



CAIET DE SARCINI

Cod CPV- 1580000-6 Diverse produse alimentare

Secțiunea II – CAIET DE SARCINI PENTRU ACHIZIȚIE DE ALIMENTE DIVERSE

Persoana juridică achizitoare

Autoritatea contractantă – Spitalul Orasenesc Zimnicea cu sediul în Zimnicea, Str. Imparatul Traian, nr. 68-72, cod fiscal 4469140, Tel/Fax 0374762818/0374093375

1 Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

În cadrul acestei proceduri, SPITALUL ORASENESC ZIMNICEA îndeplinește rolul de *autoritate contractantă*, respectiv autoritatea/entitatea contractantă în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a documentației de atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului.

2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

Conform programului anual de achizitii publice pe anul 2026

2.1 Informații despre autoritatea/entitatea contractantă

În cadrul acestei proceduri SPITALUL ORASENESC ZIMNICEA îndeplinește rolul de autoritate contractantă în cadrul Contractului și asigură asistența medicală pentru orașul Zimnicea și localitățile învecinate.

Informații despre achizitor se regăsesc pe site-ul oficial al instituției www.spital-zimnicea.ro

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Produsul care face obiectul acestei proceduri-alimente conform anexei, necesare pentru a asigura hrana pacienților, conform referatului de necesitate care sta la baza acestei proceduri.

Contractul pentru achiziționare alimente se încheie pe o perioadă de 8 luni, cu posibilitate de prelungire pe maximum 4 luni.

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către autoritatea/entitatea contractantă

Furnizarea produselor se va face săptămânal, conform comenzilor.

2.4 Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de produse. *Nu este cazul*

2.5 Cadrul general al sectorului în care autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea, *dacă este cazul*

SPITALUL ORASENESC ZIMNICEA, ca autoritate contractanta, este subordonata Consiliului Local al Orasului Zimnicea.

2.6 Factori interesați și rolul acestora, *dacă este cazul*

Serviciul tehnic administrativ, care are in componenta sa compartimentul BLOC ALIMENTAR, acesta fiind factorul interesat si direct implicat in implementarea contractului.

3 Obiectul prezentului Caiet de sarcini îl constituie furnizarea de **produse alimentare necesare asigurării hranei pacienților**, cu respectarea specificațiilor minime obligatorii, precum și a restului de prevederi din prezentul caiet de sarcini.

4. Criteriul de atribuire cel mai bun raport calitate-pret, in conformitate cu prevederile art. 187 alin. (3) lit. a) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare. Ponderea stabilita pentru factorul de evaluare privind calitatea este de 60% din punctajul total si este compusa din: 30% pentru factorul „*lantul de aprovizionare*” si 30% pentru „*Distanța fata de Autoritatea contractanta (beneficiar)*” (asimilata cu prevederile art. 8 din Legea nr. 315/2004 privind dezvoltarea regionala in Romania, cu modificarile si completarile ulterioare).

Pretul va fi exprimat in lei fara TVA pe U.M. Oferta castigatoare va fi selectata dintre ofertele admisibile. Oferta admisibila este oferta care nu este inacceptabila, neconforma sau neadecvata.

Oferta este inacceptabila daca nu indeplineste conditiile de forma aferente elaborarii si prezentarii acesteia, a fost prezentata de catre un ofertant care nu are calificarile necesare sau al carei pret depaseste valoarea estimata, astfel cum a fost stabilita si documentata inainte de initierea procedurii de atribuire, iar aceasta valoare nu poate fi suplimentata.

Oferta este neconforma daca nu respecta cerintele prezentate in documentele achizitiei, a fost primita cu intarziere, prezinta indicii de intelegeri anticoncurentiale sau coruptie sau a fost considerata de autoritatea contractanta ca fiind neobisnuit de scazuta.

Oferta este neadecvata daca este lipsita de relevanta fata de obiectul contractului, neputand in mod evident satisface, fara modificari substantiale, necesitatile si cerintele autoritatii contractante indicate in documentele achizitiei.

Nu se accepta depunerea de oferte alternative.

In cazul in care doua oferte prezinta acelasi pret pe un anumit lot, reofertarea va fi facuta in SICAP in vederea departajarii ofertelor .

Reofertarea se va putea repeta de maxim 2 ori. In situatia in care si dupa a doua sunt depuse mai multe oferte cu acelasi pret, se va atribui produsul primei oferte depuse in SICAP.

Obiectul prezentului Caiet de sarcini il constituie furnizarea de produse alimentare conform listei de produse de mai jos, cu respectarea specificatiilor minime obligatorii solicitate pentru fiecare produs in parte, precum si a restului de prevederi din prezentul caiet de sarcini.

