

SPITALUL MUNICIPAL „SF. DOCTORI COSMA ȘI DAMIAN” RĂDĂUȚI



725400 RĂDĂUȚI, CALEA BUCOVINEI 34A, JUD. SUCEAVA
TEL. 0230-564067 FAX 0230-562636
Cod IBAN RO13TREZ5955041XXX000178, Trezoreria Rădăuți
Operator de date cu caracter personal nr. 13049



Nr. **5909** /20.04.2017

Aprob
Manager
Traian Andronachi

INVITATIE DE PARTICIPARE ACHIZITIE DIRECTA DE CHIFLE

CPV: CPV-15811200-8 - Chifle 100g (Rev.2)

Prin prezenta va rugam sa aveti amabilitatea de a ne transmite o oferta de pret pentru :
Chifle, 100 grame:

Cantitatea ce urmează a fi contractată – 400.000 chifle.

Perioada de derulare a contractului. de la data semnării până la 31 decembrie 2017, cu posibilitatea majorării sau diminuării cantității comandate în funcție de numărul de pacienți internați.

Contractul se va prelungea până la 30 aprilie 2018, cu acordul părților, prin acte adiționale la contract , cu cantitatea de 120000 chifle.

N r. L o t.	Produs	Cod CPV	Specificație tehnică	Mod ambalare	Termen valabilitate
1	Chifle din făină albă, fără ameliorator	15811200-8	- produs natural, de calitate foarte bună fiind lipsit de substanțe conservante sau neutralizante, cu însușiri fizio-chimice, organoleptice și microbiologice superioare , cu sare sau fără potrivit comenzilor beneficiarului, poate fi presărat cu mac.	Pungi cu câte 3 (trei) chifle, ambalate după maturare.	Data expirării înscrisă pe ambalaj

Produsul trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- să corespundă standardelor europene în vigoare , fiecare lot de marfa va fi însoțit de certificate emise de organele abilitate din care să rezulte termenul de valabilitate. Sunt interzise comercializarea produselor ce conțin cantități de contaminanți și reziduri peste limitele maxime admise.

- să fie proaspăt, natural, fără conservanți, amelioratori sau alte substanțe chimice.
- să aibă gust, culoare și miros specifice produselor proaspete
- să nu conțină corpuri străine
- data fabricației și data expirării să fie menționate clar pe ambalaj
- produsul va fi livrat la numai însoțit de certificate de calitate sau conformitate aferente lotului respectiv, în cel mult 12 ore de la ora scoaterii din cuptor
- se va respecta cerințele STAS 91-83 și standardul profesional SP 1489-97;

Nu se admit în consum produse ce prezintă:

- Miros și gust străin de natura produsului
- Miros gust sau pete de mușgai
- 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

SPITALUL MUNICIPAL „SF. DOCTORI COSMA ȘI DAMIAN” RĂDĂUȚI



725400 RĂDĂUȚI, CALEA BUCOVINEI 34A, JUD. SUCEAVA
TEL. 0230-564067 FAX 0230-562636
Cod IBAN RO13TREZ5955041XXX000178, Trezoreria Rădăuți
Operator de date cu caracter personal nr. 13049



- Adaosul oricăror tipuri de substanțe naturale sau sintetice produselor în scopul mascării unor defecte sau al modificării proprietăților produselor

Condiții de livrare: Livrarea se va face zilnic la sediul Beneficiarului la ora stabilită de comun acord în Contract. Produsele vor fi livrate în condiția franco Beneficiar cu mijloacele de transport ale furnizorului însoțite de avize de expediție, certificate de calitate, declarații de conformitate și alte documente care să ateste calitatea produselor.

Receptia se va face de către autoritatea contractanta în prezenta unui delegat imputernicit de furnizor.

În cazul în care produsele nu corespund calitativ, autoritatea contractanta are dreptul de a refuza produse respective, ofertantul având obligația de a înlocui produsele în termen de 6 ore.

Ofertantul răspunde de calitatea produselor în termenul de valabilitate, autoritatea contractanta fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a produselor depreciate în intervalul acestui termen.

Plata se va face cu Ordin de plată până la 60 zile de la facturare.

Mod de livrare: Navete din PVC sau lemn, pe acestea furnizorul având obligația de a atașa eticheta produsului.

Ofertantul are obligația de a face dovada conformității produselor care urmează să fie achiziționate cu cerințele de mai sus.

Chiflele vor fi însoțite de avize de însoțire, certificate de calitate, vor proveni din unități autorizate din punct de vedere sanitar și vor deține licențe de fabricație pentru produs. Vor respecta indicii de calitate prevăzuți în standardele de calitate în vigoare.

