

Direcția de Asistență Socială Brașov, cu sediul în Mun. Brașov, str. Panselelor nr.23, telefon: 0368 – 464081, fax: 038 - 464083 vă invită să depuneți ofertă până în data de 24.09.2019, ora 14,00, în vederea achiziției de alimente – preparate din carne, pentru asigurarea hranei pentru beneficiarii Centrului Servicii Rezidențiale pentru Persoane Vârstnice — Compartimentul Activități Conexă Serviciilor Sociale și ai Centrului de zi pentru copiii aflați în situații de risc ”Astra”, servicii aflate în subordinea Direcției de Asistență Socială Brașov, conform caietului de sarcini anexat prezentei.

Criteriul de atribuire va fi prețul cel mai scăzut/total achiziție. Va fi declarată câștigătoare oferta care are prețul cel mai scăzut/total achiziție. Prețul va fi exprimat în lei fără TVA, cu maxim 2 zecimale, și va rămâne neschimbat pe toată perioada de derulare a contractului.

Oferta va fi accesată ulterior din catalogul electronic SEAP, urmând a se încheia contract de achiziție publică valabil pe o perioadă de 3 luni.

Plata produselor se va face în termen de 30 de zile de la data primirii facturii, după livrarea produselor.

Oferta poate fi transmisă prin e-mail la adresa achizitii@dasbv.ro sau depusă la sediul Direcției de Asistență Socială Brașov din str.Panselelor nr.23 – Registratură. cu mențiunea ”Pentru Biroul Achiziții Publice, Aprovizionare”.

Pentru informații suplimentare ne puteți contacta la nr. de telefon 0746217984.

ROMÂNIA
CONSILIUL LOCAL AL MUNICIPIULUI BRAȘOV
DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ BRAȘOV

Str.Panselelor nr. 23, Brașov, cod poștal 500419
Tel.: +40-0368-469995, +40-368-465415, +40-368-464081, Fax: 0368-464083
www.dasbv.ro, dasbv@dasbv.ro
Operator de date cu caracter personal nr.10326

Biroul Achiziții Publice, Aprovizionare

Ind. dos.: 3B

Nr. înregistrare: 74091/20.09.2019

CAIET DE SARCINI

Cap.1. Obiectul Contractului

Art.1 Achiziția directă se va realiza pentru selectarea în condiții de concurență a unui contractant – persoană juridică, care să furnizeze produse — alimente (preparate din carne) conform anexei la prezentul caiet de sarcini, pentru beneficiarii Centrului Servicii Rezidențiale pentru Persoane Vârstnice — Compartimentul Activității Conexă Serviciilor Sociale și ai Centrului de zi pentru copiii aflați în situații de risc "Astra", servicii aflate în subordinea Direcției de Asistență Socială Brașov.

Cap.2 Scopul contractului

Art.2 Firma contractantă trebuie să asigure necesarul de produse/alimente conform cerințelor prevăzute în anexa la prezentul caiet de sarcini.

Cap.3 Obligațiile firmei

Art.3.Firma contractantă va asigura gratuit transportul produselor la sediul Direcției de Asistență Socială Brașov situat în Mun.Brașov, str. Gladiolilor nr. 4, în termen de 3 zile de la primirea comenzii.

Produsele vor fi livrate pe întreaga perioadă a contractului, în funcție de necesități, în cantitățile comandate în prealabil.

Cap.4 Livrarea și recepția

Art.4 Vor fi respectate reglementările speciale privind producția, circulația și comercializarea alimentelor, precum și condițiile minime de calitate.

Produsele comercializate trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să fie fabricate conform prevederilor legale, în scopul protecției sănătății publice, igienei alimentului și protecției calității produsului;
- să se încadreze în nivelurile maxime admise de contaminare fizică, chimică, microbiologică, toxicologică sau radiologică stabilite prin reglementări speciale.

Art.5 Mod de prezentare și ambalare: în ambalaje de hârtie sau plastic incolor sau imprimat: închise ermetic, cu suprafață curată, învelișul continuu, nedeteriorat.

Se vor utiliza ambalajele permise de normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora, emise de Ministerul Sănătății. Ele trebuie să asigure produsului o protecție eficientă față de alte impurificări accidentale pe toată perioada prelucrării, păstrării și transportului produsului.

Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produselor pe timpul depozitării și transportului. Ambalajele trebuie să fie intacte. Fiecare unitate de ambalaj conține o etichetă în exterior cu text vizibil în care trebuie să apară informații referitoare la:

- denumirea produsului
- lista ingredientelor;
- cantitatea netă;
- data fabricării precum și perioada de valabilitate;
- condiții de depozitare ;
- denumirea și adresa producătorului și distribuitorului.

