

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

APROBAT,
Primar, Szűcs/Szabolcs



CAIET DE SARCINI ACORD CADRU FURNIZARE ALIMENTE, în cadrul proiectului „Cantina Socială BERNADETT”, Cod CPV 15800000-6 Diverse produse alimentare (Rev. 2)

1. Introducere

Prezentul caiet de sarcini este întocmit în conformitate cu prevederile Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare și a HG nr. 395/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractelor de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

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 și financiară.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc după caz caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, precum și sisteme de asigurare a calității, ambalare, etichetare, marcare, condiții pentru certificarea conformității cu standardele relevante sau altele asemenea și sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea de "sau echivalent".

În cadrul acestei proceduri, PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE 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 nespicientată 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.

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din caietul de sarcini.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prezentate în caietul de sarcini atrage declararea ofertelor ca neconforme în temeiul art. 215, alin. (5) din Legea nr. 98/2016, coroborat cu art. 137, alin. (3), lit. a) din H.G. nr. 395/2016.

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

2. Obiectivul contractului

Prezentul caiet de sarcini are drept scop prezentarea cerințelor minime obligatorii aferente furnizării de produse alimentare.

Prin derularea acestei proceduri, Autoritatea Contractantă urmărește atribuirea acordului cadru de furnizare produse alimentare în vederea asigurării hranei pentru „*Cantina Socială BERNADETT*”.

3. Informații despre Autoritatea Contractantă

Autoritatea Contractantă: Comuna Viile Satu Mare, adresa loc. Viile Satu Mare, str. Republicii, nr. 1, jud. Satu Mare

Reprezentant legal: Szűcs Szabolcs

Denumirea achiziției: acord cadru de furnizare alimente, în cadrul proiectului „Centru de zi de asistență și recuperare pentru persoane vârstnice, Comuna Viile Satu mare, județul Satu Mare”

Valoarea estimată: între 70.808,73 lei fără TVA și 117.851,94 lei fără TVA.

Tip contract: furnizare produse

Finanțare: Programe de interes național pentru dezvoltarea serviciilor sociale pentru persoanele vârstnice, aprobat prin HG nr. 435/2022.

Nr. loturi: 1

Cod CPV: 15800000-6 Diverse produse alimentare (Rev.2)

Durata contractului: Contractul se încheie pe o perioadă de 18 luni și va intra în vigoare la data semnării de către ambele părți.

4. Descrierea produselor solicitate

Comuna Viile Satu Mare își propune să atribuie acordul-cadru de furnizare alimente, pentru unul sau mai multe loturi cu unul sau mai mulți furnizori.

Obiectul achiziției publice îl constituie atribuirea de acord cadru de furnizare cu unul sau mai mulți furnizori pentru unul sau mai multe loturi, necesare pentru asigurarea hranei persoanelor vârstnice.

Achiziția produselor specificate trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în tabelul de mai jos, care reprezintă cerințe minime obligatorii și care fac parte integrantă din acest Caiet de sarcini.

Estimarea cantităților care urmează să fie atribuite:

Nr. crt.	Denumire produs	U.M.	Cantități minime acord cadru	Cantități maxime acord cadru
1.	Ceafă porc fără os	kg	227	378

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE*Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224**e-mail: viilesm@yahoo.com*

