

**1. Obiectul procedurii de achiziție publică:** achiziționarea produselor specificate în Anuntul de intenție, în cantitățile și cu specificațiile menționate în prezentul caiet de sarcini.

**2. Condiția de livrare**

Condiția de livrare: FRANCO DEPOZIT – structuri functionale din subordinea DAS Buzau.

Livrările se vor face de două ori pe săptămână, în baza comenzilor transmise de structurile functionale ale DAS Buzau.

**3. Ambalare și marcare**

Furnizorul are obligația de a ambala produsele conform prevederilor standardelor în vigoare, pentru asigurarea acestora împotriva:

- factorilor fizici ( acțiuni mecanice, lumina, temperatura, presiune );
- factorilor chimici și fizico-chimici ( aer, apă, vapori, oxigen, dioxid de sulf, dioxid de carbon);
- factorilor biologici (microorganisme, insecte, etc.); astfel încât acestea să facă față, fără limitare, la eventuale manipulări din timpul transportului și să ajungă în bună stare la structurile functionale ale achizitorului.

Marcarea se face pe ambalaj cu următoarele specificații: numele societății producătoare/distribuitoare, denumirea produsului, conținutul de grăsimi, procedeul de tratament chimic, cantitatea, termenul de valabilitate.

**Produsele oferite trebuie să îndeplinească următoarele caracteristici :**

**Aripi de pui**

- stare congelată ;
- pielea : întreagă, fără contuzii, rupturi sau descuamări de supraapărare, fără resturi de penă , fulgi ;
- fibra musculară subțire, irigația sanguină redusă și țesutul conjunctiv puțin dezvoltat ;
- pielea de culoare alb-gălbui sau galben pal, suprafața curată cu miros caracteristic ;
- grăsimi internă și externă : culoare albă, ușor gălbui sau galbenă, strălucitoare și fără miros straniu ;
- musculatura : compactă, densă și elastică, având culoare caracteristică.
- ambalate la pungă din plastic de 1-2 kg.
- aripi de pui congelate în condiții care să asigure în profunzime temperatura de înghețare.

**Crenvurști din piept de pui**

Proprietăți organoleptice:

- forma: corespunzătoare membranelor folosite; bucăți cilindrice de aproximativ 12 cm cu diametrul de circa 18 mm, obținute prin răsucirea membranei în siraguri;
- consistență: elastică ;
- aspect în secțiune: compoziție compactă, uniformă, bine legată, fără goluri de aer;
- miros și gust: plăcute, specifice, fără miros și gust modificate.

Proprietăți fizico-chimice:

- piept de pui dezosată 70 % ;
- grăsimi: maxim 30%;
- clorura de sodiu: maxim 3%;

- condimente ;
- nitriti: maxim 7mg/100g produs ;
- membrana artificiala necomestibila.

**Piept de pui fara os  
stare congelata ;**

- sa fie intact din punct de vedere al prezentarii;
- sa fie curat, fara nici un fel de corpuri straine vizibile, mizerie sau sange;
- sa nu aiba mirosuri straine;
- sa nu prezinte pete vizibile de sange, cu exceptia celor mici si sterse;
- sa nu aiba oase rupte proeminente (fracturi deschise);
- sa nu prezinte contuzii severe;
- nu trebuie sa existe urme de congelare anterioara.
- sa aiba o conformatie buna si sa fie consistent, sa fie bine dezvoltat, lat, lung si carnos;
- sa aiba un strat subtire si uniform de grasime;
- poate prezenta cateva pene mici, tuleie (capete ale penelor) si puf;
- sa nu prezinte leziuni, contuzii si decolorari;
- ambalat la pungi din plastic de 1-2 kg.

**Pulpe intregi de pui**

- **stare congelata ;**
- sa prezinte suprafata neteda, nelipicioasa, fara spata si grasimi adiacente, neinjectate ;
- tendoanele sa fie de culoare alba cu reflexe sidefii, grasime de culoare specifica ;
- ambalate la pungi din plastic –bax 10 kg.
- pulpe de pui congelate în condiții care să asigure în profunzime temperatura de înghețare (-18°C).

