



MINISTERUL TRANSPORTURILOR ȘI
INFRASTRUCTURII

SPITALUL GENERAL C.F. GALAȚI
Str. Alexandru Moruzzi Nr. 5-7 - CF: 3 1 2 7 3 2 8
Operator de date cu caracter personal: 9150



Nr. 11.715/20.09.2022

CAIET DE SARCINI
PRODUSE ALIMENTARE

- LOTURI -

- LOT 1. Branza proaspata de vaci
- LOT 2. Branza telemea
- LOT 3. Branza topita
- LOT 4. Iaurt dietetic
- LOT 5. Lapte UHT
- LOT 6. Lapte praf
- LOT 7. Smantana
- LOT 8. Unt
- LOT 9. Cascaval
- LOT 10. Paine alba cu sare
- LOT 11. Paine alba fara sare
- LOT 12. Crenvursti pui
- LOT 13. Ficat pui congelat
- LOT 14. Macrou congelat
- LOT 15. Piept pui dezosat congelat
- LOT 16. Pulpe pui cu spate congelate
- LOT 17. Pulpe pui inferioare congelate
- LOT 18. Sunca presata pui

1. INTRODUCERE

Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia de atribuire.

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru furnizarea produselor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

În cadrul acestei proceduri, **SPITALUL GENERAL CF GALATI** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Contractului de furnizare Produse alimentare cu următoarele loturi:

- LOT 1. Branza proaspata de vaci
- LOT 2. Branza telemea
- LOT 3. Branza topita
- LOT 4. Iaurt dietetic
- LOT 5. Lapte UHT
- LOT 6. Lapte praf
- LOT 7. Smantana
- LOT 8. Unt
- LOT 9. Cascaval

LOT 10. Paine alba cu sare
LOT 11. Paine alba fara sare
LOT 12. Crenvursti pui
LOT 13. Ficat pui congelat
LOT 14. Macrou congelat
LOT 15. Piept pui dezosat congelat
LOT 16. Pulpe pui cu spate congelate
LOT 17. Pulpe pui inferioare congelate
LOT 18. Sunca presata pui

Pentru scopul prezentei secțiuni a documentației de atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului. Cerintele descrise sunt considerate minimale si trebuie asumate de ofertanti in vederea intocmirii unei oferte care sa le indeplineasca intocmai, echivalent sau superior acestora.

2. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII DE PRODUSE

Achizitia publica de produse alimentare, necesara pentru Spitalul General CF Galati si pentru Sectia Exterioara cu Paturi CF Buzau, a fost dimensionata pana la sfarsitul anului 2022, cu posibilitatea prelungirii prin acte aditionale.

2.1 INFORMAȚII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ SPITALUL GENERAL CF GALAȚI: Cod de identificare fiscala 3127328, Strada Alexandru Moruzzi nr. 5-7, judet Galati, Localitatea Galati, Cod NUTS RO224 Galati; Cod poștal 800223; Țara România; Persoana de contact: Manager Ec. Carmen Adriana SERBANESCU Telefon: +40 0236/460795; Fax: +400236/411613; e-mail: spitalcagl@yahoo.com; adresa internet (URL): www.spitalgeneralcgalati.ro

Autoritatea contractanta Spitalul General CF Galati isi desfasoara activitatea in doua locatii, cea din Galati la adresa mai sus mentionata, si locatia din B-dul Republicii nr. 8-12 Buzau - Sectia Exterioara cu Paturi CF Buzau, judetul Buzau.

Spitalul General CF Galati este o unitate spitaliceasca care detine infrastructura (umana si materiala) capabila sa asigure asistenta medicala calificata pentru serviciile medicale primare, specializate sau in ambulatoriu.

Misiunea Spitalului General CF Galati reprezinta deservirea prompta a pacientilor, in concordanta cu cele mai avansate cunostinte si practici medicale si de ingrijire, in conditii de siguranta si cu un grad de satisfactie maxima pentru pacienti, aparținatori si angajati.

2.2 INFORMAȚII DESPRE CONTEXTUL CARE A DETERMINAT ACHIZIȚIONAREA PRODUSELOR

Autoritatea Contractantă si-a propus sa achizitioneze produse alimentare prin negociere fara publicare prealabila a unui anunt, prin negociere la Bursa de Marfuri.

Obiectul licitatiei prin negociere fara publicare prealabila il constituie achizitionarea de produse alimentare cu urmatoarele loturi, necesare pentru asigurarea hranei pacientilor internati:

LOT 1. Branza proaspata de vaci
LOT 2. Branza telemea
LOT 3. Branza topita

LOT 4. Iaurt dietetic
LOT 5. Lapte UHT
LOT 6. Lapte praf
LOT 7. Smantana
LOT 8. Unt
LOT 9. Cascaval
LOT 10. Paine alba cu sare
LOT 11. Paine alba fara sare
LOT 12. Crenvursti pui
LOT 13. Ficat pui congelat
LOT 14. Macrou congelat
LOT 15. Piept pui dezosat congelat
LOT 16. Pulpe pui cu spate congelate
LOT 17. Pulpe pui inferioare congelate
LOT 18. Sunca presata pui

2.3 INFORMAȚII DESPRE BENEFICIILE ANTICIPATE DE CĂTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Prezenta procedura are ca obiect asigurarea necesarului pentru produse alimentare din loturile enumerate la punctul 2.2 pentru pacienții internati din Spitalul General CF Galati - Strada Alexandru Moruzzi nr. 5-7, judet Galati si Sectia Exterioara cu Paturi CF Buzau, B-dul Republicii nr. 8-12, judet Buzau.

Achizitia de alimente este un contract de produse de complexitate medie, activitatea din cadrul Spitalului General CF Galati si a Sectiei Exterioare cu Paturi CF Buzau neputandu-se desfasura in conditii optime fara aceste produse care asigura hrana pacientilor internati, conform listelor de alimente, ale meniurilor propuse tinand cont de alocatia de hrana reglementata legal.

Beneficiile anticipate de Autoritatea Contractanta prin achizitia la Bursa de Marfuri sunt de natura financiara, in sensul ca o negociere la Bursa poate sa aduca preturi unitare convenabile pentru Autoritatea Contractanta.

Prin prezenta procedura, se doreste incheierea unui contract pana la 31.12.2022 cu posibilitate prelungirii prin acte aditionale.

2.4 ALTE INIȚIATIVE/PROIECTE/PROGRAME ASOCIATE CU ACEASTĂ ACHIZIȚIE DE PRODUSE, DACA ESTE CAZUL

Nu este cazul

2.5 CADRUL GENERAL AL SECTORULUI ÎN CARE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ÎȘI DESFĂȘOARĂ ACTIVITATEA

Autoritatea contractanta isi desfasoara activitatea in domeniul sanatatii si asistentei sociale.

