SPITALUL MUNICIPAL DE URGENTA PASCANI
Str.Gradinitei, nr.5, jud.Iasi, CP 705200
Tel: 0232763600; Fax: 0232765060
e-mail: spitalulmunicipalpascani@yahoo.com
Operator date caracter personal:11549
Nr. 5812 din 08.04.2019

Aprobat,
MANAGER
Dr. Panzaru Costica

INVITAȚIE
PENTRU DEPUNERE OFERTĂ
ÎN VEDEREA ACHIZITIEI DIRECTE DE PRODUSE LACTATE

SPITALUL MUNICIPAL DE URGENTA PASCANI, cu sediul in str. Gradinitei, nr. 5, mun. Pascani, jud.Iasi, CUI 4701371, intentioneaza sa achizitioneze **produse lactate** , prin cumparare directa din catalog electronic cu invitatie de participare in SICAP si pe site-ul Spitalului Municipal de Urgenta Pascani.

Produsele se incadreaza in urmatoarele coduri CPV:

Nr. lot	Denumire produs	Cod CPV	U.M.	Cantitate	P.U. estimat, fara TVA (lei)	Valoare estimata, fara TVA (lei)
1.	Branza proaspata de vaci	15542000-9	kg	2.520	8,96	22.579,20
2.	Branza telemea de vaci nesarata	15540000-5	kg	900	9,98	8.982
3.	Cascaval	15540000-5	kg	900	17,00	15.300
4.	Iaurt – 200 g	15551300-8	buc	16200	0,66	10.692
5.	Smantana	15512000-0	kg	900	7,20	6.480
6.	Lapte proaspat pasteurizat	15511000-3	l	2160	1,98	4.276,80
7.	Unt 200-250 g	15530000-2	kg	360	25,00	9.000
	TOTAL, fara TVA					**77.310**

Conditii contract:

1. Cu operatorii economici declarati castigatori se vor incheia contracte de furnizare produse pentru unul sau mai multe loturi cu durata pana la 31.12.2019. Pretul produselor va fi ferm , fara posibilitatea ajustarii acestuia pe toata durata contractului. Achizitia directa se va derula si online prin intermediul SICAP.
2. Oferta financiara va avea o perioada de valabilitate de min. 60 de zile, avand caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate.

3. Produsele vor fi livrate la sediul achizitorului, saptamanal, conform graficelor de livrare anexate la comenzi, intre orele 08.00 – 12.00, cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar.

4. Facturile vor fi achitate cu ordin de plata in cont de TREZORERIE, in maxim 45 de zile de la receptia produselor .

Conditii de participare:

1. Operatorii economici trebuie sa fie inscrisi in SICAP.
2. Se vor depune:
   a. certificate sau documente relevante care sa dovedeasca forma de inregistrare, sediul si obiectul de activitate al operatorului economic (certificat ONRC actualizat) ;
   b. document de inregistrare sanitar-veterinara sau autorizatie sanitar-veterinara de functionare a producatorului/distribuitorlui ;
   c. fisa informatii generale :
   d. propunerea tehnica
   e. propunerea financiara
3. Fiecare operator economic interesat poate depune oferta pentru unul sau mai multe loturi. Limba de redactare a ofertei va fi limba romana
4. Cheltuielile de transport cad in sarcina furnizorului. Pretul transportului va fi inclus in oferta.
5. Documentele de calificare, propunerea tehnica si propunerea financiara vor fi depuse intr-un singur exemplar.
6. Intrucat achizitia directa nu este o procedura de atribuire, in derularea ei nu se desfasoara o sedinta publica de deschidere a ofertelor. Daca este cazul se vor solicita completari si clarificari ale documentelor lipsa sau neclare la care ofertantii trebuie sa raspunda in termenul precizat in solicitare.

Criterii de adjudecare:

Criteriul de adjudecare este "pretul cel mai scazut" cu conditia indeplinirii cerintelor minimale solicitate in caietul de sarcini si a depunerii documentelor solicitate la conditii de participare.

Termen limita primire oferte :
17.04.2019, orele 14.00

Informatii suplimentare:

1. Operatorii economici trebuie sa depuna oferta la fax 0232/765060 sau e-mail: spitalulmunicipalpascani@yahoo.com , insotita de cate doua mostre din fiecare produs ofertat – o mostra pentru verificarea proprietatilor organoleptice si fizico-chimice si o mostra martor ce se va pastra pe intreaga perioada de valabilitate acordata produselor.

Oferta si mostrele trebuie sa respecte intocmai specificatiile minimale din caietul de sarcini. Mostrele se vor depune la blocul alimentar de la sediul autoritatii contractante situat in str. Gradinitei, nr. 5, loc.Pascani, jud.Iasi, cod postal 705200, direct sau prin posta, in zilele lucratoare, intre orele 08.00 – 16.00, cu confirmare de primire, pana la data de **17.04.2019, orele 14.00**

Produsele ce vor fi livrate ulterior, conform comenzilor, trebuie sa fie identice cu mostrele prezentate la ofertare.