**Pulpe inferioare de pui**

- **stare congelata ;**
- sa prezinte suprafata neteda, nelipicioasa si grasimi adiacente, neinjectate ;
- tendoanele sa fie de culoare alba cu reflexe sidefii, grasime de culoare specifica ;
- ambalate la pungi din plastic –1 kg.
- pulpe de pui congelate în condiții care să asigure în profunzime temperatura de înghețare (-18°C).

**Pui grill ( fara cap, gat si picioare )**

- **stare congelata ;**
- pielea : intreaga, fara contuzii, rupturi sau descumari de supraoparire, fara resturi de pene, fulgi ;
- ambalati la pungi din plastic de 1-1,4 kg.
- pui grill congelați în condiții care să asigure în profunzime temperatura de înghețare (-18 °C).

**Ficat de pui**

- **stare congelata ;**
- sa nu contina vezica biliara ;
- suprafata curata, bine curatata de cheaguri sau sange, nemurdarita de continut intestinal sau de alte impuritati, curatite de contuzii sau parti hemoragice ;
- consistenta uniforma, fara cheaguri de sange si fara pete ;
- sa nu prezinte gust sau miros strain, pete negre sau alte semne de alterare ;
- ambalat la pungi din plastic de 0,500-1 kg.

### **Pipote de pui**

- stare congelata ;
- aspect curat, nelipicios ;
- fara cuticula si fara continut, fara grasime ;
- fara gust sau miros strain, fara portiuni murdare sau cheaguri ;
- ambalate la pungi din plastic de 0,500-1 kg.

### **Minisunca piept pui**

Proprietati organoleptice:

- forma: bucati compacte de forma dreptunghiulara;
- aspect exterior: suprafata curata, membrana neteda, continua, fara increstituri, fara rupturi, aderenta la compozitie;
- aspect in sectiune: compozitie compacta, omogena, fara goluri de aer sau aglomerari de apa, gel sau grasime sub membrana;
- consistenta: frageda, cu senzatie placuta la masticatie;
- gust si miros: placute, specifice componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros modificate.

- ambalate –batoane de 400g

Proprietati fizico-chimice:

- piept de pui 70 %;
- amidon din cartofi;
- condimente;
- clorura de sodiu: maxim 3%;
- nitriti: maxim 7mg/100g produs;
- membrana artificiala necomestibila.

### **Sunca presata de pui**

Proprietati organoleptice:

- forma: bucati compacte de forma dreptunghiulara;
  - aspect exterior: suprafata curata, membrana neteda, continua, fara increstituri, fara rupturi, aderenta la compozitie;
  - aspect in sectiune: compozitie compacta, omogena, fara goluri de aer sau aglomerari de apa, gel sau grasime sub membrana;
  - consistenta: frageda, cu senzatie placuta la masticatie;
  - gust si miros: placute, specifice componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros modificate.
- membrana artificiala necomestibila
- ambalate –batoane de 1kg

### **Oua**

Ouale livrate trebuie sa aiba urmatoarele caracteristici:

- dimensiune :M (medie)
- greutate: 53g-63g;
- coaja sa fie curata, intacta;
- camera de aer sa aiba inaltimea maxima de 10mm;
- albusul sa fie transparent, dens;
- galbenusul sa fie compact, foarte putin mobil;
- mirosul si gustul caracteristic oului proaspat ; fara miros si gust strain.
- ambalate in cofraje de 30 bucati.

### **Parizer pui**

Sa aiba forma cilindrica de diametru, greutate minima 0,4kg –maxima 1kg,cu suprafata curata, nelipicioasa, cu invelis continuu aderent la compozitie.

- aspect in sectiune: compozitie compacta, omogena bine legata, fara goluri de aer sau aglomerari de apa, gel sau grasime sub membrana;
- consistenta: frageda, cu senzatie placuta la masticatie;
- gust si miros: placute, specifice componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros modificate.
- culoare: roz deschis
- membrana artificiala necomestibila
- ambalate –batoane de 0,4-1kg

Ofertele care conțin produse neconforme cu standardele de calitate în vigoare vor fi respinse de comisia de evaluare a ofertelor.