Propunerea financiara

Propunerea financiara sa va face pentru fiecare lot in parte. Preturile vor include toate cheltuielile de transport extern, transport intern, cheltuieli incarcare-descarcare, manipulare, asigurare, ambalare, precum si toate materialele necesare in vederea protectiei produselor (paleti de lemn, folii de protectie etc.) pana la sediul beneficiarului si raman neschimbate de la data semnarii contractului.

Atribuire contract de furnizare produse alimentare, grupate in 16 loturi, cu urmatoarele caracteristici:

Nr. LOT	Denumire LOT/produs	Cod CPV	Cantit. UM	CARACTERISTICI TEHNICE
1	CARNE SI FICAT DE PUI	<i>15112130-6 Carne de pui</i>		
	Aripi de pui fara varfuri congelate		1000 kg	Aripi de pui fara varfuri îngrijit prelucrate, fara rupturi ale pielii, cu suprafata curata, neteda, nelipicioasa fara resturi de pene sau fulgi Ambalare: pungi polietilena sau caserola de aprox 1 kg. Produsul nu va fi injectat cu solutie salina sau substante de fragezime. Etichetare: Informatiile de pe eticheta trebuie sa fie in limba romana, clare si lizibile si vor cuprinde: denumirea sortimentului; denumirea producatorului si sediul; mentionarea speciilor de animale de la care provine carnea; data de fabricatie/ambalare si termen de valabilitate; conditii de pastrare.
	Ficatei de pui congelati		350 kg	Ficatul de pui, calitatea I, bine curatat, fara grasimi, sange, cheaguri de sange sau alte impuritati(fiere, nisip etc) cu suprafata umeda dar nelipicioasa, fara miros strain. -Culoare: rosiatica, caracteristica -Consistenta :ferma Ambalare: Se livrează congelat, în tăvițe/caserole/pungi cu o masă netă cuprinsă între 500 g și 1 kg. Etichetare: Informatiile de pe eticheta trebuie sa fie in limba romana, clare si lizibile si vor cuprinde:denumirea sortimentului; denumirea producatorului si sediul; mentionarea speciilor de animale de la care provine carnea;data de fabricatie/ambalare si termen de valabilitate; conditii de pastrare.
	Pulpe pui superioare congelate		3000 kg	Pulpe superioare de pui, de marime medie, nedeformate, nelipicioase - Culoarea caracteristica: roz-rosiatica - Consistenta musculaturii ferma si elastica Mirosul: la suprafata si in sectiune miros caracteristic, normal, fara miros strain Ambalare: minimum 1 Kg - maximum 10 Kg. Produsul nu va fi injectat cu solutie salina sau substante de fragezime. Etichetare: Informatiile de pe eticheta trebuie sa fie in limba romana, clare si lizibile si vor cuprinde:denumirea sortimentului; denumirea producatorului si sediul; mentionarea speciilor de animale de la care provine carnea;data de fabricatie/ambalare si termen de valabilitate; conditii de pastrare
2	CARNE SI PRODUSE DIN CARNE	<i>15130000-8 Produse din carne</i>		
	Carne tocata porc congelata		600 kg	Carne tocata de porc congelata, ambalata in pachet de max 5 kg Aspect: amestec uniform, obtinut prin malaxarea materiei prime cu restul ingredientelor.
	Pulpa de porc fara os congelata		150 kg	Pulpa de porc fara os congelata, ambalata in pachet de max 5 kg
	Sunca presata de pui		350 kg	Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse pasteurizate (fierte), mixate, sunca. Produsul sunca de pui se prezinta sub forma unor bucati de masa de 2-4 kg. Aspect exterior: membrana artificiala, are o suprafata curata, aderenta la compozie, cu invelis continuu, nedeteriorat. Compozitie compacta, omogena, fara goluri de aer sau aglomerari de apa, gel sau grasime sub membrana. Consistenta: semitare; Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain.
	Salam de vara		200 kg	Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte si dublu afumate. Contine carne de porc, grasime si condimente. Produsul se prezinta sub forma unor batoane cilindrice cu diametru de aprox 40- 60 mm, intre 20-40 cm lungime si greutate 0,5-1 kg, in membrana perisabila la fum. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau mucegai. Aspect pe sectiune: Compozitie perfect legata, compacta, mozaicata, fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. La feliere sa isi pastreze integritatea. Consistenta: semitare, elastica; culoare : specifica produselor afumate si membranelor utilizate. Gust si miros: placut, specific componentelor si

				condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced etc), cu gust si miros de fum moderat. Ingrediente : Carne de porc, vita, slanina. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon.
	Cremwursti de pui		300 kg	Produs fiert. Aspect exterior: siraguri din bucati cilindrice, usor curbate, nedeformate si neintrerupte, lungime max 15 cm, diametru max 20 mm, cu suprafata curata, nelipicioasa, cu invelis continuu aderent la compozitie, fara mucegai sau corpuri straine, obtinute prin umplerea membranelor comestibile. La suprafata sa prezinte o culoare specifica materiei prime si componentelor utilizate. Aspect in sectiune: compozitie compacta, omogena, bine legata, fara aglomerari de gel si grasime sub membrana si fara goluri de aer. Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros strain (acru, mucegai, ranced etc.). Consistenta: semitare, elastica. Culoare: compozitia de culoare roz-deschis
	Carnati taranesti		250 kg.	Pasta omogena compacta fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, fara gust si miros strain, la taiere trebuind sa pastreze integritatea feliei. Aspect exterior curat, nelipicios fara mucegai sau corpuri straine, de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerea membranelor artificiale de diam. aprox. 20-30mm., lungime aprox. 25-30 cm.
	Costita afumata si fiarta		250 kg	Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte si afumate, specialitati. Aspect exterior: suprafata curata, uscata, nedeteriorata, fara granulatie de sare, zaharuri sau fosfati, fara mucegai. Aspect in sectiune: strat-uri de carne de culoare rosie spre roz, alternate cu slanina de culoare alba, fara cartilagii si flaxuri tari. Consistenta: specifica sortimentului. Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, cu gust si miros de fum si fara gust sau miros strain.
3	PRODUSE LACTATE	15500000-3 <i>Produce lactate</i>		
	Sana 0.320gr.-0.450 gr.		10000 buc.	Lapte bătut tip sana, obținut din lapte de vacă pasteurizat, omogenizat și în-sămânțat cu culturi lactice selecționate. Proprietăți organoleptice Aspect: masă omogenă, fără impurități. Consistență: fluidă. Gust și miros: plăcut, caracteristic de fermentație lactică. Nu se admite gust sau miros străin (acru, amar, de mucegai etc). Culoare: albă de lapte, fără particule colorate. Proprietăți fizice și chimice Grăsime: min. 3 %. Substanțe proteice: min. 3 %. Ambalare: individuală, în ambalaje tip PET sau Tetra Pak Termen de valabilitate: min. 10 zile de la data livrării. Etichetare: produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cu ingrediente, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare.
	Unt 65% 15g – 20 g		20000 buc	Unt 65% 15g – 20 g. Proprietăți organoleptice: Culoare naturala, uniforma, cu luciu caracteristic; -marcat si etichetat, in termen de garantie, insotit de certificat de conformitate, grasime 65%, miros si aroma satisfacatoare fara nuante straine, aspect (in sectiune proaspata fara goluri de aer, fara impuritati, consistenta la temp. 10-12 grade onctuoasa, omogena, nesfaramicioasa; gust placut, aromat, proaspăt de smantana fermentata, fara gust si miros strain.
	Iaurt natural 125gr. – 130 gr.		3500 buc.	Iaurt natural, ambalat la cutie de 125 gr – 130gr., grasime intre 2,5-4 %. Sa prezinte termenul de valabilitate. Fiecare livrare sa fie insotita de certificat de conformitate.

	Lapte dulce 1.5 %		1500 buc.	<p>Proprietăți organoleptice: -aspect de lichid opac, omogen, lipsit de impurități ,culoare albă cu nuanță ușor gălbuie,consistență fluidă mai vâscos decât apa, gustul plăcut, ușor dulceag, miros plăcut caracteristic, fără gust și miros străin; lipsit de impurități vizibile și de sediment: -lapte de consum fără adaos de lapte praf, fără adaos de zahăr sau alți îndulcitori,fără adaos de conservanți. Să fie ambalat corespunzător la 1 litru, în ambalaje de carton laminat tip TETRA PAK Etichetare: produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date:denumirea sub care este comercializat produsul, lista cu ingrediente,denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare. Ambalare:Ambalajul trebuie să fie corespunzător pentru păstrarea integrității și calității produsului pe timpul transportului și al depozitării. La data livrării produsul va avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.</p>
	Telemea de vaca		200 kg.	<p>Telemea proaspătă,obținută prin coagularea acidă a laptelui, urmată de prelucrarea tehnologică a coagulului prin procedee de ordin fizic, chimic și microbiologic. Proprietăți organoleptice: Aspect exterior: Bucăți uniforme,omogene cu suprafața curată. Consistență: ușor de feliat Gust și miros: Plăcut, specific brânzei din lapte, specific brânzei telemea de vacă,dulceag-acrișor, slab sărat. Caracteristici fizice și chimice: Grasime raportata la substanta uscata:min 30% Ambalare: in galeata de 3 kg-5 kg Termen de valabilitate: min. 8 zile de la data livrării. Etichetare: produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare. Fiecare ambalaj cu produs se va eticheta individual cu etichete autocolante. Toate mențiunile înscrise pe acestea trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p>
	Telemea nesarata		300kg	<p>Brânza telemea nesărată: brânză obținută din lapte 100% de vacă Aspect exterior: Bucăți uniforme,omogene cu suprafața curată. Consistență: ușor de feliat Gust și miros: Plăcut, specific brânzei din lapte, specific brânzei telemea de vacă Ambalare:Ambalajul trebuie să fie corespunzător pentru păstrarea integrității și calității produsului pe timpul transportului și al depozitării.</p>
	Branza proaspata de vaci(dulce)		200 kg	<p>Brânză de vaci de calitate superioară; produs natural obținut din lapte de calitate. Proprietăți organoleptice Aspect: masă omogenă, curată, fără impurități, fără scurgere de zer. Consistență: pastă fină, cremoasă, nesfărâmiată. Gust și miros: plăcut, aromat, specific de fermentație lactică. Nu se admite gust sau miros străin (acru, amar, ranced, de mușcăi, de drojdii etc). Culoare: albă, uniformă în toată masa. Proprietăți fizice și chimice Grăsime raportată la substanța uscată: min. 2.5 %. Proprietăți microbiologice – caracteristicile microbiologice ale produsului vor fi în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, privind criteriile</p>