Livrarea va fi insotita în mod obligatoriu de urmatoarele documente:

a) factura fiscală ;
b) declaratie de conformitate
c) certificat de calitate

Recepţia calitativă şi cantitativă se va face la sediul unităţii contractante, în conformitate cu reglementările legale în vigoare privind recepţia mărfurilor.

2. Oferta va cuprinde documentele solicitate la **conditii de participare,** semnate si stampilate, iar in cazul copiilor acestea trebuie sa contina si mentiunea "conform cu originalul".
3. Autoritatea contractanta va selecta ofertele ce respecta toate cerintele minimale solicitate in caietul de sarcini .
4. In cazul in care se depun oferte cu acelasi pret, autoritatea contractanta are dreptul sa solicite ofertantilor o noua propunere financiara, caz in care va fi declarat castigator ofertantul care reoferteaza pretul cel mai scazut.

SEF SEVICIU ATA
Ing. Raileanu Dan

INTOCMIT
Ref. Apetrei Silvia

Avizat
Consilier juridic
Jrs. Anton Vasile

SPITALUL MUNICIPAL DE URGENTA PASCANI
Str.Gradinitei, nr.5, jud.Iasi, CP 705200
Tel: 0232763600; Fax: 0232765060
e-mail: spitalulmunicipalpascani@yahoo.com
Operator date caracter personal:11549
Nr. 5811 din 08.04.2019

Aprobat,
MANAGER
Dr. Panzaru Costica

CAIET DE SARCINI

CAPITOLUL I – INFORMATII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integranta din invitatia pentru depunere oferta si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza de catre fiecare ofertant propunerea tehnica. Caietul de sarcini contine, in mod obligatoriu, specificatii tehnice. **Cerintele impuse vor fi condiderate ca fiind minimale.**

Ofertele ce prezinta produse inferioare celor prevazute in caietul de sarcini vor fi declarate neconforme si vor fi respinse.

Obiectul prezentului Caiet de Sarcini îl constituie furnizarea de produse lactate, cu respectarea specificaţiilor minime obligatorii solicitate, precum şi a restului de prevederi din prezentul caiet de sarcini.

Nr. lot	Denumire produs	Cod CPV	U.M.	Cantitate	P.U. estimat, fara TVA (lei)	Valoare estimata, fara TVA (lei)
1.	Branza proaspata de vaci	15542000-9	kg	2.520	8,96	22.579,20
2.	Branza telemea de vaci nesarata	15540000-5	kg	900	9,98	8.982
3.	Cascaval	15540000-5	kg	900	17,00	15.300
4.	Iaurt – 200 g	15551300-8	buc	16200	0,66	10.692
5.	Smantana	15512000-0	kg	900	7,20	6.480
6.	Lapte proaspat pasteurizat	15511000-3	l	2160	1,98	4.276,80
7.	Unt 200-250 g	15530000-2	kg	360	25,00	9.000
	TOTAL, fara TVA					**77.310**

CAPITOLUL II - CERINTE TEHNICE MINIMALE OBLIGATORII :

II.1. Cerinte tehnice

Lot 1. Branza proaspata de vaci

Branza de vaci semigrasa (minim 20 % grasime), ambalata in galetuse de plastic cu capac, proaspata, masa omogena, curata, fara eliminare de zer, preparata din lapte de vaca, culoare alba - alb-galbuie, uniforma in toata masa, miros si gust placut , specific branzei proaspete de vaca, fara miros strain si fara gust de mucegai, de acru, de drojdie sau amar. Nu trebuie sa prezinte zone de mucegai pe sectiune. Nu se admit adaosuri de substante grase de alta natura decat grasimile din lapte.

Lot 2. Branza telemea de vaci nesarata

Branza telemea de vaca , nesarata , proaspata, grasime min 40% , bucati ambalate in vid de aprox. 0,5 - 1 kg, fara coaja la suprafata, masa compacta ce se rupe usor, culoare alb- galbuie, uniforma in toata masa. Se admit gauri de fermentatie. Nu se admit crapaturi la suprafata sau suprafata mucegaita, inrosita, ingalbenita sau cu urme de impuritati. Miros placut, caracteristic si gust placut, nesarat.

Lot 3. Cascaval

Sa fie obtinut din lapte de vaca sau cas oparit, calitatea I, indiferent de forma (rotunda sau dreptunghiulara), ambalat in vid in folie sau ceara (max. 1,5 kg/buc), min. 40% grasime, culoare galbuie, fara conservanti sau alte substante chimice, sa nu contina particule straine, sa fie maturat, sa contina un grad moderat de sare, sa aiba structura omogena, sa se comporte bine la portionat, sa nu fie prea moale sau sfaramicios. Sa aiba miros si gust caracteristic , placut, specific sortimentului. Nu se admite gust strain (amar, acru, ranced, iute etc.)

