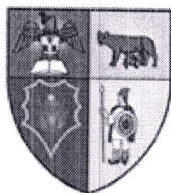


CONSILIUL JUDEȚEAN
BISTRIȚA-NĂȘĂUD



**DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ
ȘI PROTECȚIA COPILULUI
BISTRIȚA NĂȘĂUD**

Bistrița, jud. Bistrița Năsăud, Str.Horea, nr.20
Tel: 0263-230502, 0263-232384, Fax: 0263- 215752,
E-mail: office@dgaspcbn.ro , www.dgaspcbn.ro

**SERVICIUL DE ACHIZITII PUBLICE, CONTRACTARE SERVICII SOCIALE, ADMINISTRATIV
Nr. 19404/18.06.2020**

Aprobat
Director General
Jr. Delia Claudia Rus



Avizat
Director Gen. Adj. ec.adm.
Alboi-Sandru Elena

CAIET DE SARCINI

Obiectul achiziției

Obiectul achiziției îl constituie achiziția de "Conserve de produse din carne" și "Conserve de pește" pentru centrele din cadrul Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Bistrița-Năsăud, cu respectarea specificațiilor minime obligatorii solicitate, precum și a restului de prevederi din prezentul caiet de sarcini.

Caietul de sarcini este elaborat în concordanță cu necesitățile autorității contractante, cerințele impuse fiind considerate minime.

Informatii despre autoritatea contractantă

Nr.	Informatie	Detaliiere
1	Autoritate Contractantă:	Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Bistrița-Năsăud, CUI 8883551
	Adresa	str. Horea, nr.20, mun. Bistrița, județul BISTRIȚA-NĂȘĂUD
	Date de contact	Telefon +40263232384 +40263215752 E-mail: office@dgaspcbn.ro ; achizitii@dgaspcbn.ro

Coduri CPV

15131000-5 Conserve de produse din carne

15200000-0 Conserve de pește

Cantități estimate

Nr. crt.	Denumire produs	U.M.	Cod CPV	Cantitate contractată până la 31.12.2020	Cantitate suplimentări 01.01.2021 30.04.2021
1	Pate ficat pui 200 g	buc	15131000-5	2250	1500
2	Pate ficat porc 200 g	buc	15131000-5	1315	880
3	Pate vegetal 200 g	buc	15131000-5	354	236
4	Conservă porc 300 g	buc	15131000-5	240	160
5	Conservă vita 300 g	buc	15131000-5	180	120
6	Conservă carne vită presată	buc	15131000-5	180	120
7	Conservă carne porc presată	buc	15131000-5	60	40
8	Conservă ton în ulei 160 g	buc	15200000-0	972	648
9	Conservă pește în ulei 200 g	buc	15200000-0	252	168
10	Conservă pește sos tomat 200g	buc	15200000-0	36	24

“Cantitate contractată până la 31.12.2020” reprezintă necesarul de produse ce se estimează să fie achiziționate până la data de 31.12.2020, iar “cantitate suplimentări” reprezintă necesarul de produse pentru posibile suplimentări, prin prelungirea contractului conform art.165, lit.d din H.G. nr. 395/2016.

Oferta se va întocmi pentru cantitatea contractată până la 31.12.2020.

Cerinte minime de calitate

1.Specificații tehnice

Nr. crt.	Produs	Specificații tehnice
1	Pate ficat de pui	Cutii de tablă a 200 g, închise etanș, vizibil imprimare cu toate elementele de identificare. Conținut: -ficat minim 25% -grăsime maxim 30 % Fără adaosuri proteice și amidon. Culoare: roz – gălbui Aspect: pastă alifioasă, omogenă. Gust și miros: plăcut. Cutiile trebuie să fie etichetate corespunzător, pe eticheta fiecărui produs fiind trecute informațiile caracteristice privind ingredientele produsului și termenul de valabilitate. Cutiile metalice trebuie să fie nebombate, neruginite; nu se admit deformări.

