

Spitalul de Psihiatrie Tulgheș
Pszichiátriai Kórház Gyergyótölgyes

Tulgheș 537330, nr. 342, România
Tel: 0266.338.188, 0266.338.189, fax: 0266.338.033, e-mail:spitalultulghes@yahoo.com
Web: www.psihiatrietulghes.ro
Nr. operator de date cu caracter personal : 29767

Nr. 3203 / Data 22.05.2017



SOLICITARE DE OFERTĂ

Referitor la: achiziția publică furnizare alimente

Prin prezenta vă rugăm să ne transmiteți o ofertă pentru furnizarea de alimente așa cum sunt acestea descrise în formularul "Caiet de sarcini alimente mai 2017".

În vederea elaborării propunerii financiare și a propunerii tehnice pentru produsele menționate, operatorii economici interesați vor putea accesa și descărca documentele "Caiet de sarcini alimente mai 2017", "Model contract furnizare alimente" precum și "Formulare alimente" de pe site-ul: <http://achizitiipublice.judetulharghita.ro/cumpararidirecte>. Pentru informații suplimentare și clarificări vă rugăm să vă adresați la adresa de e-mail: spitalultulghes_achizitii@yahoo.com.

Achiziția este împărțită în 12 de loturi, fiecare ofertant având posibilitatea să depună ofertă pentru unul sau mai multe loturi.

Prețul ofertei va fi ferm, neajustabil și valabil minim 30 de zile de la data limită de depunere a ofertelor. Prețul ofertei va fi exprimat în lei, fără TVA. Completarea formularelor nr.1-2 este obligatorie.

Modalități de depunere a ofertei:

1. Ofertă în plic netransparent și sigilat, purtând denumirea ofertei, respectiv denumirea și adresa ofertantului, împreună cu scrisoarea de înaintare se va depune la secretariatul Spitalul de Psihiatrie Tulgheș,

sau

2. Electronic, se poate încărca în format electronic (semnat și ștampilat în format .pdf sau .jpg) la adresa de e-mail spitalultulghes_achizitii@yahoo.com,

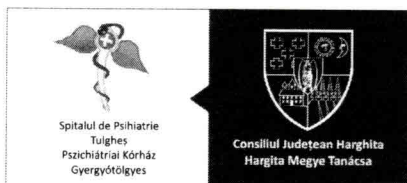
Ofertele se vor depune până la data de 25.05.2017, orele 11:00.

Achiziția se va realiza din catalogul SEAP al ofertantului declarat câștigător.

Vă mulțumim pentru interesul acordat,

Întocmit,
Șef Bir. Aprovizionare, Achiziții publice
Ec. Moroșanu Gabriel

Tulgheș, 22.05.2017



Spitalul de Psihiatrie Tulgheș
Pszichiátriai Kórház Gyergyótölgyes

Tulgheș 537330, nr. 342, România
Tel: 0266.338.188, 0266.338.189, fax: 0266.338.033, e-mail:spitalultulghes@yahoo.com
Web: www.psihiatrietulghes.ro
Nr. operator de date cu caracter personal : 29767

Nr. 3202 Data 22.05.2017



CAIETUL DE SARCINI

Caietul de sarcini face parte din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

În acest sens, oferta prezentată, care se abate de la prevederile *caietului de sarcini*, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ egal sau superior cerințelor minime din *caietul de sarcini*, ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în *caietul de sarcini* atrage descalificarea ofertantului.

Scopul organizării procedurii de achiziție: Încheierea unui contract de furnizare alimente, pe baza căruia vor fi livrate săptămânal alimente, pe baza comenzilor transmise de autoritatea contractantă, conform tabelului de mai jos:

Nr lot	Denumire produs	Cod CPV	UM	Cantitate estimată	Preț unitar fără TVA (lei)	Valoare totală fără TVA (lei)
1	CARNATI CU SUNCA	15131130-5	kg	180	14,14	2.545,20
2	CARNE PORC LUCRU CONGELATA	15113000-3	kg	140	8,50	1.190,00
3	CARNE VITA LUCRU CONGELATA	15111000-9	kg	190	14,50	2.755,00
4	COSTITA CU OS	15131400-9	kg	130	15,00	1.950,00
5	COSTITA FARA OS	15131400-9	kg	60	16,00	960,00
6	OUA	03142500-3	buc	4.000	0,39	1.560,00
7	POLONEZ	15131400-9	kg	50	17,50	875,00
8	PULPA PORC CONGELATA	15113000-3	kg	185	13,00	2.405,00
9	SALAM CU SUNCA	15131120-2	kg	200	14,44	2.888,00
10	SUNCA PUI	15130000-8	kg	100	10,93	1.093,00
11	SUNCA PRAGA	15130000-8	kg	100	17,54	1.754,00
12	TOBA	15131400-9	kg	60	12,00	720,00

SPECIFICAȚII TEHNICE:

1. Cârnați cu șuncă – produs afumat și fiert, cu aspect și miros plăcut, din carne porc (minim 66%), slănină, condimente, aditivi alimentari admisi U.E.

