



Șef serviciu,

cons. jr. Nedel Viorica Mariana



CAIET DE SARCINI

Subsemnata Opra Valeria, angajata in functia de administrator la Cantina Sociala, din cadrul SPAS Cugir, va aduce la cunostinta faptul ca pentru buna desfasurare a activitatii este necesara achizitionarea produselor alimentare enumerate in continuare, cu specificatiile minime obligatorii inscrise pentru fiecare produs, tinand cont de urmatoarele considerente.

Deoarece spatiul de depozitare al alimentelor in magazia cantinei poate deservi depozitarea unor produse cu termen de valabilitate mai lung, iar livrarea produselor cu perisabilitate ridicata trebuie facuta zilnic (categoria carne refrigerata, panificatie) si a legumelor saptamanal. Cantitatea de alimente necesara se stabileste in functie de numarul de portii, iar fiecare asistat beneficiaza de 2 mese (pranz si cina), cu distribuire o data pe zi intre orele 11,30 - 13,30.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor/ofertant (unitate inregistrata / autorizata sanitar – veterinar si pentru siguranta alimentelor) la cantina cu mijloace auto speciale autorizate conform normelor legale in vigoare, in functie de specificatiile tehnice ale produsului, astfel:

- carne - la nevoie in ziua in care se pregateste cu acest produs, pana la ora 8,00 pe baza de comanda efectuata in aceeasi zi;
- paine – zilnic pana la ora 9,00 pe baza de comanda efectuata in aceeasi zi;
- legume – saptamanal, pe baza de comanda;
- oua - saptamanal, pe baza de comanda;
- alte produse alimentare – lunar, pe baza de comanda;

Nu se admit:

- produse care au termenul de valabilitate la limita – pentru cele cu livrare zilnica si saptamanala;
- produse care au termenul de valabilitate sub 60 de zile – pentru cele cu livrare lunara;
- care au ambalaje deteriorate sau care nu au inscriptionat termenul de valabilitate;
- produse care nu au traducerea in limba romana, daca sunt de import.

Indiferent de tip, produsele ce se achiziționează trebuie să-și mențină caracteristicile fizico-chimice în condițiile de păstrare și utilizare declarate de producător, pentru duratele specificate prin certificatele de garanție, care nu vor fi mai mici decât cele prevăzute la paragraful anterior.

Furnizorul are obligația de a ambala produsele pentru ca acestea să facă față, fără limitare, la manipularea dură din timpul transportului, tranzitului și expunerii la temperaturi extreme, la soare și la precipitațiile care ar putea să apară în timpul transportului și depozitării în aer liber, în așa fel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

Ofertantul va asigura in pretul ofertat transportul si descarcatul produselor la magazia cantinei (situata in Cugir, pe str. 21 Decembrie 1989, nr.161) in prezenta personalului desemnat de achizitor.

RECEPȚIA PRODUSELOR

(1) Achizitorul sau reprezentantul său are dreptul de a inspecta și/sau de a testa produsele pentru a verifica conformitatea lor cu specificațiile din prezentul Caiet de sarcini.

(2) Dacă vreunul dintre produsele inspectate sau testate nu corespunde specificațiilor tehnice (buletinul de analiza solicitat este nefavorabil), achizitorul are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului de a înlocui produsele refuzate.

(3) Dreptul achizitorului de a inspecta, de a testa și, dacă este necesar, de a respinge nu va fi limitat sau amânat datorită faptului că produsele au fost inspectate și testate de furnizor, cu sau fără participarea unui reprezentant al achizitorului, anterior livrării acestora la destinația finală.

(4) Primirea produselor și recepția calitativă și cantitativă se vor efectua la sediul creșei, conform comenzilor lansate de achizitor. În cazul produselor necorespunzătoare, acestea vor fi returnate pe adresa furnizorului, însoțite de procesul verbal de recepție, conform legislației în vigoare.