2	Pate ficat de porc	<p>Cutii de tablă a 200 g, închise etanș, vizibil imprimate cu toate elementele de identificare.</p> <p>Conținut:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ficat minim 25% -grăsime maxim 30% <p>Fără adaosuri proteice și amidon.</p> <p>Culoare: roz – gălbui</p> <p>Aspect: pastă alifioasă, omogenă.</p> <p>Gust și miros: plăcut.</p> <p>Cutiile trebuie să fie etichetate corespunzător, pe eticheta fiecărui produs fiind trecute informațiile caracteristice privind ingredientele produsului și termenul de valabilitate.</p> <p>Cutiile metalice trebuie să fie nebombate, neruginite; nu se admit deformări.</p>
3	Pate vegetal	<p>Cutii de tablă a 200 g, închise etanș, vizibil imprimate cu toate elementele de identificare.</p> <p>Conținut: pastă taretabilă obținută din legume.</p> <p>Aspect: pastă omogenă.</p> <p>Culoare: plăcută.</p> <p>Cutiile trebuie să fie etichetate corespunzător, pe eticheta fiecărui produs fiind trecute informațiile caracteristice privind ingredientele produsului și termenul de valabilitate.</p> <p>Cutiile metalice trebuie să fie nebombate, neruginite; nu se admit deformări.</p>
4	Conservă porc	<p>Cutii de tablă a 300 g, închise etanș, vizibil imprimate cu toate elementele de identificare.</p> <p>Conținut:</p> <ul style="list-style-type: none"> -carne minim 60% -grăsime maxim 20% <p>Nu se admite utilizarea cărnii de porc separate mecanic, precum și a proteinelor de origine vegetală.</p> <p>Gust și miros: plăcut, specific produsului.</p> <p>Cutiile trebuie să fie etichetate corespunzător, pe eticheta fiecărui produs fiind trecute informațiile caracteristice privind ingredientele produsului și termenul de valabilitate.</p> <p>Cutiile metalice trebuie să fie nebombate, neruginite; nu se admit deformări.</p>
5	Conservă vită	<p>Cutii de tablă a 300 g, închise etanș, vizibil imprimate cu toate elementele de identificare.</p> <p>Conținut:</p> <ul style="list-style-type: none"> -carne minim 60% -grăsime maxim 10% <p>Nu se admite utilizarea cărnii separate mecanic, precum și a proteinelor de origine vegetală.</p> <p>Gust și miros: plăcut, specific produsului.</p> <p>Cutiile trebuie să fie etichetate corespunzător, pe eticheta fiecărui produs fiind trecute informațiile caracteristice privind ingredientele produsului și termenul de valabilitate.</p>

		Cutiile metalice trebuie să fie nebombate, neruginite; nu se admit deformări.
6	Conservă carne vită presată	<p>Cutii de tablă a 300 g, închise etanș, vizibil imprimate cu toate elementele de identificare.</p> <p>Conținut:</p> <ul style="list-style-type: none"> -carne vită fiartă și presată minim 60% -grăsime maxim 10% <p>Nu se admite utilizarea cărnii separate mecanic, precum și a proteinelor de origine vegetală.</p> <p>Gust și miros: plăcut, specific produsului.</p> <p>Cutiile trebuie să fie etichetate corespunzător, pe eticheta fiecărui produs fiind trecute informațiile caracteristice privind ingredientele produsului și termenul de valabilitate.</p> <p>Cutiile metalice trebuie să fie nebombate, neruginite; nu se admit deformări.</p>
7	Conservă carne porc presată	<p>Cutii de tablă a 300 g, închise etanș, vizibil imprimate cu toate elementele de identificare.</p> <p>Conținut:</p> <ul style="list-style-type: none"> -carne de porc fiartă și presată minim 60% -grăsime maxim 10% <p>Nu se admite utilizarea cărnii separate mecanic, precum și a proteinelor de origine vegetală.</p> <p>Gust și miros: plăcut, specific produsului.</p> <p>Cutiile trebuie să fie etichetate corespunzător, pe eticheta fiecărui produs fiind trecute informațiile caracteristice privind ingredientele produsului și termenul de valabilitate.</p> <p>Cutiile metalice trebuie să fie nebombate, neruginite; nu se admit deformări.</p>
8	Conservă ton în ulei	<p>Cutii de tablă a 160 g, închise etanș, vizibil imprimate cu toate elementele de identificare.</p> <p>Aspect: carnea prezintă formă specifică, suculentă.</p> <p>Consistența: carnea trebuie să fie fragedă, compactă, bine legată, la tăiere să-și păstreze integritatea.</p> <p>Culoare: alb-gălbuie, uneori roz.</p> <p>Miros și gust: caracteristice produsului, fără gust sau miros străin.</p> <p>Aspectul uleiului de acoperire: limpede, galben până la galben roșcat.</p> <p>Cutiile trebuie să fie etichetate corespunzător, pe eticheta fiecărui produs fiind trecute informațiile caracteristice privind ingredientele produsului și termenul de valabilitate.</p> <p>Cutiile metalice trebuie să fie nebombate, neruginite; nu se admit deformări.</p>
9	Conservă pește în ulei	<p>Cutii de tablă a 200 g, închise etanș, vizibil imprimate cu toate elementele de identificare.</p> <p>Aspect: carnea prezintă formă specifică, suculentă.</p> <p>Consistența: carnea trebuie să fie fragedă, compactă, bine legată, la tăiere să-și păstreze integritatea.</p> <p>Culoare: alb-gălbuie, uneori roz.</p>

