DIRECTIA JUDETEANA DE SPORT ALBA

Dr. Ioan Ratiu, nr.34 Alba Iulia Tel:0258/834510

Cod fiscal:4562591; e-mail: djs.alba@sport.gov.ro

NR. 155/26.03.2025

SOLICITARE DE OFERTA

Referitor la : achizitia publica ; -CARNE SI PRODUSE DIN CARNE-

Prin prezenta va rugam sa ne transmiteti o oferta pentu achizitionarea de – CARNE SI PRODUSE DIN CARNE- In felul in care acestea sunt enumerate in CAIETUL DE SARCINI

DENUMIREA OBIECTIVELOR

1. Sursa de finanţare – EXTRABUGET 2025

2. *Termenul de depunere a ofertelor este de 04.04.2025, ora 12, iar conditiile sunt cele specificate in caietul de sarcini anexat.*

- ofertele se prezintă în limba română, cu specificarea clară a parametrilor

- preţul se indica in lei cu si fara TVA

- pretul trebuie sa includa toate cheltuielile (transport, TVA, alte cheltuieli)

- oferta v a fi intocmita pe fiecare produs si pe unitate de masura.

- ofertele pot fi primite de la curier sau prin posta, e-mai ,sau la sediul institutiei, dar nu mai tarziu de termenul limita de prezentare a ofertei.

3. Oferta câştigătoare se va aprecia conform criteriului – pretul cel mai mic –

Avand in vedere ca nu avem certitudinea achizitionarii unei anumite cantitati de produse (numarul de tineri care servesc masa, si a procesului de reorganizare in derulare)precum si a faptului ca bugetul alocat pentru achizitia de alimente se poate rectifica doar dupa semnarea unui contract sau dupa incasarea serviciilor prestate, achizitia se va face in functie de necesarul stabilit inainte cu 2 zile de sosirea grupului.

Dupa primirea necesarului de la administratorul taberei operatorul economic are obligatia de a incarca in SEAP oferta sub forma de ***Pachet carne si produse din carne.***

In cazul in care operatorul economic nu este inscris in SEAP, AUTORITATEA CONTRACTANTA v a emite o notificare in sistem dupa finalizarea fiecarei proceduri.

Plata serviciilor efectuate se va face pe baza de factură, după prestarea acestora, în contul dumneavoastră deschis la Trezorerie, din contul Directiei Judetene pentru Sport Alba deschis la Trezoreria municipiului Alba Iulia.

Pentru informatii suplimentare si clarificari, va rugam sa va adresati la adresa de e-mail: djs.alba@sport.gov.ro, in atentia domnului MAXIM ALEXANDRU.

REPREZENTANT LEGAL,

STANEA FLORINA

INTOCMIT,

MAXIM ALEXANDRU

GUVERNUL ROMANIEI * DIRECȚIA JUDEȚEANĂ DE SPORT ALBA * AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SPORT

APROB,

Reprezentant legal,

STANEA FLORINA

VIZA CFP ,

DOCUMENTATIA DE ATRIBUIRE

privind aplicarea procedurii de- 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**

INTOCMIT,
MAXIM ALEXANDRU

CAIET DE SARCINI

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

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

1. SPECIFICAŢIILE PRODUSELOR:

CARNE DE PORC

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

Produsele vor fi livrate congelate/refrigerate !!!

2. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE :

Aspect: la suprafaţă, peliculă uscată, să fie curată, fără cheaguri, nemurdărită de conţinut intestinal sau de alte impurităţi, curăţată de contuzii sau de părţi hemoragice; în secţiune, uşor umedă; tendoane lucioase elastice şi tari; suprafeţe articulare lucioase; lichidul sinovial limpede; ţesutul conjunctiv alb-sidefiu şi elastic; la carnea refrigerată, la atingerea cu degetul senzaţie de rece, fără a se lipi.

Culoare: la suprafaţă peliculă de culoare roz până la roşu; la secţiune culoare caracteristică.