2. Carne porc lucru congelată

- carne de porc lucru 70/30 (70% fibră / 30% slănină), fără șoric și cartilaje, tranșată în bucăți de minim 50g.
- produs ambalat la pungi de 2-3 kg.
- îndeplinirea parametrilor specificați în buletinul de analiza bacteriologică și buletinelor de analiza fizico-chimică;
- eticheta inscripționată cu data tăierii, anul și luna congelării, proveniența cărnii.

3. Carne vită lucru congelată

- carne de vita lucru 90/10 (minim 90% fibră), tranșată în bucăți de 100-200 g sau mai mari, curățate și spălate de sânge, fără urme de oase și cartilaje, ambalate la pungi de 2-3 kg, culoare naturală specifică speciei. Produsul trebuie să provină de la animale sanatoase și sacrificate la greutatea legală.

- îndeplinirea parametrilor specificați în buletinul de analiză bacteriologică și buletinelor de analiză fizico-chimică;

- eticheta înscrisă cu data tăierii, anul și luna congelării, proveniența cărnii.

- la fiecare livrare minim 20-25% din cantitate va fi ambalată la pachete de 1 kg.

4. Costiță cu os – costiță de porc fiartă și afumată, cu os, fragedă, în stare proaspătă, cu aspect și miros plăcut, fără caragenan. Procentul de grăsime să fie max. 25%.

5. Costiță fără os – bucăți de piept de porc fără os, aproximativ dreptunghiulare, fierte și afumate, fragede, cu straturi de carne consistente, cu straturi subțiri de slănină, cu aspect și miros plăcut, fără caragenan. Procentul de grăsime să fie max. 25%.

6. Ouă de consum – ouă de găină, mărimea L (de la 63 g până la 73 g pe bucată), categoria A (proaspete), cu coajă nevătămată, tare, curată, uscată, fără pete, cu miros și gust caracteristic oului proaspăt. Ouăle trebuie să aibă marcaj cu termenul de valabilitate. La livrare trebuie să fie însoțite de declarație de conformitate eliberată de producător în conformitate cu prevederile legale în vigoare (Hotărârea nr.415/2004 privind regimul de comercializare a ouălor și Ordinul nr.461/2004 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Hotărârii nr.415/2004).

7. Polonezi (cremvrusti grosi) - preparat fiert și afumat din carne de porc, vită sau pasăre, conținut carne: minim 80%.

- ambalat în membrană naturală sau artificială comestibilă, fiecare bucată având aproximativ 100g.

- consistența moale elastică, aspect: pastă fină omogenă, compactă fără goluri mari de aer, să aibă aspect, gust și miros plăcut, aspect exterior: suprafața curată nelipicioasă.

8. Pulpă porc congelată

- pulpă porc, degresată, curățată și spălată de sânge, fără os, fără slănină, ambalată la pungi de 2-3 kg.

- fiecare bucată de carne să aibă în medie 1 kg, nu se acceptă bucăți cu masa sub 750 gr.

- aspectul cărnii trebuie să fie specific speciei, lucios, de culoare roz deschis,

- eticheta înscrisă cu data tăierii, anul și luna congelării, proveniența cărnii.

9. Salam cu șuncă – conținut de carne de porc: minim 50%

- aspect pe secțiune: compoziție perfect legată, compactă, mozaicată, fără goluri de aer sau aglomerări de gel, grăsime sub membrana. La feliere să își păstreze integritatea.

- proteine: minim 12%

10. Șuncă pui - șuncă din piept de pui (piept de pui minim 50%), compoziție compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apă, gel sau grăsime sub membrană.

- proteine: minim 12%

11. Șuncă Praga - șuncă obținută din pulpă de porc.

- aspect exterior: suprafață curată, nelipicioasă, de culoare roz, specifică produsului fiert, fără corpuri străine.

- gust și miros: plăcut, caracteristic produsului și ingredientelor utilizate. Consistență semitare-fragedă.

- proteine: minim 12%

12. Toba - produs pe baza de carne de porc, inimă porc, slănină, condimente naturale, cu membrana artificială, aspect uscat, nelipicios, fără exces de grăsime, miros, gust și aspect plăcut.

- proteine: minim 10%.

Prevederi generale:

Produsele trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- să respecte normele igienico-sanitare în vigoare (cerințele H.G. nr.924/2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, ale H.G. nr.954/2005 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă pentru alimente de origine animală, ale Ordinului nr.976/1998 – „Normele de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor”, Ordinul Președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr.10/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare care stabilește procedura pentru

marcarea și certificarea sanitară veterinară a cărnii proaspete și marcarea produselor de origine animală destinate consumului uman, ale OUG nr.97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor și ale Legii nr.150/2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările lor ulterioare).