		<p>Miros și gust: caracteristice produsului, fără gust sau miros străin. Aspectul uleiului de acoperire: limpede, galben până la galben roșcat. Cutiile trebuie să fie etichetate corespunzător, pe eticheta fiecărui produs fiind trecute informațiile caracteristice privind ingredientele produsului și termenul de valabilitate. Cutiile metalice trebuie să fie nebombate, neruginite; nu se admit deformări.</p>
10	Conservă pește în sos tomat	<p>Cutii de tablă a 200 g, închise etanș, vizibil imprimate cu toate elementele de identificare. Aspect: carnea prezintă formă specifică, succulentă. Consistența: carnea trebuie să fie fragedă, compactă, bine legată, la tăiere să-și păstreze integritatea. Culoare: alb-gălbuie, uneori roz. Miros și gust: caracteristice produsului, fără gust sau miros străin. Aspectul sosului de acoperire: sos tomat cu consistență fluidă, omogen, fără sfărâmături abundente de carne sau alte impurități și să acopere bucățile de pește, de culoare roșie specifică sosului tomat, gust specific tomatelor. Cutiile trebuie să fie etichetate corespunzător, pe eticheta fiecărui produs fiind trecute informațiile caracteristice privind ingredientele produsului și termenul de valabilitate. Cutiile metalice trebuie să fie nebombate, neruginite; nu se admit deformări.</p>

2. Admisibilitate

Nu se admit produse ce prezintă:

- Miros și gust străin de natura produsului;
- Miros, gust sau pete de mucegai;
- Conțin aditivi alimentari neautorizați de Ministerul Sănătății sau peste limite admise;
- Conțin corpuri străine peste limitele admise;
- Sunt fabricate după tehnologii neavizate sanitar;
- Sunt fabricate din materii prime neavizate sanitar;
- Nu sunt conforme standardelor sau specificațiilor tehnice de produs ori sunt falsificate;
- Adăos de substanțe naturale sau sintetice în scopul mascării unor defecte sau modificării proprietăților;
- Compoziție diferită de cea înscrisă pe etichetă.

3. Marcarea (etichetarea)

Obligatoriu produsele vor fi marcate (etichetate) cu elementele de identificare prevăzute în actele normative:

- denumirea produsului;
- cantitatea netă;
- data limită de consum, precedată de mențiunea "expiră la data de", cu indicarea necodificată a zilei, lunii și a anului;
- condiții de depozitare sau de folosire, atunci când acestea necesită condiții speciale;

- denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau a distribuitorului;
- lista cuprinzând ingredientele;
- conținutul de grăsime, exprimat în procente pentru fiecare tip de produs;
- o mențiune care să permită identificarea lotului.

Toate informațiile prezentate prin etichetare trebuie să fie clare, lizibile și să nu permită ștergerea. Informațiile de pe etichete trebuie să fie în limba română, indiferent de țara producătoare, fără a exclude prezentarea lor și în alte limbi.

Data limită de consum va fi stabilită de producător și marcată pe produs.

Depozitare și transport

Produsele se depozitează respectând indicațiile producătorului.