Toate produsele vor fi livrate în ambalaje corespunzătoare cu indicații privind denumirea și adresa producătorului / dealerului, cu numerele de telefon, denumirea produsului, compoziție, mod de păstrare, Data fabricației, data expirării, masa netă.

Produsele sunt admise pentru consum numai dacă poartă marca de sanătate publică veterinară și dacă sunt însoțite de certificate de sanătate publică veterinară. Marca trebuie să fie ușor vizibilă, realizată cu caractere lizibile, care nu se pot șterge și care sunt ușor de distins. Marca de sanătate poate fi aplicată pe ambalajul de transport sau pe eticheta aplicată pe ambalaj.

Etichetarea se face cu respectarea reglementărilor în vigoare privind etichetarea alimentelor.

Beneficiarul va efectua periodic analize asupra produselor furnizate.

În cazul în care se constată o calitate necorespunzătoare a produselor livrate (produse mușcate, amare, atinse de boli parazitare sau care la masticare prezintă impurităților minerale fiind improprie consumului uman), beneficiarul are dreptul de a refuza la plată cantitatea de produse aflată în această situație sau de a cere înlocuirea gratuită a întregului lot și denunțarea unilaterală a contractului cu daunele interese aferente.

Criteriul principal de selecție a ofertelor este „*oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic și calitativ*”

Prețul va fi pentru o chiflă de 100 grame fără TVA.

Cheltuielile de transport se includ în preț.

Va fi declarată câștigătoare oferta cu cel mai mare punctaj, care îndeplinește cerințele tehnice enunțate mai sus.

Oferta financiară nu va include taxa pe valoarea adăugată.

Încheierea contractului: contractul se va încheia între Spitalul municipal „Sf. Doctori Cosma și Damian” RĂDĂUȚI și ofertantul câștigător.

Specificatii tehnice: produsul trebuie să fie în *conformitate* cu specificatiile tehnice minime enunțate mai sus.

SPITALUL MUNICIPAL „SF. DOCTORI COSMA ȘI DAMIAN” RĂDĂUȚI



725400 RĂDĂUȚI, CALEA BUCOVINEI 34A, JUD. SUCEAVA
TEL. 0230-564067 FAX 0230-562636
Cod IBAN RO13TREZ5955041XXX000178, Trezoreria Rădăuți
Operator de date cu caracter personal nr. 13049



Condiții de plată: Plata se va face pe baza facturilor, cu ordin de plată, la cel mult 60 zile de la emiterea facturii

Propunerea tehnică va cuprinde rețeta de fabricație a chiflelor, care va detalia cantitățile de materii prime și alte materiale care vor fi incluse în produs, conform cu standardele și normele în vigoare.

De asemenea, vor fi prezentate date legate de modul de ambalare și livrare a produsului

Oferta trebuie să rămână valabilă 60 de zile de la data limită de depunere a ofertelor

Data și termenul limită de depunere a ofertelor: 26.04.2017 ora 9.

Odată cu depunerea ofertelor tehnice și financiare se vor depune mostre pentru produsul oferat.

Data de deschidere a ofertelor : 26.04.2017 ora 10 în sala de sedințe.

Oferta de preț va fi postată în SEAP până la data și termenul limită de depunere a ofertelor.

Propunerea tehnică vor fi depuse în plic închis la secretariatul Spitalului Municipal “Sfintii doctori Cosma și Damian” Rădăuți până la termenul limită de depunere a ofertelor 26.04.2017 ora 9.

Prețul va fi exprimat în Lei/ chifla fără TVA.

Criteriul de atribuire: *oferta cea mai avantajoasă din punct de vedere economic și calitativ.*

Factori de evaluare :

- Punctaj pentru prețul cel mai mic = 70 puncte (maxim)
 - Punctaj evaluare calități senzoriale ale pâinii = 30 puncte (maxim)
- Total = 100 puncte (maxim)

Prețul cel mai mic va obține maximum de punctaj adică 70 puncte

Formula de calcul:

$$\text{Punctaj preț curent} = \frac{\text{Prețul cel mai mic} * 70}{\text{Preț curent}}$$

Punctaj evaluare calități senzoriale ale pâinii : acesta se determină prin metoda scării de punctaj ,conform tabelului ANEXA.

Date achizitor:

Spitalul Municipal “Sfintii doctori Cosma și Damian ” Rădăuți
JUDEȚUL SUCEAVA , STRADA CALEA BUCOVINEI NR.34A
TEL 0230 564067 FAX: 0238513004 CUI4327367

Propunerea tehnică se va elabora astfel să respecte toate cerințele enunțate mai sus.

Propunerea financiară (prețul unitar pe chifla) va fi postată în SEAP.