Consistenţă: fermă şi elastică, atât la suprafaţă, cât şi în secţiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; sucul din carne se obţine greu şi este limpede.

Miros: caracteristic; plăcut.

3. CONDIŢII TEHNICE:

Ofertantul va prezenta o declaraţia de conformitate, dată de producător pe proprie răspundere în condiţiile standardului SR EN - 45.014 (criterii generale pentru declaraţii de conformitate).

4. CONDIŢII DE MARCARE:

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

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.

Reţetele producatorului vor fi avizate de organele abilitate.

Fiecare firmă să prezinte

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

« PRODUSE DIN CARNE»

1. SPECIFICAŢIILE PRODUSELOR::

Nr crt	DENUMIRE PRODUS	U/M	CANTITATE
1.	Muschi de porc file afumat etichetat cu termen de valabilitate	Kg	
2.	Kaiser din pulpa porc, etichetat cu termen de valabilitate	Kg	
3.	Pastrama porc etichetată cu termen de valabilitate	Kg	
4.	Sunculita de porc, etichetata cu termen de valabilitate	Kg	
5.	Sunca presată de porc etichetată cu termen de valabilitate	Kg	
6.	Carnati proaspeti de porc	Kg	
7.	Coaste	Kg	
8.	Virsli	Kg	
9.	Cremvurşti de porc	Kg	
10.	Salam imperial/regal/potcoava	Kg	
11.	Salam Italian, etichetat pe bucată	Kg	
12.	Salam de sunca, etichetat pe bucată	Kg	
13.	Salam de vară uscat, etichetat pe bucată	Kg	
14	Salam cu piper	kg	

2. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE :

Aspect: la suprafaţă, peliculă uscată, să fie curată, fără cheaguri, nemurdărită de conţinut intestinal sau de alte impurităţi, curăţată de contuzii sau de părţi hemoragice; în secţiune, uşor umedă; tendoane lucioase elastice şi tari; suprafeţe articulare lucioase; lichidul sinovial limpede; ţesutul conjunctiv alb-sidefiu şi elastic; la carnea refrigerată, la atingerea cu degetul senzaţie de rece, fără a se lipi.

Culoare: la suprafaţă peliculă de culoare roz până la roşu; la secţiune culoare caracteristică.

Consistenţă: fermă şi elastică, atât la suprafaţă, cât şi în secţiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; sucul din carne se obţine greu şi este limpede.

Miros: caracteristic; plăcut.

3. CONDIŢII TEHNICE:

Ofertantul va prezenta o declaraţia de conformitate, datã de producător pe proprie răspundere în condiţiile standardului SR EN - 45.014 (criterii generale pentru declaraţii de conformitate).

4. CONDIŢII DE MARCARE:

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

Produsele vor fi ambalate în atmosferă protectoare .

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

Umiditatea produselor livrate să fie conform normelor.

Reţetele producatorului vor fi avizate de organele abilitate.

Fiecare firmă să prezinte

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

B. CONDIŢII DE LIVRARE:

1. TERMENE:

Produsele vor fi livrate eşalonat, prin grija furnizorului, în funcţie de necesarul transmis de catre administratorul taberei in termen de 24 de ore de la lansare comenzii.

2. DOCUMENTE ÎNSOŢITOARE :

Lotul de produse trebuie să fie însoţit de următoarele documente:
- factură fiscala;

- certificat de calitate şi garanţie pentru cantitatea livrată;

- buletin de analiză al fiecărui lot de produs în parte;

3. EXPEDIERE ŞI TRANSPORT:

Expedierea produselor este în sarcina furnizorului si potrivit condiţiei de livrare, se va face cu mijloacele de transport ale furnizorului si în prezenta delegatului acestuia.
Transportul va fi efectuat la Centrul de agrement Ariesen, si suportat de catre furnizor.
Transportul se face în vehicule închise, izolate, fara miros strain, neinfestate, răcite în prealabil sau prevăzute cu instalaţie frigorifică, pentru a asigura menţinerea temperaturilor prevăzute pe tot timpul transportului.