			<p>microbiologice pentru produsele alimentare. Salmonella – Limite m/M: absență Drojdii și mucegaiuri: absență Ambalare: punga/găleată sau cutie din plastic cu masa netă de max. 3 kg. Termen de valabilitate: min. 7 zile de la data livrării.</p> <p>Etichetare: produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare. Fiecare ambalaj cu produs se va eticheta individual cu etichete autocolante. Toate mențiunile înscrise pe acestea trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p>
Cascaval		250 kg.	<p>Cașcaval tip "Dalia", obținut din lapte de vacă, prin coagulare cu cheag, opărirea cașului și maturarea acestuia.</p> <p>Proprietăți organoleptice</p> <p>Aspect exterior: suprafața netedă, curată, fără cute, pete sau crăpături.</p> <p>Aspect pe secțiune: pastă curată, omogenă, compactă, fără diferențe mari de culoare, urme de mucegai, sau corpuri străine.</p> <p>Consistență: pastă fină, onctuoasă, ușor elastică, la rupere se desface în fășii.</p> <p>Gust și miros: plăcut, potrivit de sărat, caracteristic brânzeturilor provenite din pastă opărită. Nu se admite gust sau miros străin (acru, amar, ranced, de mucegai, de drojdii etc).</p> <p>Culoare: alb-gălbuie până la galben, uniformă în toată masa.</p> <p>Proprietăți fizice și chimice</p> <p>Grăsime raportată la substanța uscată: min. 40 %.</p> <p>Umiditate: max. 55 %</p> <p>Clorură de sodiu: max. 3 %.</p> <p>Ambalare: individuală, în folie termocontractabilă.</p> <p>Etichetare: produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date:</p> <p>denumirea sub care este comercializat produsul, lista cu ingrediente, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare.</p>
			<p>Transportul se face cu mijloace care să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice a produsului.</p>
Branza proaspata de vaci cu smantana Cutie 180gr.-200 gr.		6000 buc.	<p>Brânza este obținută din prelucrarea laptelui de vacă integral, normalizat sau degresat și pasteurizat rezultând brânza proaspătă de vacă în proporție de min. 60% la care se adaugă smântâna, în proporție de 40%. Ambalata în cutii.</p> <p>Grasime raportata la substanta uscata min. 40%</p>
Branza topita Cutie 8 buc.		500 buc.	<p>Preparat din lapte de vacă, fără adaos de grăsimi vegetale.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Aspect: suprafață netedă, lucioasă, fără coajă și fără pete de mucegai, pastă curată, fină omogenă, rare goluri de aer, fără cristale de săruri de topire, cu ingrediente uniform repartizate.</p> <p>Gust plăcut – caracteristic brânzei topite, fără miros străin și fără gust de acru.</p> <p>Culoare: alb-galbuie, sau caracteristică ingredientelor folosite, fara corpuri straine.</p>