Art.6 Condiții tehnice de calitate: produsele solicitate trebuie să respecte reglementările tehnice de calitate așa cum sunt specificate în legislația națională, respectiv standarde naționale, standarde naționale care respectă standarde europene, internaționale .

Art.7 Toate produsele vor fi de calitate I — a (superioară).

Art.8 Valabilitate: 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. Orice produs lipsă sau care nu corespunde calitativ standardelor mai sus menționate, constatare făcută la recepția cantitativă și calitativă va fi livrat sau înlocuit de furnizor pe propria sa cheltuială.

Art.9 Recepția produselor: recepția calitativă și cantitativă se va face de către beneficiarul direct al produselor în prezența unui delegat împuternicit de ofertant. Dacă unele produse nu corespund cantitativ

sau calitativ, autoritatea contractantă are dreptul să respingă produsele respective iar ofertantul are obligația de a le înlocui într-un termen de maxim 24 de ore produsele refuzate, respectiv lipsurile constatate. În cazul în care situația nu se remediază, achizitorul își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractul, cu condiția notificării acestuia cu 24 de ore înainte de data la care rezilierea produce efecte. Dacă achizitorul a constatat că furnizorul încalcă în mod repetat de maxim 3 ori condițiile standardelor de calitate ale produselor oferite, fapt dovedit prin note de constatare la recepția produselor, contractul va fi reziliat unilateral din inițiativa achizitorului.

Art.10 Termenul și modul de livrare :

Livrarea trebuie să fie însoțită obligatoriu de următoarele documente:

a) factura fiscală

b) avizul de expediție

c) certificat de calitate și declarație de conformitate care vor conține cel puțin următoarele elemente de identificare: denumirea produsului, numele și adresa producătorului, data fabricației, termenul de valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare, caracteristici conținut.

d) certificat de origine, certificat de garanție, certificat sanitar veterinar sau orice alt document care să garanteze protecția consumatorilor.

Produsele vor fi livrate eșalonat, pe baza comenzilor ferme lansate de către achizitor.

Comanda va fi transmisă furnizorului în scris prin fax sau telefonic.

Comenzile trebuie să fie onorate integral, fără lipsa unor produse.

Livrarea mărfii se va realiza de luni până vineri în intervalul orar: 08,00 — 14,00.

Cap.5 Prezentarea ofertelor financiare și tehnice

Art.11 Oferta financiară se va prezenta pentru întreaga cantitate de alimente solicitată și pentru fiecare produs în parte (centralizator de prețuri). Prețul unitar va fi exprimat în lei fără TVA, obligatoriu cu maxim 2 zecimale. Operatorii economici care nu sunt plătitori de TVA vor prezenta oferta cu această mențiune. Oferta va fi accesată ulterior din catalogul electronic SEAP, urmând a se încheia contract de achiziție publică pentru o perioadă de 3 luni.

Art.12 Oferta tehnică va fi astfel elaborată încât comisia de evaluare să poată face cu ușurință corelația între produsele solicitate și cele oferite.

Oferta de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevazute în prezentul caiet de sarcini va avea ca efect declararea ofertei "neconformă".

PENTRU FIECARE PRODUS OFERTAT SE VA PRECIZA IN MOD OBLIGATORIU PRODUCATORUL ACESTUIA.

Cap.6 Evaluarea ofertei

Art.13 Criteriul de evaluare a ofertei va fi prețul cel mai scăzut/total achiziție.

Art.14 Va fi declarată câștigătoare oferta care are prețul cel mai scăzut/total achiziție.

Cap.7 Modul de decontare

Art.15 Plata produselor livrate se va face în termen de 30 de zile de la primirea facturii de către achizitor, în cont deschis la Trezorerie.