Pe parcursul întregului proces de achiziție publică achizitorul își asumă responsabilitatea de a respecta următoarele principii: nediscriminare, tratament egal, recunoaștere reciprocă, transparență, proporționalitatea.

Cu speranța unei colaborări cu societatea dumneavoastră, vă mulțumim anticipat pentru oferta.

Nota*: Odată cu depunerea ofertelor tehnice se vor prezenta obligatoriu și mostre din fiecare produs oferat pentru a fi analizate.

Comisia de evaluare se va reuni pentru analiza calității produsului și la 2 zile de la depunerea mostrelor în vederea reevaluării punctajului. (comportarea produsului în timp)

Sef. Comp. Achizitii
Ing. Gaftescu Petru

**Tabel evaluare a calității senzoriale a chiflelor, prin
metoda scării de punctaj**

Caracteristica senzorială	Scara de punctaj	Descrierea caracteristicilor produsului examinat	Puncte acordate
Forma și volumul produsului	0...4	Formă corectă (rotundă, lungă sau cu împletituri), simetrică, estetică, dovedind grija cu care a fost lucrat produsul; produs bine crescut în volum (bine dezvoltat), neaplatizat sau bombat.	4
		Produsul prezintă forma stabilită, dar este asimetrică, iar volumul este suficient de crescut.	2
		Produsul nu are forma stabilită, este inestetic, lovit de lopată, deformat de vatră, are încheietura slabă, este applatizat.	0
Culoarea și aspectul cojii	0...4	Produsul are coaja frumos rumenită – de la brun de nuci până la brun-roșcat, la pâinea neagră, de la brun-auriu până la brun-deschis, la pâinea semialbă și culoare gălbuie, la pâinea albă; culoarea este uniformă și atrăgătoare; suprafața cojii este netedă, lucioasă, fără crăpături sau alte defecte, dovedind că a fost lucrată îngrijit; coaja este crocantă.	4
		Produsul are coaja nerumenită uniform, prezintă părți prea brune sau prea palide, suprafața aspră, nelucioasă (mată sau cu urme de făină), spoită superficial; prezintă crăpături sub 1 cm lățime și sub 5 cm lungime sau prezintă 1-2 lipituri de circa 2 cm ² fiecare; coaja nu este crocantă, fiind puțin moale.	2

		Produsul are coaja albicioasă, datorită coacerii insuficiente, mai ales în părțile laterale sau prezintă părți prea brunificate, mai mari decât $\frac{1}{4}$ din suprafața cojii; are suprafața încrețită sau coaja murdară; prezintă crăpături de 1 cm lățime și 5 cm lungime sau prezintă lipituri mai mari de 2 cm ² fiecare.	0
Gradul de coacere, starea și aspectul miezului	0...6	Produsul este bine copt, astfel încât, la lovire în coaja pâinii de vatră se produce un sunet deschis, curat, caracteristic produsului bine copt; are miezul elastic, astfel încât, la apăsarea cu degetul revine imediat la starea inițială; miezul are culoarea uniformă, este uscat la pipăire, iar la tăiere lama cuțitului rămâne curată, fără aderențe de miez; la netezirea tăieturii miezul nu se fărâmițează.	6
		Produsul este suficient de copt, astfel încât, la lovirea în coaja pâinii de vatră se produce un sunet înăbușit; are coaja ușor moale; la apăsarea cu degetul, miezul revine mai încet la starea inițială; la tăiere lama cuțitului rămâne curată, iar miezul nu se fărâmițează.	3
		Produsul prezintă resturi de aluat necopt, prin presare miezul se deformează ireversibil și se fărâmițează ușor prin secționare.	0
Porozitatea miezului și structura porilor	0...6	Produsul are porozitatea miezului uniformă și structura porilor fină (pufoasă), eventual prezintă maxim două goluri de mărime până la 1 cm ² în secțiune.	6
		Produsul are porozitatea miezului uniformă și structura porilor fină, însă prezintă până la trei goluri de mărime până la 1 cm ² în secțiune.	4

		Produsul are porozitatea miezului neuniformă, prezintă până la patru goluri de mărime cca. 2 cm ² în secțiune.	2
		Produsul prezintă goluri mari în secțiune, iar porozitatea este foarte redusă.	0
Aroma	0...4	Produsul prezintă aromă pronunțată, plăcută, caracteristică pâinii bine fermentate și bine coapte.	4
		Produsul prezintă aromă slab pronunțată, fără nuanțe străine.	2
		Lipsește sau produsul prezintă nuanțe străine de miros.	0
Gustul	0...6	Gustul produsului este bun, plăcut, slab acrișor-dulceag, caracteristic sortimentului.	6
		Produsul prezintă gust satisfăcător, destul de bun.	4
		Produsul prezintă gust acru pronunțat, fad ori sărat.	0