2.6 FACTORI INTERESAȚI ȘI ROLUL ACESTORA, DACA ESTE CAZUL

Factori interesați relevanți prin raportare la produsele solicitate:

- a. Beneficiarul final al produselor solicitate: PACIENTUL
- b. Factorii interesați care trebuie consultați pe perioada derulării contractului, fie ca parte a activităților derulate în contract, în vederea realizării activităților și îndeplinirii contractului, fie ca parte a activității de aprobare a rezultatelor solicitate în cadrul contractului: directorul financiar, sef serviciu financiar contabilitate, magazioneri, asistenti dieteticieni, medici sefi sectie, seful serviciului A.A.P.C.A.T., consilierul juridic.

3. DESCRIEREA PRODUSELOR SOLICITATE

Spitalul General CF Galati isi propune sa atribuiască un contract de achizitie publica, pentru furnizare produse alimentare, divizat pe loturi, conform Anexei 1 Caietul de sarcini.

Durata contractului: pana la 31.12.2022, cu posibilitatea prelungirii prin acte aditionale.

Livrarea se va face in functie de comanda, la locatiile mentionate de autoritatea contractanta, respectiv la:

-Sediul Spitalului General CF Galați, loc. Galați, str. Alexandru Moruzzi nr. 5-7;
-Sediul Spitalului General CF Galați, din loc. Buzau, Bd. Republicii nr. 8-12.

3.1 OBIECTIVUL GENERAL LA CARE CONTRIBUIE FURNIZAREA PRODUSELOR

Obiectivul prezentei achiziții este în strânsă legătură cu strategia elaborată la nivelul Autorității Contractante în legătură cu implementarea unitară și coerentă a prevederilor legale din domeniul sau de activitate, precum și desfășurarea activității comerciale în condiții de concurență și eficiență. Strategia Autorității Contractante constă în dezvoltarea unui sistem funcțional de servicii la nivelul spitalului, achiziția de astfel de produse face parte din procesul complex de acordare a asistenței medicale.

3.2 OBIECTIVUL SPECIFIC LA CARE CONTRIBUIE FURNIZAREA PRODUSELOR

Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor solicitate în prezenta achiziție este acordarea unei alimentații specifice fiecărui tip de regim alimentar, conform recomandărilor medicilor curanți și normelor în vigoare cu privire la necesarul de calorii și elemente nutritive.

3.3 PRODUSELE SOLICITATE ȘI OPERAȚIUNILE CU TITLU ACCESORIU NECESAR A FI REALIZATE

Nu este cazul unor operațiuni cu titlu accesoriu.

i. Contractantul va acționa în interesul Autorității Contractante pe durata furnizării produselor, în condițiile și cu limitele descrise în documentația prezentei proceduri de atribuire.

ii. Contractantul acționează în sensul realizării obiectivelor prezentate pentru contract în ceea ce privește optimizarea folosirii resurselor necesare îndeplinirii obiectivelor contractului.

3.3.1 PRODUSE SOLICITATE

Produsele solicitate pe loturi sunt descrise în Anexa 1 la prezentul caiet de sarcini.

Cerințele de calitate precizate în Specificațiile tehnice atasate Caietului de sarcini vor fi considerate ca fiind minime.

În acest sens, orice ofertă prezentată, 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 minime.

A.Cerinte minime de calitate

Indiferent de categorie, ținând cont de toleranțele admise (a se vedea mai jos), produsele trebuie să fie:

- întregi;
- sănătoase; se exclud produsele atinse de putregai sau de forme de alterare din cauza cărora devin improprie pentru consum;
- curate, practic fără materii străine vizibile;
- fără boli;
- fără deteriorări cauzate de boli;
- fără umezeală externă anormală;
- fără miros și/sau gust străine.

Categoria Extra

Produsele din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Acestea trebuie să prezinte caracteristicile soiului și/sau ale varietății comerciale. Produsele nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor alterări superficiale foarte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, conservarea și prezentarea în ambalaj a acestuia.

Categoria I

Produsele din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Acestea trebuie să prezinte caracteristicile soiului și/sau ale varietății comerciale. Totuși, produsele din această categorie pot prezenta ușoare defecte, cu condiția

ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, conservarea și prezentarea în ambalaj a acestuia.

B. Toleranțe de calitate

Se admit următoarele toleranțe de calitate pentru produsele care nu îndeplinesc cerințele categoriei indicate:

- Categoria Extra: 5% (număr sau cantitate) din produsele care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar sunt în conformitate cu cele de la categoria I sau sunt, în mod excepțional, admise în toleranțele acestei categorii.
- Categoria I: 10% (număr sau cantitate) din produsele care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar sunt, în mod excepțional, admise în toleranțele acestei categorii.

C. Uniformitate

Toate produsele din ambalaj trebuie să aibă aceeași origine, să fie din același soi sau tip comercial și să aibă aceeași calitate.

Nota – a se interpreta cu "sau echivalent" dacă pe parcursul Caietului de sarcini, inclusiv în anexele cu specificații tehnice, au fost indicate specificații tehnice care desemnează produse de o anumită origine/fabricație sau procedee speciale și dacă sunt indicate mărci de fabrică sau de comerț, brevet de invenție, licențe de fabricație sau anume origini ori producții.

3.3.2 DISPONIBILITATE (UPTIME), DACA ESTE CAZUL

Nu este cazul

3.4 EXTENSIBILITATE/MODERNIZARE (UPGRADE), DACA ESTE CAZUL

Nu este cazul

3.4.1 TERMEN DE VALABILITATE/DATA DURABILITATII MINIMALE

Ofertantul are obligația de a garanta ca produsele furnizate prin contract sunt sigilate și nu prezintă vicii ascunse. Perioada de garanție acordată produselor achiziționate este cea dată de producător.

Toate produsele trebuie să fie acoperite de termenul de valabilitate pentru cel puțin perioada solicitată pentru fiecare lot de produs.

Termenul de valabilitate începe de la data recepției efectuate la sediile indicate de Autoritatea Contractantă în comandă.

Data durabilității minime privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare va fi definită sub forma: "a se consuma, de preferință înainte de data...", urmată de înregistrarea necodificată a zilei, lunii și anului sau de indicarea locului unde este înregistrată data.

Se solicită minim următoarele termene de valabilitate specifice fiecărei grupe de alimente, din momentul livrării:

- LACTATE proaspete – min. 14 zile, telemea – min. 4 luni
- PÂINE - min. 48 h
- PESTE și CARNE - min. 5 luni

Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a refuza produsele necorespunzătoare din punct de vedere calitativ (cu ambalaj deteriorat sau defecte de integritate), identificate după recepția marfii. Furnizorul are obligația de a înlocui produsul/produsele furnizate în perioada convenită, fără costuri suplimentare pentru Autoritatea Contractantă. Produsele care, în timpul valabilității, le înlocuiesc pe cele neconforme beneficiază de un nou termen de valabilitate. (Dacă furnizorul nu reușește să înlocuiască produsul/produsele neconforme în perioada convenită, Autoritatea Contractantă are dreptul de a lua măsuri de remediere pe riscul și pe cheltuielile furnizorului).