Cerintele privind calitatea si caracteristicile produselor impuse in prezentul Caiet de sarcini sunt minime. In acest sens orice oferta prezentata care se abate de la prevederile Caietului de sarcini va fi luata in calcul, dar numai in masura in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minime din Caietul de sarcini.

#### **NOTA:**

In conditiile in care ofertantul va prezenta caracteristici tehnice care nu satisfac in mod corespunzator cerintele minime impuse prin Caietul de sarcini, oferta acestuia va fi considerata neconforma in conformitate cu prevederile art. 137 alin. (3), lit. a) din H.G. nr. 395/2016 si va fi respinsa.

### **4. Recepția produselor**

Recepția cantitativă și calitativă a produselor contractate se va realiza potrivit normelor legale incidente în prezența reprezentantului furnizorului și a comisiei de recepție nominalizată prin decizia conducătorului autorității contractante și constituita la nivelul fiecărei structuri functionale, pe baza documentelor de livrare.

Receptia produselor si loturile de produse care nu corespund calității și standardelor în vigoare va fi respinsa de beneficiar, cu suportarea de către furnizor a cheltuielilor legale. Ofertantul câștigător răspunde pentru calitatea produselor livrate în termenul de garanție și valabilitate, autoritatea contractanta fiind în drept să solicite înlocuirea gratuita a celor necorespunzătoare.

Dacă beneficiarul a constatat că în mod repetat contractantul nu respectă condițiile standardelor de calitate ale produselor oferite, fapt dovedit prin buletine de analiză eliberate de organele în drept, acordul cadru **poate fi reziliat** unilateral la inițiativa autorității contractante cu executarea garanției de bună execuție.

În cazul viciilor ascunse, acestea vor fi sesizate în scris furnizorului în termen de 24 de ore de la apariția lor, acesta fiind obligat să înlocuiască produsele în 48 de ore.

Ofertele care conțin produse neconforme cu standardele de calitate în vigoare vor fi respinse de către comisia de evaluare a ofertelor.

### **5. Expedierea și transportul**

Expedierea produselor este în sarcina furnizorului potrivit condiției de livrare FRANCO DEPOZIT –structuri functionale din subordinea **DAS Buzau**.

Transportul se va realiza cu mijloace de transport închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii păstrării calității pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar- veterinar de organismele specializate.

Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, certificat sanitar – veterinar de transport și alte documente prevăzute de legislația în vigoare.

#### 6. Modalități de plată

Decontarea produselor livrate se va face pe baza următoarelor documente transmise de furnizor:

- Factura în original;
  - Declarația de conformitate eliberată de producător/furnizor pe propria răspundere în conformitate cu prevederile legale în vigoare ( în care sa se precizeze denumirea producătorului, lotul, data fabricației, data expirării, condiții de pastrare );
- și a Procesului-verbal de recepție calitativă și cantitativă întocmit de comisia de recepție constituită la nivelul structurii functionale.

Decontarea se va face cu ordin de plată pe care persoana juridică achizitoare îl va emite după confirmarea primirii facturii și executării recepției cantitativ-calitative la sediul unității primitoare, depunerea acestuia la unitatea bancară urmând a fi efectuată fără a depăși termenele prevăzute în normele legale în vigoare.

#### 7. Prețul produselor

Este cel rezultat în urma finalizării evaluării ofertelor, prin elaborarea raportului procedurii de atribuire, criteriul de atribuire fiind „ pretul cel mai scazut ”.

Prețul exprimat în RON include și costul cheltuielilor de transport în condiția FRANCO - DEPOZIT BENEFICIAR și alte cheltuieli ocazionate de livrarea produselor respective.

Prețul din oferta este ferm și nu poate fi majorat la încheierea acordului cadru și nici ulterior pe toată perioada derulării acestuia.

În lista de prețuri care va însoți oferta, se va evidenția prețul unitar de vânzare pe produs. Prețurile vor fi specificate în RON pe unitatea de produs.

#### 8. Alte condiții

Nu se admit la procedura de achiziție publică oferte alternative la oferta de baza.

**Operatorii economici vor prezenta oferta pentru întreaga gama de produse. În caz contrar oferta lor va fi respinsă.**

Intocmit,

Diaconu Liliana