- să fie proaspete, naturale și să aibă aspect, gust, culoare și miros specifice produselor proaspete
- produsele să se încadreze în parametri microbiologici și toxici în limitele maxime admise prin legislația sanitar - veterinară în vigoare.
- să nu conțină corpuri străine
- produsele vor fi livrate la începutul perioadei de garanție și numai însoțite de declarații de conformitate/certificate de calitate aferente Lotului respectiv, cu mențiunile referitoare la termenele de garanție /valabilitate, data limită de consum și condițiile de transport și depozitare, etc.
- carnea separată mecanic (CSM, MSM, CDM) nu se consideră a fi totuna cu "carne". Dacă un produs trebuie să conțină, spre exemplu, minim 50% carne, atunci produsul poate conține carne separată mecanic (dacă nu e prevăzut în mod expres că nu poate să conțină), dar conținutul de carne separată mecanic nu va fi luat în considerare la atingerea pragului de 50% carne.

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 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
- Adaosul oricăror tipuri de substanțe naturale sau sintetice produselor în scopul mascării unor defecte.

Operatorul economic răspunde de calitatea produselor livrate, autoritatea contractantă rezervându-și dreptul de a solicita furnizorului înlocuirea produselor ce nu corespund calitativ (produse mucegăite, acrite, fermentate, amare, atinse de boli parazitare sau care la masticare prezintă crâșnituri datorită impurităților minerale fiind improprii consumului uman, etc.), în termen de maximum 2 zile de la notificarea neregulilor constatate. În cazul viciilor ascunse ale unor produse, acestea vor fi sesizate operatorului economic, în termen de 24 de ore de la apariția acestora.

Furnizorul va avea obligația de a prezenta în același timp cu documentele de transport a produselor, **certIFICATE DE CALITATE SAU DECLARAȚII DE CONFORMITATE.**

Materialele folosite la confecționarea ambalajelor și orice alte materiale care vin în contact cu produsele trebuie să îndeplinească condițiile generale stabilite în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora emise și avizate de Ministerul Sănătății.

Produsele care sunt congelate trebuie să fie păstrate și transportate în spații frigorifice la o temperatură de minus 18⁰C sau mai scăzută, nu trebuie să conțină cristale de gheață, deoarece acestea indică o posibilă recongelare a lor, ceea ce nu este admisibil. La decongelare carnea trebuie să aibă un aspect asemănător cărnii proaspete.

Perioada de derulare a contractului: aproximativ 30 de zile (aproximativ perioada 26.05.2017 – 23.06.2017) sau până la achiziționarea întregii cantități din contract, dar nu mai târziu de data finalizării procedurii de licitație deschisă (anunț de participare SEAP nr.175033/03.05.2017).

Condiții de livrare și plată

Livrarea produselor se va face eșalonat, în urma comenzilor transmise de achizitor, în termen de 3 zile de la comunicarea pe fax sau e-mail a comenzii. Livrarea se va efectua conform programului de lucru al autorității contractante: luni – vineri. Transportul va fi organizat în așa fel încât livrarea să fie încheiată în ziua stabilită până la ora 15⁰⁰.

Ofertantul câștigător are obligația ca indiferent de situații să asigure cantitatea de produse comandate.

Plata produselor se va face în termen de maxim 60 de zile din momentul recepției produselor, pe baza următoarelor documente transmise de furnizor: factura fiscală și declarația de conformitate/certificatul de calitate. Plata se va realiza cu ordin de plată, în conturile deschise la unitățile trezoreriei statului de către furnizori. Contractantul va avea obligația de a asigura transportul în prețul oferit pentru produse, la destinația indicată de către autoritatea contractantă și anume: Spitalul de Psihiatrie Tulghes. În limita posibilităților, autoritatea contractantă va încerca efectuarea plăților în termen de 30 de zile de la recepția produselor (acest lucru nu reprezintă însă o obligație a autorității contractante).

Ambalare, marcare și etichetare

Ambalarea și marcarea produselor se va face în conformitate cu prevederile legale, astfel încât caracteristicile lor calitative și cantitative să nu fie atinse. Marcarea se realizează prin atașarea unei etichete care cuprinde cel puțin următoarele informații: denumirea producătorului, localitatea, denumirea sortimentului, specia de animal de la care provine carnea (dacă este cazul), lista ingredientelor utilizate (materii prime, condimente, aditivi etc), data de fabricație și termen de valabilitate, condiții de depozitare, tipul de membrana utilizată și procedeele de fabricație sau natura tratamentelor utilizate.

Expediere și transport

Ofertantul își asumă riscurile pe care le implică transportul produselor până la sediul unității unde trebuie livrate produsele.

Transportul se execută cu mijloacele de transport specializate ale furnizorului. Nu se accepta expedierea comenzilor prin transport tip curier.

Comisia de evaluare,