La recepționarea marfii, produsele vor fi în prima parte a termenului de valabilitate, termen care reprezintă limita de timp în care produsul poate fi consumat și în care acesta trebuie să-și mențină caracteristicile calitative prescrise, dacă au fost respectate condițiile de transport, manipulare, depozitare.

Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a refuza produsele care se află în partea a doua a termenului de valabilitate. Aceasta măsură se impune a fi luată pentru evitarea producerii toxinfecțiilor alimentare sau a

altor afecțiuni determinate de calitatea necorespunzătoare a alimentelor.

Valabilitatea trebuie să acopere toate costurile rezultate din remedierea aspectelor în perioada de garanție, inclusiv, dar fără a se limita la:

- ambalaje, inclusiv furnizarea de material protector pentru transport (carton, cutii, lăzi etc.);
- transport prin intermediul transportatorului
- înlocuirea produselor refuzate la recepționare, în totalitate sau o parte din loturi și furnizarea unor noi;
- testarea produselor în laboratoare autorizate, pe cheltuiala furnizorului, la solicitarea Autorității

Contractante pentru rezolvarea divergențelor privind calitatea produsului refuzat la recepția calitativă;

Produsele perisabile care își modifică proprietățile organoleptice în perioada valabilității vor fi înlocuite în maximum 24 de ore, la sediul unde sunt livrate produsele.

Timpul de răspuns la solicitări, în perioada de valabilitate a produselor este maximum 48 de ore, la sediul unde sunt livrate produsele.

3.4.2 AMBALARE, ETICHETARE, TRANSPORT, LIVRARE ȘI ASIGURARE PE DURATA TRANSPORTULUI, RECEPTIE

Ambalajul alimentelor trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipularii accidentale, expunerii la temperaturi extreme, sării și precipitațiilor din timpul transportului și depozitării în locuri deschise. În stabilirea mărimii și greutateii ambalajului Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și eventuala absență a facilităților de manipulare la punctele de tranzitare. Atât materialul de ambalat cât și pachetele trebuie să fie curate, uscate, în stare bună, fără insecte sau mirosuri anormale, capabile să asigure calitatea și durabilitatea produsului. Materialele de ambalare și ambalajele trebuie să fie depozitate în condiții în care să nu scad calitatea, iar înainte de utilizare să fie verificate din punct de vedere al defectelor, curăteniei și mirosului. Produsele vor fi ambalate în funcție de comenzile primite.

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreeat maximum 48 de ore de la comanda produselor și se consideră că a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca niciun motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

Contractantul va livra produsele ambalate și etichetate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită în comandă. (Galati și/sau Buzau).

Produsele oferite vor fi numai de calitate I sau extra, etichetarea alimentelor se va face în conformitate cu HG 106/2002 Normele metodologice privind etichetarea alimentelor.

Etichetele alimentelor trebuie să cuprindă în mod obligatoriu:

- a) denumirea sub care este vândut alimentul;
- b) lista cuprinzând ingredientele;
- c) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;
- d) cantitatea netă pentru alimentele preambalate;
- e) data durabilității minime sau, în cazul alimentelor care din punct de vedere microbiologic au un grad înalt de perisabilitate, data limită de consum;
- f) condițiile de depozitare sau de folosire, atunci când acestea necesită indicații speciale;
- g) denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului sau al ambalatorului sau al distribuitorului înregistrat în Uniunea Europeană; în cazul produselor provenite din țări din afara Uniunii Europene se înscrie denumirea și sediul importatorului sau al distribuitorului înregistrat în România.
- h) locul de origine sau de proveniență a alimentului, dacă omiterea acestuia ar fi de natură să creeze confuzii în gândirea consumatorilor cu privire la originea sau proveniența reală a alimentului;
- i) instrucțiuni de utilizare, atunci când lipsa acestora poate determina o utilizare necorespunzătoare a alimentelor;
- j) o mențiune care să permită identificarea lotului;
- k) mențiuni suplimentare de etichetare pe grupe de produse.

(1) Informațiile solicitate în mod special prin standardele de comercializare trebuie să fie prezentate în mod lizibil și vizibil pe una dintre părțile ambalajului, fie imprimate direct pe colet, astfel încât să nu poată fi șterse, fie pe o etichetă care este parte integrantă din ambalaj sau bine atașată acestuia, și sunt următoarele:

- ambalatorul/expeditorul;
- produsul;
- specia sau soiul (dacă este cazul);
- țara de origine;
- categoria de calitate;
- calibrul (dacă este cazul);

(2) Pentru produsele transportate în vrac și încărcate direct în mijloacele de transport, informațiile specifice menționate la alin. (1) sunt prezentate în documentele ce însoțesc produsele.

Toate informațiile necesare trebuie să fie tiparite astfel încât să fie imposibilă schimbarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile. Se impune păstrarea integrității ambalajului. Cerneala sau tusul care se folosește pentru inscripționarea ambalajului nu trebuie să contamineze produsul.

Pe facturile și documentele care însoțesc loturile de legume și fructe proaspete trebuie să se indice categoria de calitate, țara de origine a produselor.

Transportul produselor se face cu respectarea condițiilor specifice în vigoare, respectiv:

- mijloacele de transport să fie autorizate conform Ord ANSVSA nr 57/2010 și Ord ANSVSA nr 111/2008
- să asigure condițiile de temperatură specifice stării termice a produselor
- personalul care asigură manipularea produselor să aibă control medical efectuat periodic.

Termenul de livrare este cel menționat pentru fiecare produs în parte, care va fi respectat pe întreaga perioadă de derulare a contractului. Un produs este considerat livrat când toate activitățile în cadrul contractului au fost realizate și produsul este acceptat de autoritatea contractantă.

Termenul de livrare va fi de maxim 48 de ore de la transmiterea comenzilor în formă scrisă/telefonică, face excepție pâinea, la care comanda se lansează zilnic, până la ora 15,00, iar livrarea a doua zi, la maxim ora 7,30.

Livrările se fac de luni până vineri, în program 8-14, excepție face pâinea care se va livra zilnic, cu transport autorizat și însoțit de documente privind calitatea din care să reiasă nr. lotului livrat, termen de garanție (declarația de conformitate va însoți produsul în momentul livrării).

Un produs este considerat livrat când produsul este recepționat cantitativ și calitativ la sediul autorității contractante în locația indicată Galați (Al. Moruzzi nr. 5-7) și/sau Buzău (Secția Exterioară cu Paturi CF Buzău, B-dul Republicii Nr. 8-12).