				<p>Ambalare: Ambalată individual, corespunzător. Să aibă etichetă conform prevederilor legale.</p> <p>Etichetare: produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date:denumirea sub care este comercializat produsul, lista cu ingrediente,denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare.</p>
	Branza topita baton 100g		500	<p>Preparat din lapte de vacă, fără adaos de grăsimi vegetale. Proprietăți organoleptice:</p> <p>Aspect: suprafață netedă, lucioasă, fără coajă și fără pete de mușci, pastă curată, fină omogenă, rare goluri de aer, fără cristale de săruri de topire, cu ingrediente uniform repartizate.</p> <p>Gust plăcut – caracteristic brânzei topite, fără miros străin și fără gust de acru. Culoare: alb-galbuie, sau caracteristică ingredientelor folosite, fara corpuri straine.</p> <p>Ambalare: Ambalată individual, corespunzător.</p> <p>Etichetare: produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date:denumirea sub care este comercializat produsul, lista cu ingrediente,denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare.</p>
4	LEGUME SI FRUCTE CONSERVATE	15800000-6 - Diverse produse alimentare		
	Tocana de legume		600 buc	<p>Contine ardei capia copt, morcov, ceapa, orez, verdeata, rosii, ulei de floarea soarelui, sare neiodata, foi de dafin, piper Borcan 720 gr.-780 gr</p>
	Ghiveci de legume		1000 buc.	<p>Amestec de legume (dar fara a se limita la acestea): ardei dulce, dovlecel, fasole teaca, vinete, pasta tomate. Borcane la 720 gr.-780 gr.</p>
	Zarzavat de ciorbe		2000 buc.	<p>Amestec de legume - amestec de diverse legume: morcovi, fasole verde, ardei rosii, mazare etc, Aspectul: legume, curate, ajunse la maturitatea de consum, neatacate de boli sau daunatori; -culori variate, caracteristice fiecarui produs in parte, fara devieri de culoare; - gust si miros placut, specific fiecărei legume, fara miros si gust strain. Borcane la 720 gr/-780 gr..</p>
	Pasta de tomate 24%/ bulion		500 buc.	<p>Aspectul bulionului trebuie sa fie de masa omogena, densa , sa nu prezinte semne de alterare (fermentatie, mușci) ; - mirosul si gustul trebuie sa fie placute, caracteristice tomatelor (nu se admite gust si miros strain de fermentare, afumare sau caramelizare, mușci); - culoarea trebuie sa fie rosu aprins pana la caramiziu, uniforma in toata masa. - Concentratia de tomate trebuie sa fie de min 24 %.</p> <p>Ambalate in borcan 720 gr-780 gr.</p>
	Rosii in suc de rosii		2000 buc.	<p>Produs obținut din roșii rotunde, bine coapte, de culoare roșie, din soiuri adecvate. - mirosul si gustul trebuie sa fie placute caracteristice</p>

				tomatelor (nu se admite gust si miros strain de fermentare, afumare sau caramelizare , mucegai); - culoarea trebuie sa fie rosu aprins pana la caramiziu uniforma in toata masa.Borcane la 720 gr.-780 gr.
	Mazare in conserva		500 buc.	Mazare verde boabe la borcan - cu suprafata neteda , in functie de soi, cu diametrul caracteristic fiecarui soi in parte; - culoarea verde, caracteristica soiului, fara deviere de culoare; - gust s i miros placut, caracteristic soiului, fara miros s i gust strain; - dupa fierbere sa se pastreze boabele intregi, iar gustul caracteristic fiecarui produs ; Borcane 720 gr.-780 gr.
	Fasole teaca		800 buc.	- gust si miros placut, specific fiecarei legume, fara miros si gust strain; Borcane la 720 gr.-780 gr.
	Gem caserole 15-20 gr.		8000 buc.	Gem de diferite fructe, -aspect omogen gelificat, culoare, miros si gust caracteristice fructelor componente, -fara miros si gust strain, ambalare la 15- 20 gr. -substanta uscata solubila min. 60%
	Compot		1500 buc.	Compot din fructe diverse:mere/prune/piersici/visine/caise -fructe sanatoase, fara stricaciuni, compozitia limpede Borcane la 720gr.- 1000 gr
5	PATE DE FICAT DE PASARE 100g	15800000-6 - Diverse produse alimentare	3000 buc	Conserva pate de ficat – cu cheita de deschidere Produsul «pate de ficat» este obtinut din: -ficat de pui - minim. 25% carne, ceapa, sare, proteina de origine animala, condimente; grasime : max. 30%, -aspect: masa compacta -culoare : specifica ficatului fiert; -gust si miros: caracteristic ingredientelor folosite, fara gust si miros strain.
6	ULEI DE FLOAREA SOARELUI	15800000-6 - Diverse produse alimentare	400 litri	Produs oleaginos, din floarea soarelui, dublu rafinat , ambalat la litru in sticle din material plastic, sigilate, care trebuie sa fie curate, uscate, fara miros strain si inchise etans pentru a nu permite contactul cu aerul sau cauza pierderi prin scurgeri de produs. -Aspect: limpede, fara suspensii sau sedimente neimbuteliat cu destinatia pentru gatit; culoarea galbena, miros placut, fara miros strain, gust placut, fara gust strain; -Ambalat in recipient de 1 litru
7	OUA	15800000-6 - Diverse produse alimentare	20000 buc.	Oua consum m a r i m e a M Ouale se vor livra din categoria oua proaspete si clasa de oua mari peste 53-62 gr. Conditii tehnice de calitate : coaja nevatamata, curata, de forma normala, uscata, camera de aer mobila, albusul translucid, galbenusul vizibil si usor aplatizat, miros si gust caracteristic oului proaspat. Ouăle trebuie să fie clasificate, marcate și ambalate în max. 10 zile de la data ouării. Nu se admit oua sparte. Conditii de marcare: vor fi marcate vizibil cu data expirarii, marcare individuala. Conditii de ambalare ; in cofrage de carton asezate in pozitie verticala cu varful in jos; ambalajele vor fi curate, uscate fara miros strain sau mucegaiuri, nu se admit oua murdare, cu urme de excremente de gaina sau alte impuritati.
8	LEGUME SI FRUCTE PROASPETE	15800000-6 - Diverse produse alimentare		
	MORCOVI calitatea I		600 kg.	Aspect neted c a r i m e a M Aspect neted cu forma regulata, fara fisuri sau crapaturi, neramificati, nelemnificati, fara miros sau gust strain, culoare specifica fara pete. Termen de valabilitate min.5 zile