Aprobat,
Director General Adjunct
Luana – Mădălina Crăciun

Verificat,
Șef Birou Achiziții Publice, Aprovizionare
Roxana Puchianu

Comisia de elaborare a prezentului caiet de sarcini:

1. dl. Nicolae Mereț – inspector superior, Biroul Achiziții Publice, Aprovizionare
2. dl. Gheorghe Comănelea – inspector superior, Biroul Achiziții Publice, Aprovizionare
3. dl. Alexandru Grigoruț – inspector superior, Biroul Achiziții Publice, Aprovizionare

Anexa la Caietul de sarcini nr. 74091/20.09.2019

Nr. crt.	Produse	U/M	Cantități	Descriere
1	Ciolane afumate cal.I	kg	66	Ciolane afumate de porc, cal.I cu sau fără sorici, fără păr, franjuri sau impurități.
2	Șuncă țărănească cal. I	kg	55	Șuncă tradițională, țărănească, de porc extra, produs fiert, grăsime maxim 32%, cal.I. îngrijit fasonată, suprafață curată, nelipicioasă, fără mucegai, fără impurități; culoare brun-roscat, specifică produselor supuse tratamentului prin fierbere și afumare.
3	Piept ardelenesc cal. I	Kg.	53	Piept ardelenesc, de porc, produs fiert, grăsime maxim 32%, cal.I, îngrijit fasonată, suprafața curată, nelipicioasă, fără mucegai, fără impurități; culoare brun-roscat, specifică produselor supuse tratamentului prin fierbere și afumare.
4	Ceață presată cal. I	Kg.	50	Ceață presată, de porc extra, produs fiert, grăsime maxim 32%, cal.I, suprafață curată nelipicioasă fără mucegai sau corpuri străine, de culoare specifică produsului. Fără gust și miros străin.
5	Mușchi file afumat cal. I	Kg.	30	Mușchi file afumat, cal I, Produsul va fi din carne de porc extra, îngrijit fasonată, suprafață curată, nelipicioasă, fără mucegai, fără impurități; culoare brun-roscat, specifică produselor supuse tratamentului prin fierbere și afumare.
6	Mușchi tip Azuga	Kg.	30	Mușchi tip Azuga, cal.I.Produsul va fi din carne de porc extra, suprafață curată, nelipicioasă, fără mucegai, fără impurități; culoare specifică produselor supuse tratamentului prin fierbere.
7	Cotlet haiduceesc cal. I	Kg.	30	Cotlet haiduceesc, cal.I.Produsul va fi din carne de porc extra, suprafață curată, nelipicioasă, fără mucegai, fără impurități; culoare specifică produselor supuse tratamentului prin fierbere.
8	Ruladă de porc cal. I	Kg.	50	Ruladă de porc extra, grăsime maxim 43%, cal.I. compoziție compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apă, gel sau grăsime sub membrană. Gust și miros plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin.
9	Tobă curcan extra cal I	Kg.	10	Tobă curcan extra. Compoziție compactă și omogenă, compoziția solidă - min. 65%, fără aglomerari de grăsime sub membrană.

10	Parizer țărănesc de porc cal I	Kg.	30	Parizer de porc extra, cal.I. cu suprafață curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu aderent la compoziție. Gust și miros plăcut, specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin(acru, mucegai, ranced).
11	Șuncă Praga	Kg.	40	Șuncă de Praga, cal.I. Produsul va fi din carne de porc extra. Membrana artificială, vidată are o suprafață curată, aderentă la compoziție, cu înveliș continuu, nedeteriorat. Compoziție compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apă, gel sau grăsime sub membrană. Gust și miros plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin.
12	Șuncă curcan	Kg.	20	Produs fiert și afumat, cal.I. maxim 2% grăsime. Membrană necomestibilă, artificială, vidată are o suprafață curată, aderentă la compoziție, cu înveliș continuu, nedeteriorat. Compoziție compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apă, gel sau grăsime sub membrană. Gust și miros plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin.
13	Parizer țărănesc vită cal I	Kg.	30	Parizer țărănesc vită cal.I. cu suprafață curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu aderent la compoziție. Culoare specifică produselor supuse tratamentului prin fierbere. Gust și miros plăcut, specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin(acru, mucegai, ranced).
14	Parizer țărănesc piept de pui cal I	Kg.	30	Parizer țărănesc din piept de pui Cal.I, cu suprafață curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu aderent la compoziție. Gust și miros plăcut, specific componentelor și condimentelor folosite, fără gust și miros străin (acru, mucegai, ranced).

Aprobat,
Director General Adjunct
Luana - Mădălina Crăciun



Șef Birou Achiziții Publice, Aprovizionare
Roxana Puchianu

Comisia de elaborare a prezentului caiet de sarcini:

1. dl. Nicolae Mereș – inspector superior, Biroul Achiziții Publice, Aprovizionare
2. dl. Gheorghe Comănelea – inspector superior, Biroul Achiziții Publice, Aprovizionare
3. dl. Alexandru Grigoruț – inspector superior, Biroul Achiziții Publice, Aprovizionare