(5) Furnizorul va transmite achizitorului documentele care însoțesc produsele:

e) *factura fiscală în original (saptamanal, bilunar sau lunar – dupa cum se agreeaza prin contract)*

f) *avizul de expediție în original (când este cazul);*

g) *certificatul (declarația) de conformitate – emis de către furnizor la care se anexează copia xerox a documentelor de conformitate emise de către producător (când este cazul);*

h) *buletinul de analiză care să ateste că produsul corespunde cerințelor referitoare la termenul de valabilitate astfel cum s-a solicitat prin Caietul de Sarcini (când este cazul);*

Cantitățile maxime au fost estimate pentru prezenta zilnică medie de 7 porții, dar cantitățile comandate vor varia în funcție de asistarea lunară a beneficiarilor și de meniurile stabilite.

Specificatiile tehnice care indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, o marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie, o licenta de fabricatie sunt mentionate doar pentru identificarea cu usurinta a tipului de produs si nu au ca scop favorizarea sau eliminarea anumitor furnizori sau a anumitor produse. Aceste specificatii vor fi considerate ca avand mentiunea de „sau echivalent”.

SUBCATEGORIA 1: CARNE SI PRODUSE DIN CARNE

Denumirea produsului	Specificatii minime	Necesar max	Pret maxim oferit /buc - lei	Valoare maxima oferita	Denumire Comerciala
Carne tocata	Congelata, la punga de 1kg., aspect placut, culoarea slaninii alba usor galbuie, alternand cu straturi de carne de culoare roz, specifica produsului semipreparat, miros placu, gust placut aromat	45			
Salam vara	Produs fiert din carne de porc, minim 60%, fara zgarcuiri, in membrana artificiala necomestibila cu invelis nedeteriorat cu miros si gust specific produsului cu compozitie omogena bine legat buton de 500 g.	90			
Slanina afumuta	Bucati cu sorici, fasonate, cu suprafata neteda curata, fara pete urme de sange sau sectiuni adanci, Se permite prezenta straturilor de carne la suprafata si interior, soriciul trebuie sa fie bine curatat de par, culoare alb galbuie sau alb roz, gust si miros placut, caracteristic de afumat si sarat, consistenta semitara.	110			

Carnati cu sunca	suprafata curata nelipicioasa, invelis continuu, fara deteriorari,aderent la compositie,de culoare specifica produsului , fara pete de mucegai; - aspect pe sectiune : pasta fina mozalcata ,omogena, compacta,de culoare roz -rosie,fara goluri mari de aer, fara flaxuri, grasime topita sau punzi de gelatin sub membrane ori la capete; - forma: siraguri intregi sau bucati cilindrice sau usor curbate,caracteristica fiecarui sortiment, fara denivelari, acumulari gaze sau grasime - gust: placut aromat,caracteristic produsului Aspect exterior curat nelipicios fara mucegai sau corpuri straine , din carne porc cu bucati de sunca KG	120	
Virsi	-din amestec de carne porc cu oaie sau vita, suprafata curata nelipicioasa, invelis continuu, fara deteriorari, aderent la compositie,de culoare specifica produsului , fara pete de mucegai; Pasta omogena compacta fara flaxuri sau goluri de os, fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, fara gust si miros strain, la taiere trebuind sa se pastreze integritatea fetei. Aspect exterior curat nelipicios fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerea membranelor artificiale,KG	100	
Carne porc	Proaspata, refrigerata, bucati carne fara os fara slanina si sorici, ferma si elastica atat la suprafat cat si la sectiune, culoare roz nspre rosu deschis, miros si gust normal fara miros si gust alterat sau strain	60	

Nota:

Ambalajul va avea aplicata eticheta cu denumirea produsului, marca, denumirea producatorului, starea termica a produsului, data fabricatiei, termenul de valabilitate sau data expirarii.

Preturile unitare pot varia, cu conditia incadrarii per total in valoarea maxima a contractului.

Produsele sunt necesare a fi livrate in perioada iunie - decembrie 2019, cu posibilitate de prelungire in trimestrul I al anului 2020.

Intocmit,

Administrator Opra Valeria