	USTUROI		30 kg.	Usturoi uscat, fara a fi secat. Calitatea I
	BANANE		1200 kg.	Aspect neted, culoare verde spre galben, fara pete, marime medie. Ambalate in lada/cutie 10-15 kg Termen de valabilitate minimum 5 zile.
	MERE marime medie calitatea I		1600 kg.	Mere diverse soiuri(ionatan, golden etc.) Aspect neted, fara pete sau gauri, culoare rosie -galbena, (in functie de soi), marime mijlocie. Ambalate in lada/cutie 10-15 kg. Termen de valabilitate minimum 7 zile.
9	OREZ	15800000-6 - Diverse produse alimentare	500 kg	Produs clasic, calitatea I, bob lung, fara spartura, complet decorticat, culoare alba, -miros caracteristic - fara miros strain de mucegai, de rozatoare etc., -gust placut , specific; - Etichetat, ambalat la punga de 1 kg;
10	MASLINE NEGRE NESARATE	15800000-6 - Diverse produse alimentare	100 kg.	Masline negre, intregi, sanatoase, fara urme de vatamari si loviri, cu pulpa rezistenta la apasare, cu consistenta ferma, ambalate in cutie de metal.Produs natural, masline intregi, nefermentat, fara mucegai fara urme de alterare.
11	ZAHAR	15800000-6 - Diverse produse alimentare	250 kg.	Produs rafinat obtinut din sfecla de zahar, sub forma de cristale de granulatie medie. omogena, uniforme, uscate, liber curgatoare, nelipicioase, fara aglomerari, fara corpuri straine, cu gust dulce, fara miros sau gust strain, de culoare alb-lucios. - gradul minim de polarizare: 99,70; - continutul maxim de umiditate: 0,06 %; - continut maxim de zahar invertit: 0,04 %; - Etichetat, ambalat la punga de 1 kg.
12	FASOLE BOABE USCATA	15800000-6 - Diverse produse alimentare	250 kg	Aspect: culoare alba, miros si gust trebuie sa fie caracteristice fasolei sanatoase, cu boabe dezvoltate normal, de marime medie si mare, ajunse la maturitate, fara miros si gust strain; -umiditate maxim 14%; -corpuri straine maxim 2%; Ambalare: ambalaj punga 1kg/sac 10 kg
13	PASTE FAINOASE, DULCIURI	15800000-6 - Diverse produse alimentare		
	Paste fainoase diverse -fidea /taietei cu ou -paste groase		300 kg	Produse calitatea I-a, cu aspect normal, suprafata neteda ,fara striatiuni. fara urme de faina, fara crapaturi, culoare alb-galbuie, uniforma; miros si gust caracteristic, placut, fara gust si miros strain sau de mucegai, fara corpuri straine. Dupa fierbere pastele trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele. Nu se admite prezenta insectelor in diferite stadii de dezvoltare. -Pastele groase vor fi ambalate in sac plastic intact de 3 sau 5 kg,cu continut de ou, in forme diferite (spirala,tuburi,melcisor), compacte nesfaramate.
	Biscuiti dulci -pachet min.70gr		4000 buc.	- pachete de biscuiti de min 70 gr/pachet , proaspeti cu un miros placut, gust caracteristic, intregi, nesfaramati
	Prajitura tip „Magura”		2500 buc.	-prajitura cu crema de lapte si glazura de cacao
	Faina alba de grau –pg.1kg		15 buc.	tip 650/000 calitate superioara, de grau, -miros placut specific fainii, fara miros de mucegai, de incins, sau alt miros strain, Mod de ambalare:punga de hartie de 1 kg.
	Spaghete 0.500 kg		750 buc	- Spaghete ambalate in punga de 500gr.
	Gris 0.500kg		200 buc	-aspect granulos; -culoare alb-galbuie, uniforma, -miros caracteristic, fara miros de mucegai, de incins sau alt miros strain; -gust caracteristic, putin dulceag, fara gust amar, acru sau alt gust strain; -nu se admite prezenta insectelor sau a acarienilor in niciun stadiu de

