

DIRECTIA JUDETEANA DE SPORT ALBA

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

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

NR. 87/05.03.2024

SOLICITARE DE OFERTA

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

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

DENUMIREA OBIECTIVELOR

1. Sursa de finanțare – EXTRABUGET 2024
2. *Termenul de depunere a ofertelor este de 12.03.2024, ora 12, iar conditiile sunt cele specificate in caietul de sarcini anexat.*

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

- prețul se indica in lei cu si fara TVA

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

- oferta este valabila 60 de zile de la data limita de depunere a ofertei

- 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 câștigătoare 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 SICAP oferta sub forma de Pachet carne si produse din carne.

In cazul in care operatorul economic nu este inscris in SICAP, 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: djt.alba@sport.gov.ro, in atenta domnului MAXIM ALEXANDRU.

REPREZENTANT LEGAL,

STANEA FLORINA



INTOCMIT,

MAXIM ALEXANDRU



DIRECȚIA JUDEȚEANĂ PENTRU SPORT ȘI TINERETUL
VIZAT PENTRU CONTROL
FINANCIAR PREVENTIV PROPRIU
An 2024 Luna 05 Zi 05
Semnătura

VIZA CFP ,

Nicoleta Maier

APROB,
Reprezentant legal
STANEA FLORINA



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 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	
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 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 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.

Rețetele producatorului 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	
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.	Suncă presată de porc etichetată cu termen de valabilitate	Kg	
6.	Carnati proaspeti de porc	Kg	
7.	Coaste	Kg	
8.	Virslı	Kg	
9.	Cremvurști 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 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 eşalonat, prin grija furnizorului, în funcție de necesarul transmis de catre administratorul taberei în termen de 24 de ore de la lansare comenzii.

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 Ariesen, 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 cheltuiala 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.

Programul de acceptare și recepție cantitativă a loturilor comandate și livrate, al achizitorului, este: luni – duminică, în intervalul orar: 8,00 – 14,00. Furnizorul are obligația de a respecta acest program.

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 achizițoare fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate în interiorul acestui termen.

Persoana juridică achizițoare 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 achiziitoare 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 oferat 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 veterinare 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 produsele necesare. Cantitățile comandate vor fi în funcție de fondurile disponibile pe pe timpul derulării contractului.

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

ÎNTOCMIT,

MAXIM ALEXANDRU