Livrările se vor face în conformitate cu comenzile primite de la reprezentanții desemnați ai autorității contractante (din Galați și Buzău).

În Anexa 1 la caietul de sarcini, au fost estimate cantități pentru toată perioada, inclusiv eventualele aditionale dar comenzile sunt condiționate de: spațiile de depozitare, numărul de pacienți, alocatia de hrană și fondurile disponibile în buget, din contractatele cu Casele de Asigurări de Sănătate Galați, respectiv Buzău / venituri proprii.

Graficul de livrare estimativ:

- lactate, brânză proaspătă, preparate din carne – de 2-3 ori pe săptămână,
- carne congelată, pește congelat, ficat congelat – de 2 ori pe lună,
- pâine - zilnic

Transportul și toate costurile asociate (inclusiv asigurarea împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern) sunt în sarcina exclusivă a contractantului. Comanda fermă de achiziție va fi transmisă furnizorului cu 1-2 zile înainte de data livrării.

Destinația de livrare este la sediile spitalului (Galați și/sau Buzău) comunicată pentru fiecare produs în comandă. Orice produs care nu corespunde calitativ (ex. gust, miros, culoare necorespunzătoare, defecte, etichetare necorespunzătoare, nerespectarea calității nutritive solicitate, etc.) va fi înlocuit de furnizor pe propria

cheltuiala, in maxim 24 de ore de la sesizare, in caz contrar autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a sesiza Protectia Consumatorului, furnizorul suportand toate cheluielile aferente testarilor necesare determinarii conformitatii.

3.4.3. OPERAȚIUNI CU TITLU ACCESORIU, DACĂ ESTE CAZUL

3.4.3. 1. Testare

Contractantul va efectua pe cheltuiala sa și fără nici un fel de costuri din partea autorității contractante toate testele pentru a asigura autoritatea contractanta ca produsul este conform specificatiilor din caietul de sarcini, atunci cand acest lucru este solicitat de autoritatea contractanta, in termen de maxim 48 ore. Efectuarea testelor se va face in laboratoare autorizate.

3.4.4. CONSTRANGERI PRIVIND LOCATIA UNDE SE VA EFECTUA LIVRAREA

Nu este cazul daca sunt respectate cantitatile din comenzile transmise de autoritatea contractanta.

3.5 ATRIBUȚIILE ȘI RESPONSABILITĂȚILE PĂRȚILOR

Obligațiile principale ale Autorității contractante:

1. Autoritatea contractantă va pune la dispoziția contractantului, cu promptitudine, orice informații și/sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru realizarea contractului.
2. Autoritatea contractantă se obligă să respecte dispozițiile din Caietul de sarcini.
3. Autoritatea contractantă își asumă răspunderea pentru veridicitatea, corectitudinea și legalitatea datelor/informațiilor/documentelor puse la dispoziția contractantului în vederea îndeplinirii contractului. În acest sens, se prezumă că toate datele/informațiile, documentele prezentate contractantului sunt însușite de către conducătorul unității și/sau de către persoanele în drept având funcție de decizie care au aprobat respectivele documente.
4. Autoritatea contractantă va colabora, atât cât este posibil, cu contractantul pentru furnizarea informațiilor pe care acesta din urmă le poate solicita în mod rezonabil pentru realizarea contractului.
5. Autoritatea contractanta are obligația să desemneze persoana de contact.
6. Autoritatea contractantă se obligă să recepționeze produsele furnizate și să certifice conformitatea astfel cum este prevăzut în Caietul de sarcini.
7. Autoritatea contractantă poate notifica contractantul cu privire la necesitatea revizuirii/respingerea produselor. Solicitarea de revizuire/respingerea va fi motivată, cu comentarii scrise. Autoritatea contractantă are dreptul de a rezoluționa/rezilia contractul atunci când se respinge produsul livrat, de 2 ori, pe motive de calitate.
8. Recepția produselor se va realiza conform procedurii prevăzute în Caietul de sarcini.
9. Autoritatea contractantă se obligă să plătească prețul contractului către contractant, în termen de **60 de zile** de la comunicarea facturii si data receptiei cantitative si calitative a produselor, in baza preturilor unitare din factura (primita în original) și numai în condițiile Caietului de sarcini.
10. Contractantul va emite factura împreună cu documentele justificative în conformitate cu prevederile Caietului de sarcini privind aprobarea Raportului de activitate aferent activității/perioadei pentru care se solicită plata.

Obligațiile principale ale Contractantului:

1. Contractantul va furniza produsele și își va îndeplini obligațiile în condițiile stabilite prin contract, cu respectarea prevederilor documentației de atribuire și a ofertei în baza căreia i-a fost adjudecat contractul.
2. Contractantul va furniza produsele cu atenție, eficiență și diligență, cu respectarea dispozițiilor legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.
3. Contractantul se obligă să depună garanția de bună execuție în termen de maxim 5 zile lucrătoare de la semnarea contractului de ambele părți (daca este cazul).

4. Contractantul va respecta toate prevederile legale în vigoare în România și se va asigura că și personalul său, implicat în contract, va respecta prevederile legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.
5. În cazul în care contractantul este o asocierie alcătuită din doi sau mai mulți operatori economici, toți aceștia vor fi ținuti solidar responsabili de îndeplinirea obligațiilor din contract.
6. Părțile vor colabora, pentru furnizarea de informații pe care le pot solicita în mod rezonabil între ele pentru realizarea contractului.
7. Contractantul va adopta toate măsurile necesare pentru a asigura, în mod continuu, personalul, echipamentele și suportul necesare pentru îndeplinirea în mod eficient a obligațiilor asumate prin contract.
8. Contractantul are obligația de a desemna, la semnarea contractului, persoana de contact.
9. Contractantul are obligația de a asigura disponibilitatea personalului, pe toată durata contractului.
10. Contractantul se obligă să emită factura aferentă produselor furnizate prin prezentul contract numai după aprobarea/recepția produselor în condițiile din Caietul de sarcini.
11. Contractantul este pe deplin responsabil pentru furnizarea produselor în condițiile Caietului de sarcini, în conformitate cu propunerea sa tehnică.
12. Contractantul nu poate fi considerat răspunzător pentru încălcarea de către autoritatea contractantă sau de către orice altă persoană a reglementărilor aplicabile în ceea ce privește modul de utilizare a produselor.
13. Ofertantul are obligația de a informa autoritatea contractantă în legatură cu datele considerate confidențiale, clasificate sau protejate de un drept de proprietate incluse în propunerea tehnică, consimțind, în situația în care nu indică acest lucru ca Autoritatea Contractantă are libertatea de a le utiliza fără înștiințarea ofertantului.