				dezvoltare : Mod de ambalare: punga la 0.5 kg
14	MIERE poliflora 15g- 20gr.	15800000-6 - Diverse produse alimentare	15000 buc.	Miere de albine naturala, poliflora cu continut max. de apa 20%, si zahar reducător exprimat in zahar invertit min.70%.Culoarea variaza in functie de tipul de miere de la incolor pana la cel maro inchis. Consistenta poate fi fluida, vascoasa sau partial cristalizata. Ambalata in caserole de 15-20 gr. Termen de valabilitate minimum 6 luni.
15	PAINE ALBA cu sare	15811100-7 Paine	20000 buc.	Paine alba 300 gr cu sare ambalata Produs tip franzela sau echivalent, cu masa = 300g. <i>Aspect exterior general:</i> produs bine dezvoltat, format alungit, specific sortimentului, neaplatizat, cu 3-5 crestaturi (in functie de sortimentul oferat); <i>Coaja:</i> suprafata lucioasa, crocanta, de culoare galben aurie, uniforma; <i>Miez in sectiune:</i> miez bine afanat pe toata suprafata sectiunii, fara aglomerari de faina, fara cocoloase sau urme de faina neframantata legat structural de coaja, cu pori fini, uniformi; <i>Aroma:</i> placuta, caracteristica painii albe coapte, fara miros strain (de mucegai, de ranced, de combustibil) <i>Gust:</i> placut caracteristic painii albe coapte, nu se admit gusturi si mirosuri straine, de mucegai, acru, fad, fara scrasnet datorat impuritatilor (pamant, nisip) Furnizorul va prezenta Licenta de fabricatie. Painea va fi livrata ESALONAT in perioada 01.05.2026-31.12.2026, in functie de comanda zilnica, la sediul autoritatii contractante din Zimnicea, str. Împaratul Traian, nr. 68-72, jud. Teleorman, zilnic intre orele 7.00-8.00, pe cheltuiala furnizorului. Produsele livrate vor fi insotite de Declaratia de conformitate. Pretul ramane neschimbat pe toata perioada derularii contractului.
16	CONSERVA DE PESTE SARDINE 125g	15800000-6 - Diverse produse alimentare	100 buc	CONSERVA DE PESTE SARDINE min.125g in sos tomat/ulei

Evidențierea loturilor în cadrul procedurii si stabilirea valorii estimate:

NR.LOT	DENUMIRE PRODUS ALIMENTAR	UM	Cantitate	Val.fara TVA (lei)
1	CARNE SI FICAT DE PUI			72300
	Aripi de pui fara varfuri congelate	kg	1000	
	Ficatei de pui congelati	kg	350	
	Pulpe pui superioare congelate	kg	3000	
2	CARNE SI PRODUSE DIN CARNE			50450
	Carne tocata de porc congelata	kg	600	
	Sunca presata de pui	kg	350	
	Salam de vara	kg	200	
	Pulpa porc fara os congelata	kg	150	
	Cremwursti de pui	kg	300	
	Carnati taranesti	kg	250	
	Costita afumata si fiarta	kg.	250	
3	PRODUSE LACTATE			126450
	Sana (0.320l-0.450l)	buc.	10000	
	UNT 65% 15g-20g	buc.	20000	

	Iaurt 125 gr. - 130gr.	buc.	3500	
	Lapte dulce 1,5%	litri	1500	
	Telemea vaca	kg	200	
	Branza dulce	kg	200	
	Telemea nesarata	kg	300	
	Cascaval	kg	250	
	Branza proaspata de vaci cu smantana	buc.	6000	
	Branza topita baton 100gr	buc.	500	
	Branza topita (cutie 8 buc)	cut	500	
4	LEGUME SI FRUCTE CONSERVATE			53250
	Tocana de legume	buc.	600	
	Ghiveci de legume	buc.	1000	
	Zarzavat pt. ciorbe	buc.	2000	
	Pasta de tomate 24%(bulion)	buc.	500	
	Rosii in suc de rosii	buc.	2000	
	Mazare in conserva	buc.	500	
	Fasole teaca	buc.	800	
	Gem 15-20 g	buc.	8000	
	Compot	buc.	1500	
5	PATE DE FICAT DE PASARE 100g	buc.	3000	9000
6	ULEI DE FLOAREA SOARELUI PENTRU GATIT 1L	litri	400	3600
7	OUA	buc.	20000	24000
8	LEGUME SI FRUCTE PROASPETE			20160
	Morcovi	kg.	600	
	Usturoi	kg	30	
	Banane	kg	1200	
	Mere marime medie	kg	1600	
9	OREZ	kg.	500	3250
10	MASLINE NEGRE NESARATE	kg	100	2400
11	ZAHAR	kg.	250	1125
12	Fasole boabe uscata	kg	250	2375
13	PASTE FAINOASE, DULCIURI, FAINA			18620
	Biscuiti min.70 gr.	buc.	4000	
	Prajitura tip MAGURA	buc.	2500	
	Paste făinoase diverse	kg.	300	
	Faina alba de grau-pg.1kg	kg	15	
	Gris 0,500 kg.	buc.	200	
	Spaghette 0.500 kg	buc.	750	
14	MIERE 15-20 gr.	buc.	15000	9000
15	PAINA ALBA 300 gr ambalata	buc.	20000	38000
16	CONSERVA DE PESTE SARDINE 125g	buc.	100	600
	TOTAL			434580