Transportul produselor cade în sarcina furnizorului și potrivit condiției de livrare, se va face cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar.

Furnizorul este obligat să asigure păstrarea integrității și calității produselor pe timpul transportului.

Livrarea produselor

Livrarea produselor se va face de 2 -3 ori pe săptămână, în maxim 48 de ore de la data primirii comenzii scrise din partea centrelor, între orele 7.00-12.00, către centrele aflate în subordinea D.G.A.S.P.C. Bistrița-Năsăud:

- Centrul pentru Protecția Copilului Bistrița (CPC Bistrița), mun. Bistrița, str. Toamnei, nr. 1A;
- Centrul pentru Protecția Copilului Năsăud (CPC Năsăud), oraș Năsăud, str. Vasile Nașcu, nr. 47;
- Centrul pentru Protecția Copilului Beclean (CPC Beclean), oraș Beclean, str. Liviu Rebreanu, nr. 22A;
- Case de Tip Familial Teaca (CTF Teaca), loc. Teaca, str. Principală, nr. 427;
- Centrul de Recuperare și Reabilitare Neuropsihiatrică pentru Adulți Beclean, (CRRNA Beclean), oraș Beclean, str. 1 Decembrie 1918, nr. 65;
- Centrul pentru Persoane cu Handicap și Persoane Vârstnice Nușeni (CPHPV Nușeni), loc. Nușeni, str. Principala, nr. 241.

Facturarea produselor livrate se va face către fiecare centru în parte.

La livrare, recepția se va face de către reprezentantul firmei (furnizor), comisia de recepție și gestionar.

Toate produsele vor fi livrate astfel ca la data recepției să prezinte un termen de valabilitate de minim 50% din termenul total de valabilitate dat de producător.

Produsele vor fi livrate cu documentația însoțitoare: factura fiscală, aviz de expediție, certificate de conformitate.

Orice produs lipsă sau care nu corespunde calitativ, constatată la recepția cantitativă și calitativă va fi înlocuit de furnizor pe propria sa cheltuială.

Modul de întocmire a ofertei

Mentionăm faptul că cerințele impuse prin Caietul de sarcini sunt considerate minimale.

Oferta tehnică

1. Ofertanții vor depune certificate de calitate și/sau de conformitate, buletine de analiză, fișe tehnice, specificații tehnice, etc. pentru produsele care fac obiectul ofertei.

În cazul în care oferta depusa conține produse la alt gramaj decât cele solicitate se va oferi o cantitate echivalentă, astfel încât prin oferta depusă să se asigure cantitatea totală solicitată pentru fiecare produs menționat în Caietul de sarcini.

Gramajul oferit pentru o unitate de produs ambalat poate fi la gramaj mai mic cu condiția respectării cantității totale cerute prin Caietul de sarcini.

Gramajul oferit pentru o unitate de produs ambalat poate fi la gramaj mai mare cu cel mult 50% cu condiția respectării cantității totale cerute prin Caietul de sarcini.

Garanția pentru toate produsele oferite trebuie să fie în conformitate cu legislația națională, respectiv standarde naționale, europene sau internaționale.

2. Ofertanții vor menționa în cadrul ofertei tehnice următoarele:

2.1. modalitatea de livrare;

2.2. termenul de livrare;

2.3. termenul de plată.

Oferta financiară

Oferta financiară se depune obligatoriu pentru toate centrele și pentru toate produsele din listă.

La întocmirea ofertei se va ține cont de contextul actual al pieței, avându-se în vedere creșterile de preț posibile pe parcursul perioadei derulării contractului.

Prețul oferit trebuie să fie prezentat în lei/UM, cu 2 zecimale, fără TVA.

Prețul va include toate cheltuielile de transport extern, transport intern, cheltuieli încărcare-descărcare, manipulare, asigurare, ambalare, precum și toate materialele necesare în vederea protecției produselor (paleți de lemn, folii de protecție etc.) până la sediile beneficiarului și rămâne neschimbat de la data semnării contractului.

Criteriul de atribuire a contractului

Criteriul de atribuire al contractului este prețul cel mai scăzut.

Întocmit
Șef serviciu achiziții
Todor Edith