4. DOCUMENTAȚII CE TREBUIE FURNIZATE AUTORITĂȚII CONTRACTANTE ÎN LEGĂTURĂ CU PRODUSUL

Documentele pe care Contractantul trebuie să le livreze Autorității Contractante în cadrul contractului, fără a se limita la acestea, sunt:

- Factura fiscală
- Certificat de calitate și conformitate sau Declarație de conformitate pentru fiecare lot livrat;
- Rapoarte de testare, dacă este cazul, efectuate în laboratoare acreditate, executate pe cheltuielile furnizorului, care să ateste că produsul corespunde prevederilor propunerii tehnice, respectiv cerințelor tehnice minime prevăzute în prezentul caiet de sarcini, la solicitarea autorității contractante, în cazul în care apar divergențe în legatură cu calitatea produselor livrate.

5. RECEPȚIA PRODUSELOR

Recepția produselor se va face la sediul indicat de autoritatea contractantă în comandă și se efectuează de comisia de recepție.

Recepția cantitativă se va realiza după livrarea produselor în cantitatea solicitată de Autoritatea Contractantă, iar recepția calitativă se va realiza, inițial, la primirea produselor, prin sondaj și pe parcursul derulării contractului, după testarea efectivă a produselor (ex. după decongelare, desfacerea ambalajului).

Se stabilesc:

- acceptarea fără observații impune acceptarea fără identificarea vreunui produs cu probleme organoleptice,
- refuzarea care are ca efect neacceptarea produselor întrucât acestea nu corespund parametrilor agreeți.

Refuzul poate presupune consecințe legale, financiare sau de altă natură importante, atât pentru Autoritatea Contractantă cât și pentru contractant. Refuzul poate avea ca și consecință rezilierea contractului și eventuale penalități pentru contractant.

Recepția produselor se va realiza în prezența unui reprezentant al furnizorului pentru a clarifica la fața locului diferențele. În lipsa reprezentantului furnizorului, Autoritatea contractantă nu va răspunde de eventualele lipsuri sau neconformități, aceasta rezervându-și dreptul de a refuza produsele sau de a le returna pe cheltuielile furnizorului în cazul identificării unor eventuale neconformități.

6. MODALITATI SI CONDITII DE PLATA

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factura va avea mentionat numarul contractului, datele de emitere si de scadenta ale facturii respective. Facturile vor fi trimise in original la adresa specificata in comanda de Autoritatea Contractanta.

Plata se va efectua in baza facturii fiscale, dupa efectuarea receptiei produselor fara obiectiuni.

Autoritatea Contractanta are obligatia de a efectua plata catre furnizor, in lei, in termen de **60 de zile** de la comunicarea facturii si data receptiei la sediul/sediile autoritatii contractante (Galati/ Buzau) cantitative si calitative a produselor fara obiectiuni, in baza preturilor unitare.

Plata se va efectua cu ordin de plata in contul trezoreriei indicat de catre Contractant.

7. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ȘI CONTRACTANT (INCLUSIV ÎN DOMENIILE MEDIULUI, SOCIAL ȘI AL RELAȚIILOR DE MUNCĂ)

Ofertantul devenit Contractant trebuie să respecte toate prevederile legale, aplicabile la nivel național, dar și regulamentele aplicabile la nivelul Uniunii Europene (acolo unde se impune).

Pe perioada realizării tuturor activităților din cadrul contractului, Contractantul este responsabil pentru implementarea celor mai bune practici, în conformitate cu legislația și regulamentele existente la nivel național și la nivelul Uniunii Europene.

Contractantul va fi ținut deplin responsabil pentru subcontractanții săi în furnizarea produselor și realizarea operațiunilor cu titlu accesoriu prevăzute în Caietul de Sarcini, urmând să răspundă față de Autoritatea Contractantă, pentru orice nerespectare sau omisiune a respectării oricăror prevederi legale și normative aplicabile. Autoritatea Contractantă nu va fi ținută responsabilă pentru nerespectarea sau omisiunea respectării de către Contractant sau de către subcontractanții acestuia a oricărei prevederi legale sau a oricărui act normativ aplicabil precum și atât pentru furnizarea produselor cât și pentru rezultatele generate de furnizarea produselor.

În cazul în care intervin schimbări legislative, Contractantul are obligația de a informa Autoritatea Contractantă cu privire la consecințele asupra activităților care fac obiectul Contractului și de a-și adapta activitatea în funcție de decizia Autorității Contractante în legătură cu schimbările legislative.

Ofertantul devenit Contractant are obligatia de a respecta in executarea Contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24.

Operatorii economici vor indica in cadrul ofertei faptul ca la elaborarea acesteia a tinut cont de obligatiile relevante din domeniile mediului, social si al relatiilor de munca stipulate in prevederile legale care sunt in vigoare la nivel national, respectiv Legea 53/2003 privind Codul muncii si Legea nr. 319/2006 a securitatii si sanatatii in munca.

Operatorii economici pot obtine informatii detaliate privind reglementarile la conditiile de munca, protectia muncii si relatiile sociale de la Ministerul Muncii si Solidaritatii Sociale, str. Dem.I.Dobrescu nr. 2-4, sector 1 , Bucuresti, Romania, Agentia Nationala pentru Protectia Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro>

8. MANAGEMENTUL/ GESTIONAREA CONTRACTULUI ȘI ACTIVITĂȚI DE RAPORTARE ÎN CADRUL CONTRACTULUI

Managementul contractului include o componentă de management și o componentă administrativă – de administrare efectivă a Contractului – și presupune coordonarea continuă, monitorizarea și controlul tuturor activităților și rezultatelor realizate de Contractant, avand ca date de intrare:

1. Graficul de livrare acceptat de parti, asa cum este definit in Contract
2. Informatii despre implicarea efectiva a tertilor sustinatori cu resursele puse la dispozitie
3. Comunicarile intre Contractant si tert(i) sustinator(i) cu privire la existenta sau inexistenta dificultatilor in implementarea Contractului
4. Pozitia tertului sustinator in legatura cu informatiile comunicate

Rațiunea managementului contractului este obținerea asigurării că la finalizarea Contractului, Autoritatea Contractantă a obținut ce și-a planificat și poate dovedi îndeplinirea obiectivelor și obținerea beneficiilor documentate în Referatul de Necesitate și în Strategia de Contractare.

Informațiile și cerințele din acest capitol privesc exclusiv etapa de derulare a Contractului, cea în care Contractantul trebuie să furnizeze produsele și să realizeze operațiunile cu titlu accesoriu și să obțină rezultatele așteptate, așa cum este stabilit prin Contractul ce rezultă din această procedură, astfel încât până la finalizarea duratei Contractului să fie realizate și acceptate conform planificării și cerințelor.

