situația în care cantitatea livrată se compune din mai multe loturi de fabricație, recepția calitativă se efectuează prin prelevarea unor cote egale din fiecare lot.

D. CONDIȚII MINIME DE CALITATE:

La momentul recepției mărfii, termenul de valabilitate al produselor nu trebuie să depășească jumătate din termenul înscris pe ambalajul produsului sau în certificatul de calitate.

În certificatul de calitate se va menționa și termenul de valabilitate.

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

Persoana juridică achizitoare își rezervă dreptul de a reface analizele privind calitatea bunurilor la un laborator specializat, în orice moment anterior sau ulterior achiziției.

Costurile suplimentare determinate de testarea calității bunurilor vor fi suportate de către ofertanți.

Rezultatele determinărilor vor fi consemnate în buletinele de analiza emise de această unitate.

Ofertantul câștigător răspunde pentru calitatea produselor în termenul de garanție, persoana juridică achizitoare fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea gratuită în maxim 24 ore a lotului necorespunzător.

Ofertanții care nu sunt producătorii unui anumit produs ofertat vor prezenta o copie a licenței de fabricație a producătorului, pentru atestarea dreptului de a desfășura activități în domeniul producției de produse alimentare, eliberată de Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, conform O.G.42/1995 privind producția de produse alimentare destinate comercializării și O.M.A.A.P. nr. 357/2003 pentru aprobarea Regulamentului cu privire la acordarea, suspendarea și retragerea licențelor de fabricație agenților economici care desfășoară activități în domeniul producției de produse alimentare.

Ofertanții vor prezenta documente care să ateste dreptul de punere pe piață a produselor, iar ofertantul va avea obligația de a prezenta în același timp cu documentele de transport a produselor, **buletine de analiză** pentru fiecare produs livrat și unde este cazul și certificate sanitar veterinar și de calitate.

Pentru carne și produsele din carne furnizorii au obligația de a prezenta **certIFICATE DE CALITATE ȘI AVIZ SANITAR VETERINAR**. Produsele trebuie să corespundă din punct de vedere organoleptic, trebuie să fie etichetate individual conform normelor legale în vigoare din care să reiasă data fabricației, termenul de valabilitate, conținutul produselor, etc.

Produsele trebuie să fie în concordanță cu standardele de calitate prevăzute de legislația română.

E. INFORMAȚII SUPLIMENTARE:

În tabelele celor două loturi sunt precizate cantitățile maxime necesare. Există posibilitatea ca, pe timpul derulării contractului, în funcție de fondurile disponibile, autoritatea contractantă să reducă aceste cantități sau să le mărească.

Pentru informații suplimentare privind condițiile stabilite în prezentul caiet de sarcini, puteți suna la Direcția pentru Tineret Județeană Alba, la nr de tel: 0258/834510.

ÎNTOCMIT,

MAXIM ALEXANDRU