Fiecare transport va fi însoţit de un certificat de calitate şi de celelalte documente prevăzute de legislaţia în vigoare. In aceste documente trebuie să se menţioneze şi ora livrării.

Ambalajele de transport trebuie sa asigure păstrarea integrităţii şi calităţii cărnii pe timpul transportului şi depozitarii, ele trebuie să fie curate, uscate, fără miros.

Produsele livrate trebuie sa fie insotite de factura fiscală şi avizul de însoţire

C. RECEPŢIA PRODUSELOR:

Recepţia calitativă va consta în:
- probe aspectuale şi organoleptice;

- analizele fizico-chimice şi bacteriologice de laborator, dacă este cazul, care se vor efectua la organism de analiză neutru, autorizat de organele in drept pentru efectuarea unor asemenea analize, acceptat de către ambele părţi, pe cheltuiala furnizorului. Aceste probe se efectuează cu cantităţi de produse prelevate prin sondaj. Cantităţile necesare analizelor se vor asigura gratuit de furnizor,

suplimentar, fată de cantitatea livrată. În situaţia în care cantitatea livrată se compune din mai multe loturi de fabricaţie, recepţia calitativă se efectuează prin prelevarea unor cote egale din fiecare lot.

Programul de acceptare şi recepţie cantitativă a loturilor comandate şi livrate, al achizitorului, este: luni – duminica, în intervalul orar: 8,00 – 14,00. Furnizorul are obligaţia de a respecta acest program.

D. CONDIŢII MINIME DE CALITATE:

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

În certificatul de calitate se va menţiona şi 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 îsi rezervă dreptul de a reface analizele privind calitatea bunurilor la un laborator specializat, în orice moment anterior sau ulterior achiziţiei.

Costurile suplimentare determinate de testarea calităţii bunurilor vor fi suportate de către ofertanţi.

Rezultatele determinărilor vor fi consemnate în buletinele de analiza emise de această unitate. Ofertantul câştigător răspunde pentru calitatea produselor în termenul de garanţie, persoana juridică achizitoare fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea gratuită în maxim 24 ore a lotului necorespunzător.

Ofertanţii care nu sunt producătorii unui anumit produs ofertat vor prezenta o copie a licenţei de fabricaţie a producătorului, pentru atestarea dreptului de a desfăşura activităţi în domeniul producţiei de produse alimentare, eliberată de Ministerul Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor, conform O.G.42/1995 privind producţia de produse alimentare destinate comercializării şi O.M.A.A.P. nr. 357/2003 pentru aprobarea Regulamentului cu privire la acordarea, suspendarea şi retragerea licenţelor de fabricaţie agenţilor economici care desfăşoară activităţi în domeniul producţiei de produse alimentare.

Ofertanţii vor prezenta documente care să ateste dreptul de punere pe piaţă a produselor, iar ofertantul va avea obligaţia de a prezenta în acelaşi timp cu documentele de transport a produselor,

buletine de analiză pentru fiecare produs livrat şi unde este cazul şi certificate sanitar veterinare şi de calitate.

Pentru carne şi produsele din carne furnizorii au obligaţia de a prezenta **certificate de calitate şi 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 fabricaţiei, termenul de valabilitate, conţinutul produselor, etc.

Produsele trebuie să fie în concordanţă cu standardele de calitate prevăzute de legislaţia română.

E. INFORMAŢII SUPLIMENTARE:

În tabelele celor două loturi sunt precizate produsele necesare. Cantitatile comandate vor fi in functie de fondurile disponibile pe pe timpul derulării contractului.

Pentru informaţii suplimentare privind condiţiile stabilite în prezentul caiet de sarcini, puteţi suna la Direcţia Judeteana pentru Sport Alba, la nr de tel: 0258/834510.

ÎNTOCMIT,

MAXIM ALEXANDRU