Pe parcursul derulării Contractului, Autoritatea Contractantă verifică la intervale stabilite și comunicate prin Caietul de sarcini dacă toate activitățile planificate au fost realizate conform cerințelor și că produsele au fost livrate și acceptate.

8.1 GESTIONAREA RELAȚIEI DINTRE CONTRACTANT ȘI AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Informații cu privire la modalitate de gestionare a Contractului

Responsabilitatea Autorității Contractante pentru procedură:

- organizarea procedurii de atribuire a Contractului – Serviciul AAPCAT
- monitorizarea execuției Contractului – Serviciul Financiar Contabilitate - magazioneri Galati si Buzau si tehnicieni dietetica/asistenti dietetica.
- efectuarea plăților către Contractant, conform Contractului – Serviciul Financiar Contabilitate
- Responsabilul de contract va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului – magazioneri Galati si Buzau si Sef Serviciul Administrativ, Achizitii Publice, Contractare, Aprovizionare, Transport.

8.2 EVALUAREA PERFORMANȚEI CONTRACTANTULUI

Evaluarea performanțelor contractantului se face în concordanță cu datele solicitate inițial în caietul de sarcini și se efectuează de utilizatorul final. Datele rezultate din evaluarea performanțelor vor fi utilizate inclusiv pentru eliberarea documentului constator. Pe parcursul derulării Contractului, Autoritatea contractantă, Serviciul Contabilitate verifică lunar dacă toate activitățile planificate au fost realizate conform cerințelor și că produsele au fost livrate și acceptate.

Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire (inclusiv a caietului de sarcini), prin care se indica o anumită origine, sursa, producție, un procedeu special, o marca de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție și/sau o licență de fabricație se va citi și interpreta ca fiind însoțită de mențiunea “sau echivalent”.

Elaborat,

Serviciul Administrativ A.P.C.A.T.

Asist. med. gen.- dietetica Andra-Madalina Pavel



ANEXA 1 CAIET DE SARCINI

Nr. crt.	DENUMIRE PRODUS	COD CPV	UM	Pret estimat lei faraTVA	Cantitate estimata pana la 31 decembrie 2022	Valoare estimata lei faraTVA pana la 31 decembrie 2022
lot 1	branza proaspata vaci max 5%	15542000-9	kg	19,00	1200	22.800,00
lot 2	branza telemea	15541000-2	kg	24,00	500	12.000,00
lot 3	branza topita (8 triunghiuri la cutie-140g)	15545000-0	buc x 17,5g	0,70	21000	14.700,00
lot 4	iaurt dietetic 0,1% , 200g	15551300-8	buc	1,50	6000	9.000,00
lot 5	lapte UHT 1,5%	15511000-3	l	5,00	4500	22.500,00
lot 6	lapte praf (26% grasime, 20% proteina)	15511700-0	kg	22,00	700	15.400,00
lot 7	smantana 12%	15512000-0	galetusa 900 g	12,00	450	5.400,00
lot 8	unt 65%	15530000-2	buc x 200g	9,00	2300	20.700,00
lot 9	cascaval	15544000-3	kg	31,00	700	21.700,00
lot 10	paine alba cu sare (ambalata, feliata, 300g)	15811100-7	buc	1,50	28000	42.000,00
lot 11	paine fara sare (ambalata, feliata, 300g)	15811100-7	buc	1,50	14000	21.000,00
lot 12	crenvursti pui	15131700-2	kg	22,00	700	15.400,00
lot 13	ficat pui congelat	15112300-9	kg	12,00	900	10.800,00
lot 14	macrou congelat (300-500g)	15221000-3	kg	15,00	1400	21.000,00
lot 15	piept pui dezosat congelat	15112130-6	kg	28,00	900	25.200,00
lot 16	pulpe pui cu spate congelate	15112130-6	kg	11,00	1000	11.000,00
lot 17	pulpe pui inferioare congelate	15112130-6	kg	12,00	3500	42.000,00
lot 18	sunca presata pui	15130000-8	kg	24,00	700	16.800,00

Total lei fara TVA

349.400,00

Intocmit,

Asist med.gen - dietetica,

Pavel Andra-Madalina





MINISTERUL TRANSPORTURILOR ȘI
INFRASTRUCTURII

SPITALUL GENERAL C.F. GALAȚI
Str. Alexandru Moruzi Nr. 5-7 - CF: 3 1 2 7 3 2 8



Operator de date cu caracter personal: 9150

SPECIFICATII TEHNICE

LOT. 1 BRANZA PROASPATA DE VACI (max 5% grasime)

Branza proaspata de vaci max. 5% grasime, trebuie sa fie o pasta fina, omogena, moale, untoasa, cremoasa, nesfaramicioasa, curata, fara scurgere de zer, de culoare alb-galbuie, uniforma in toata masa, cu gust placut de fermentatie lactica, fara miros sau gust strain (de mucegai, de afumat, de drojdii, acru, amar, etc.). Ambalata in galeata de 1 kg, maxim 5 kg. Ambalaj nereturnabil cu termen de garantie de minim 7 zile in momentul livrării la sediul autoritatii contractate. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 2 BRANZA TELEMEEA

Branza telemea maturata, cu grasime de min. 42%, preparata din lapte integral sau standardizat, pasteurizat, coagulat cu cheag prin adaugare de culturi lactice specifice, conservat prin sarare cu clorura de sodiu max. 2% in produs. Ambalata in cutii de maxim 15 kg, sub forma de calupuri de aproximativ 1 kg, conservate in saramura. Proprietati organoleptice: Aspect exterior: bucati intregi cu suprafata curata, se admit urme de sadila sau crapaturi la suprafata. Aspect in sectiune: pasta curata, uniforma, se admit rare goluri de presare sau de fermentatie. Nu se admit pasta neomogena, impuritatile, culoarea roscata sau galbena, prezenta mucegaiului sau aspectul buretos. Consistentă: masa compacta legata, uniforma, se rupe usor fara a se sfarama. Culoare alba cu nuanțe galbui uniforma in toata masa. Gust si miros: placut, specific brnzei telemea din lapte de vaca, slab sarata. Fara gusturi sau mirosuri straine (de amar, de iod, de furaj, de fermentatie straina, de chimicale, de metal, etc.). Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 3 BRANZA TOPITA (8 triunghiuri la cutie de 140 gr)

Branza topita cu smantana, obtinuta prin topire. Grasime raportata la substanta uscata: min. 40%. Grasime 17%. Ingrediente: lapte degresat reconstituit, branzeturi, unt, lapte praf degresat, saruri de topire (E 452, E 450, E 331), smantana praf 0,1%, proteine din lapte, corector de aciditate: E 330, sare. Produsul sa aiba suprafata neteda, consistenta moale de crema untoasa, sa fie curata, fina, omogena, mirosul si gustul sa fie placut, caracteristic produsului. Sa aiba garantie de min. 45 de zile din momentul livrării, in cazul respectării condițiilor de depozitare la temperaturi cuprinse între +2°C si +8°C. Ambalate in portii de aproximativ 18 g. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 4 IAURT DIETETIC 0.1%, 200 gr