Lot 4. Iaurt – 200g

Fabricat din lapte de vaca pasteurizat, fermentat cu bacterii lactice specifice, ambalat in pahare de plastic cu capac, inchise ermetic, cu ambalajul intact, sa nu fie bombat sau intepat. Sa aiba grasime de min. 2,8 %, sa nu contina conservanti sau substante neutralizante ale aciditatii, sa nu prezinte bule de gaz, sa aiba culoare alba slab galbuie, uniforma in toata masa , aspect omogen, suficient de dens, consistenta cremoasa, nu exprima zer sau elimina max. 2%. Miros si gust specific de iaurt, placut, usor acrisor , fara gust sau miros strain (amar, ranced sau de mucegai) .

Lot 5. Smantana

Smantana dulce vrac, ambalata in galetuse de plastic cu capac, grasime de min.20%, fabricata din lapte natural de vaca, de culoare uniforma, alb-galbuie, gust si miros dulceag, cu aroma specifica de smantana proaspata, suficient de densa, cu aspect omogen, fluid, fara aglomerari de grasime sau substante proteice, fermentata cu culturi selectionate de bacterii lactice. Sa nu contina conservanti sau neutralizanti ai aciditatii. Nu se admite gust si miros strain.

Lot 6. Lapte proaspat pasteurizat

Grasime min. 1,8 %, ambalat la 1 litru, aspect de lichid opac, omogen, lipsit de impuritati si de sediment, culoare alba cu nuanta usor galbuie, consistenta fluida mai vascos ca apa, gust placut, dulceag, caracteristic, miros placut, fara gust sau miros strain, fara conservanti.

Lot 7. Unt 200-250g

Obtinut exclusiv din lapte de vaca, grasime min. 65%, culoare naturala de la alb-galbui la galben deschis, uniforma in toata masa, cu luciu caracteristic, in sectiune suprafata continua, fara picaturi vizibile de apa, goluri de aer sau impuritati , la temp.de 10-12 grade C consistenta onctuoasa, omogena, nesfaramicioasa. Gust si miros placut, aromat, specific de unt proaspat, fara gust sau miros strain (amar, acru, ranced, iute etc)

Operatorii economici trebuie sa depuna oferta la fax 0232/765060 sau e-mail: spitalulmunicipalpascani@yahoo.com , insotita de cate doua mostre din fiecare produs ofertat – o mostra pentru verificarea proprietatilor organoleptice si fizico-chimice si o mostra martor ce se va pastra pe intreaga perioada de valabilitate acordata produselor.

Oferta si mostrele trebuie sa respecte intocmai specificatiile minimale din caietul de sarcini. Mostrele se vor depune la blocul alimentar de la sediul autoritatii contractante situat in str. Gradinitei, nr. 5, loc.Pascani, jud.Iasi, cod postal 705200, direct sau prin posta, in zilele lucratoare, intre orele 08.00 – 16.00, cu confirmare de primire, pana la data de **17.04.2019, orele 14.00**

Produsele ce vor fi livrate ulterior, conform comenzilor, trebuie sa fie identice cu mostrele prezentate la ofertare.

II.2. Livrare, ambalare, etichetare si transport

Produsele vor fi livrate la sediul achizitorului, saptamanal, conform graficelor de livrare anexate la comenzi, intre orele 08.00 – 12.00, cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar, cu respectarea conditiilor corespunzatoare de temperatura (+2-+4 °C).

Comenzile lunare vor fi lansate în scris (prin fax/e-mail).

Achizitorul isi rezerva dreptul de a diminua unilateral cantitatile solicitate in functie de numarul bolnavilor internati si afectiunile acestora.

Produsele trebuie sa fie conforme cu documentatia prezentata la ofertare, anexa la contract si identice cu mostrele prezentate.

Recepţia calitativă şi cantitativă se va face la sediul autoritatii contractante, în conformitate cu reglementările legale în vigoare privind recepţia mărfurilor.

Livrarea va fi insotita în mod obligatoriu de urmatoarele documente:

a) factura fiscală ;
b) declaratie de conformitate
c) certificat de calitate

Furnizorul are obligatia de a ambala produsele in ambalaje din materiale avizate sanitar pentru produsele alimentare, in conformitate cu prevederile legale in vigoare (HG 1.197/2002 cu toate modificarile si completarile ulterioare, etc.)

Etichetarea produselor trebuie sa respecte in totalitate cerintele legislatiei in vigoare. Este obligatorie indicarea lotului de fabricatie a produselor pe eticheta.

CAPITOLUL III – CERINTE FINANCIARE MINIMALE OBLIGATORII :

- Facturile vor fi achitate cu ordin de plata in maxim 45 de zile de la receptia produselor .
- Se va completa si semna propunerea financiara, indicandu-se pretul unitar exprimat in lei/kg/l/buc, fara TVA. Pretul va fi ferm, fara posibilitatea ajustarii pe toata durata contractului.
- Limba de redactare a ofertei va fi limba romana.
- Cheltuielile de transport cad in sarcina furnizorului.
- Pretul transportului va fi inclus in oferta.

Intocmit
Compartiment de specialitate
As. Comonita Loredana

Avizat
Consilier juridic
Anton Vasile

COLEGIUL CONSILIERILOR JURIDICI IAȘI
ANTON VASILE
CONSILIER JURIDIC DEFINITIV
220-0367