4. Modul de prezentare a propunerii tehnice

Prin propunerea tehnica, ofertantii vor prezenta descrierea detaliata a produselor oferitate precum si

alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice conform cerintelor caietului de sarcini.

Propunerea tehnica va indeplini urmatoarea forma:

Lot nr.... + denumirea lotului				
Nr. Crt.	Denumire produs Forma de prezentare/ambalare Firma producatoare	Cantitate solicitata de unitatea contractanta	U.M	Specificatii tehnice ale produsului
1				
....				
....				
	Termen de livrare: maxim 5 zile lucratoare de la primirea comenzii			

5. Sistemul de asigurare a calității

Produsul va respecta standardele prezentate de ofertantul câștigător în propunerea sa tehnică, cu respectarea cerințelor tehnice specificate în prezentul caiet de sarcini.

Când nu este menționat niciun standard sau reglementare aplicabilă, se vor respecta standardele sau reglementările naționale în vigoare.

Calitatea produsului va fi atestată, la livrare prin prezentarea certificatului de calitate și conformitate sau a declarației de conformitate.

6. Etichetarea, ambalarea și livrarea

Furnizorul are obligația de a respecta prevederile legale de ambalare și etichetare a produselor, pentru ca acestea să facă față manipulării și condițiilor din timpul transportului, în așa fel încât să ajungă în stare bună la destinația finală.

Pentru etichetare se impune următoarea inscripționare:

- a) denumirea produsului;
- b) sortimentul;
- c) greutatea cutiei;
- d) valoarea nutritivă;
- e) valoarea energetică;
- f) ingrediente;
- g) numele și adresa producătorului;
- h) număr lot și data fabricației;
- i) termen de valabilitate.

La livrare, marfa este însoțită de documentele de certificare a calității și instrucțiunile tehnice de transport, depozitare și manipulare. Depozitarea produsului se face conform instrucțiunilor producătorului și legislației în vigoare cu privire la depozitarea produselor alimentare.

Livrarea se va face pe bază de comandă, în funcție de necesarul de consum identificat de către autoritatea contractantă. Produsele vor fi livrate astfel încât să corespundă specificațiilor tehnice minime impuse de prezentul caiet de sarcini.

Produsele vor fi livrate la sediul autorității contractante, situat în orasul Zimnicea, str. Imparatul Traian, nr.68-72, jud. Teleorman.

Termenul de livrare este cel specificat în nota de comandă sau, în lipsa acestuia, în maximum trei zile, de la comanda fermă transmisă de către autoritatea contractantă, în intervalul orar 08.00 – 15.00.

Achizitorul își rezervă dreptul de a refuza produsele care se află în afara termenului de valabilitate.

Produsele livrate vor fi însoțite de următoarele documente:

- Aviz de însoțire a mărfii, când este cazul;
- Certificate de calitate și conformitate sau Declarația de conformitate.
- CARNEA va fi marcată și certificată conform legislației în vigoare.

Livrarea produselor se va face cu mijloace proprii ale furnizorului, autorizate din punct de vedere sanitar veterinar.

Pâinea se transporta numai în mijloace de transport autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, acoperite, curate aerisite în navele PVC curate, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine.

7. Transportul

Transportul se face cu vehicule închise, izoterme, prevăzute cu instalație frigorifică, răcite în prealabil, pentru a menține temperatura necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului.

Produsele se transportă numai în mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie să fie curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, neinfestate și ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare, apte pentru a păstra calitatea și integritatea produselor.

Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de organisme specializate.

Operatorii economici au obligația de a deține autorizație/inregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor care figurează în registrele de evidență a unităților autorizate/inregistrate gestionate de către autoritatea competentă și de a respecta prevederile art. 18 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

*Procedura de atribuire a contractului de achiziție publică este inițiată sub incidența prezentei clauze **suspensive**, în sensul că încheierea/semnarea contractului de achiziție publică este condiționată de alocarea prevederilor bugetare cu această destinație.*

Intocmit,

Maria Capdefier

Tudose Emilia

Mirela Stan