Iaurt natural dietetic degresat 0.1% grasimi, calitatea I. Produs fara conservanti, fabricat din lapte de vaca degresat, pasteurizat si fermentat cu culturi selectionate de bacterii lactice speciale (Streptococcus Thermophilus, Lactobacillus Delbrückii subsp. Bugaricus sau Lactobacillus acidophilus si bifidobacterii). Iaurtul trebuie sa contina aceste microorganisme valabile si active pe intreaga perioada de valabilitate a produsului. Iaurtul trebuie sa aiba culoarea alba, de lapte, cu aspect de coagul fin, masa compacta, fara eliminare de zer. La rupere, aspectul trebuie sa fie de portelan, uniform, omogen si fara aglomerari in compozitie. Mirosul si gustul sa fie placut, racoritor, specific fermentatiei lactice (dulce- acrisor). Nu trebuie sa aiba corpuri straine, gust sau miros strain (amar, ranced, de mucegai, etc.). Ambalajul sa fie de max. 200 g. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 5 LAPTE UHT min. 1,5 %

Lapte de vaca semidegresat omogenizat, min. 1,5% grasime. Produsul trebuie sa fie natural, pasteurizat, obtinut prin pasteurizarea laptelui de vaca. Aspectul sa fie lichid, omogen, lipsit de impuritati si de sediment, sa aiba consistenta fluida. Culoarea sa fie alba cu nuanta usor galbuie, uniforma, iar gustul placut, dulceag, caracteristic laptelui. Sa nu aiba gust si miros strain si sa nu contina lapte praf. Ambalarea sa fie realizata in pungi, cutii sau sticla PVC de 1 litru. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 6 LAPTE PRAF (26% grasime, 20% proteina)

Lapte praf integral calitatea I cu 26% grasime. Obtinut din lapte de vaca proaspat, pasteurizat. Ingrediente: lapte praf integral, stabilizator (lecitina din soia). Aspectul trebuie sa fie apropiat cu cel al laptelui proaspat, omogen si culoarea naturala atat inainte cat si dupa procesare. Sa fie usor solubil si consistent. Sa nu aiba adaos de zahar, lactoza, aditivi sau conservant si sa nu prezinte aglomerari dupa fierbere. 1 litru de lapte preparat cu 3,3% grasime sa contina 130g lapte praf si 900ml apa. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 7 SMANTANA 12%

Smantana calitatea I cu minim 12% grasime. Ingrediente: grasime din lapte pasteurizat, proteine din lapte, fermenti lactici selectionati. Smantana trebuie sa aiba aspectul omogen si o consistenta vascoasa, fara aglomerari de grasime sau de substante proteice. Culoarea sa fie uniforma, alb laptoasa pana la slab galbui, fara nuante straine. Gustul sa fie placut, aromat, putin acrisor, specific fermentatiei lactice. Nu se admit: aspectul stratificat, consistenta filanta, gust fad, acru, de drojdii, de oxidat sau uleios. Ambalata in galeata de 900g-1 kg. Ambalaj nereturnabil cu termen de garantie de minim 7 zile in momentul livrării la sediul autoritatii contractate. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 8 UNT 65% grasime

Unt de masa calitatea I. Culoare de la alba galbuie pana la galben deschis, uniforma in toata masa, cu luciul caracteristic la suprafata si in sectiune. In sectiune cu rare picaturi mici de apa limpede, goluri de aer mici accidentale, fara impuritati. Masa onctoasa, compacta, omogena, nesfaramicioasa. Mirosul si gustul sa fie placut, aromat, proaspat, de smantana fermentata, fara gust si miros strain. Cantitatea neta va fi de max. 200 g. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 9 CAȘCAVAL DIETETIC

Aspect: Pasta fina, untuoasă, compactă, omogena, ușor elastică, se desface în fășii, cu rare sau mici ochiuri de fermentare; calupuri avand coaja sau suprafata neteda, curata, fara cute sau goluri, fara pete sau crapături; pot fi acoperite cu o pelicula protejata uniforma, avizata conform dispozitiilor sanitare in vigoare. Culoare: alb-galbui pana la galben, uniforma in toata masa. Gust si miros: placut, potrivit de sarat, caracteristic cascavalului provenit din lapte de vaca pasteurizat, fara gust si miros strain, ușor de feliat. Grasime raportata la substanta uscata minim 40%. Ambalat calup / bucati de 500GR - 1KG - exclus cascaval vegetal. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 10 PAINE ALBA CU SARE

Paine alba cu sare, min. 300 g, feliata, ambalata. Termenul de garantie sa fie de min. 48h din momentul livrării. Sa se respecte toate standardele de calitate ISO 9001, respectiv ISO 22000. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 11 PAINE ALBA FARA SARE

Paine alba fara sare, min. 300 g, feliata, ambalata. Termenul de garantie sa fie de min. 48h din momentul livrării. Sa se respecte toate standardele de calitate ISO 9001, respectiv ISO 22000. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 12 CRENVURSTI DE PUI

Aspectul exterior: bucati intregi cu suprafata curata, fara impuritati sau insule de mucegai. Membrana trebuie sa fie neteda, continua si fara incetituri, rezistenta la tractiune, aderenta la compozitie, sub membrana nu se admit goluri de aer, grasime topita, lichide, larve sau galerii de insecte. Aspect in sectiune: compozitie compacta, bine legata, cu bucati de slanina de marime uniforma si repartizate uniform in toata masa, dand aspect mozaicat. Fara goluri de aer, aglomerari de grasime topita, punji de lichid sau precipitat albuminic. Consistenta: uniforma, fara zone de inmuire, sa nu fileze la rupere sau la desfacerea membranei de compozitie. Bucatile de slanina bine circumscrise, fara sa fie inmuiate, bine legate de compozitie. In ansamblu, consistenta este specifica sortimentului: la tobe, compozitia este moale, dar bine legata, fara lichefierea gelatinei, se taie usor in felii, la prospaturi, compozitia este suculenta, dar fara a exprima lichid la presare moderata, la semiafumate, compozitia este compacta, bine legata, ferma si elastica, la preparatele de durata, compozitia este relativ tare, ferma si uniforma; culoarea: la exterior, specifica sortimentului, procesului tehnologic de prelucrare si in functie de natura membranei; pe sectiune, culoarea trebuie sa fie uniforma, specifica sortimentului, fara zone de culoare modificata. Bucatile de slanina, de culoare alba, roz, caracteristica, fara nuanza cenusie, verzuie sau galbena de oxidare. Miros si gust: specifice sortimentului, placute, gustul potrivit de sarat si condimentat, fara miros si gust modificat sau strain. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 13 FICAT DE PUI

Ficat de pui congelat. Produs realizat in abator clasificat clasa A calitatea I, neinjectat, crescut in ferme proprii fara hormoni de crestere. Ficatul de pui in stare congelata trebuie sa aiba aspectul de bloc compact, acoperit cu un strat subire de cristale fine, asemanatoare cu cristalele de zapada. Glazura de gheata trebuie sa fie curata, transparenta, fara nuanza rosiatica, sa nu contina vezica biliara. Suprafata trebuie sa fie curata, bine curatata de cheaguri, sange, de contuzii si de parti hemoragice, sa nu fie murdara. Consistenta sa fie uniforma, culoare maro-roscat. Sa nu prezinte gust sau miros strain, pete negre sau alte forme de alterare sau infestare cu paraziti. Dupa decongelare, suprafata sa fie umeda, fara modificare evidenta a tesutului. In sectiune trebuie sa fie umeda, neteda, nelipicioasa, fara urme de alterare. Culoarea sa fie maro-roscat, caracteristica speciei, iar mirosul placut, caracteristic, fara miros strain. Ficatul va fi ambalat in punji din plastic de 0.500-1 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 14 PESTE CONGELAT (MACROU)

Macrou congelat, calitatea I. Peste intreg (300-500g/buc.). Dupa indepartarea stratului de gheata, pestele sa ramana curat, fara rupturi sau deteriorari. Se admit mici taieturi sau vatamari ale pielii. Consistenta carni trebuie sa fie elastica, bine legata de oase, cu gust si miros specific pestelui proaspat oceanic, fara gust si miros strain. Textura sa fie ferma, gust puternic, aromat, dulce. Pestele sa fie congelat in mijlocul oceanului, direct pe pescador, astfel incat sa se garanteze cel mai inalt grad de prospetime. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

Produse congelate si ambalate corespunzator in baxuri de maxim 20kg, fara gust sau miros strain, cu suprafata nelipicioasa, ambalat in cutii de carton marcate cu denumirea producatorului, data ambalării si termenul de garantie. La cerere se va prezenta buletinul de analiza. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 15 PIEPT DE PUI DEZOSAT

Piept de pui dezosat, clasa A, intreg, congelat, neinjectat. Piept fara piele, fara os, congelat. Nu va fi supus niciunui tratament, cu exceptia congelării. In stare decongelata, pieptul trebuie sa fie ingrijit prelucrat, fara

rupturi, cu suprafata cutanata umeda, dar fara a fi lipicios, cu o conformatie buna, piept intreg sau portionat in jumutati, fara os rezultat din indepartarea sternului, claviculei, coastelor, pielii si a partii cartilaginoase a sternului. Pieptul congelat trebuie sa fie acoperit cu o glazura de gheata transparenta, curata. Fara pene sau fulgi, mizerie sau sange, miros strain si impuritati mecanice. Trebuie sa aiba suprafata exterioasa umeda, dar nelipicioasa, culoarea roz pana la alb-galbui, stratul redus de grasime (alb-galbui, stralucitoare), mirosul placut, caracteristic speciei. Ambalarea se va realiza in pungi de aprox. 1.5 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 16 PULPE DE PUI CU SPATE

Pulpe de pui cu o portiune din spate atasata, in stare congelata, calitatea I. Greutatea portiunii atasate, respectiv oasele sacrum, coxal cu musculatura aferenta nu trebuie sa depaseasca 25% din greutatea totala a piesei. Carnea trebuie sa fie bogata in vitamina A, culoarea sa fie roz, tesutul conjunctiv slab, tendoanele trebuie sa aiba culoarea alba cu reflexe sidefii, fara miros neplacut. Atunci cand e congelata trebuie sa fie acoperita cu o glazura de gheata transparenta, curata. Tesutul muscular trebuie sa fie de culoare roz sau rosu, fara consistenta scazuta sau miros modificat, neinjectat (fragezit). Nu trebuie sa aiba suprafata lipicioasa in sectiune, tumori sau semne de inflamatie. Pielea trebuie sa fie intreaga. Pulpele sa nu fie rupte. Nu se admit arsuri de congelare care duc la reducerea calitatii produsului prin uscarea pielii sau a carnii. Portia trebuie sa cantareasca 150-170g/ buc. Ambalarea va fi realizata in baxuri de maxim 10 kg. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 17 PULPE DE PUI INFERIOARE

Pulpe inferioare de pui, in stare congelata, calitatea I. Pulpa de pui inferioara este reprezentata de tibia si fibula cu musculatura in aderenta naturala. Cele doua sectionari vor fi practicate la nivelul articulatiilor. Se admite sectionarea mai jos de articulatia tibio-tarso-metatarsiana cu max. 1 cm. Pulpele trebuie sa fie curate, fara impuritati mecanice, cu suprafata umeda, dar nelipicioasa. Musculatura trebuie sa aiba culoarea roz-rosiatică, caracteristica, consistenta ferma si elastica. Mirosul la suprafata si in sectiune trebuie sa fie normal, caracteristic, fara miros strain. Portia trebuie sa cantareasca 150-170g/ buc. Atat in stare congelata, cat si decongelata, pulpele de pui inferioare trebuie sa fie intacte din punct de vedere al prezentarii, fara rupeuri ale pielii sau a oaselor, ingrijit prelucrate, cu o suprafata cutanata umeda, dar fara a fi lipicioase, curate, fara corpuri straine, mizerie sau sange. Trebuie sa aiba o conformatie buna, strat subtire si uniform de grasime, culoare originala. Fara aroma sau miros strain. Tesutul muscular trebuie sa aiba culoarea roz sau rosie, fara consistenta scazuta sau miros modificat, neinjectat (fragezit). Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

LOT. 18 SUNCA PRESATA DIN PIEPT DE PUI

Sunca din piept de pui minim 58%, ambalata in batoane de maxim 2 kg. Produsul sa nu contina organisme modificate genetic. Forma si dimensiunea: Bucati compacte de dimensiunea si forma corespunzatoare preselor (si membranei folosite). Aspect exterior: Batoane cu suprafata curata, acoperite cu folie aderenta la suprafata. Aspect in sectiune: Masa compacta, omogena de culoare specifica componentelor folosite. Se admit rare goluri neregulate de maxim 3mm. Gust si miros: specific condimentelor si componentelor folosite, fara gust si miros strain (acru, mucegai, ranced). Consistentă: frageda, suculenta, compacta, nesfaramicioasa la taierea in felii. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate care trebuie sa cuprinda si nr. lotului produsului livrat.

Intocmit,

Asist. med. gen. – dietetica,
Andra-Madalina Pavel