2.	Pulpă porc fără os	kg	22	36
3.	Ciolan	kg	108	180
4.	Carne tocată de porc	kg	86	144
5.	Pulpe dezosate pui	kg	32	54
6.	Oase afumate	kg	43	72
7.	Slănină afumată	kg	32	54
8.	Untură	kg	11	18
9.	Picioare de porc	kg	22	36
10.	Parizer de porc	kg	32	54
11.	Cârnați proaspăt subțire	kg	22	36
12.	Cârnați trandafir	kg	22	36
13.	Făină albă	kg	65	108
14.	Făină de mălai	kg	22	36
15.	Paste făinoase lăști late 800 gr	buc	43	72
16.	Paste făinoase răzălăi cu ou 500 gr	kg	43	72
17.	Paste făinoase fusilli 5 kg	buc	11	18
18.	Paste făinoase Cuș cuș 800 gr	buc	32	54
19.	Paste făinoase melci 5 kg	buc	32	54
20.	Paste făinoase penne 4 kg	buc	32	54
21.	Paste făinoase gemelli/spirale 5 kg	buc	11	18
22.	Orez	kg	54	90
23.	Ouă consum "M"	buc	1188	1980
24.	Lapte UHT 1,5%	l	140	234
25.	Smântână 35%	kg	119	198
26.	Lapte bătut	l	11	18
27.	Brânză dulce	kg	54	90
28.	Margarina 900 gr	buc	11	18
29.	Iaurt cu fructe 400 gr	buc	184	306
30.	Mere roșii/galbene	kg	119	198
31.	Pere	kg	184	306
32.	Portocale	kg	184	306
33.	Kiwi la caserolă 1 kg	buc	184	306
34.	Banane	kg	184	306
35.	Nectarine	kg	184	306
36.	Mandarine	kg	184	306
37.	Clementine	kg	184	306
38.	Kaki	buc	184	306
39.	Piersici	kg	184	306
40.	Prune	kg	184	306
41.	Struguri de masă	kg	184	306
42.	Pepene verde	kg	400	666

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE*Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224**e-mail: viilesm@yahoo.com*

43.	Pepene galben	kg	259	432
44.	Compot vișine 680 gr	buc	11	18
45.	Cartofi	kg	594	990
46.	Ceapă galbenă	kg	22	36
47.	Morcovi	kg	130	216
48.	Ardei gras galben	kg	86	144
49.	Ardei gras roșu	kg	11	18
50.	Varză căpățână	kg	130	216
51.	Gulii	kg	43	72
52.	Țelină rădăcină	kg	32	54
53.	Pătrunjel rădăcină	kg	43	72
54.	Fasole albă cu bob mijlociu	kg	22	36
55.	Fasole tărcată	kg	22	36
56.	Dovlecel	kg	32	54
57.	Salată verde	kg	22	36
58.	Frunze pătrunjel	leg	32	54
59.	Frunze țelină	leg	22	36
60.	Frunze mărar	leg	22	36
61.	Fasole galbenă congelată 2,5 kg	buc	11	18
62.	Spanac 2,5 kg	buc	11	18
63.	Fasole galbenă la borcan 720 ml	buc	11	18
64.	Mazăre verde la borcan 720 ml	buc	119	198
65.	Roșii decojite cuburi/întregi 400 gr	buc	11	18
66.	Pate porc 200 gr	buc	11	18
67.	Conservă de ananas 565 gr	buc	184	306
68.	Ulei floarea soarelui	l	130	216
69.	Zahăr	kg	32	54
70.	Gris	kg	11	18
71.	Pesmet alb 500 gr	buc	32	54
72.	Bulion 1020 gr	buc	32	54
73.	Pastă tomate 720 gr	buc	22	36
74.	Pastă ardei tub 160 gr dulce	buc	22	36
75.	Cremă Gulaș tub 160 gr dulce	buc	11	18
76.	Condiment cub vită 60 gr	buc	32	64
77.	Condiment cub găină 60 gr	buc	11	18
78.	Muștar 500 gr	buc	11	18
79.	Tarhon 4 gr	buc	11	18
80.	Foi de dafin 4 gr	buc	11	18
81.	Oregano 8 gr	buc	11	18
82.	Amidon alimentar 200 gr	buc	11	18
83.	Drojdie 50 gr	buc	11	18

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224
e-mail: viilesm@yahoo.com

84.	Praf de copt 10 gr	buc	97	162
85.	Zahăr vanilat 8 gr	buc	421	702
86.	Scorțișoară măcinată 50 gr	buc	11	18
87.	Esență lămâie 30 ml	buc	11	18
88.	Esență rom 30 ml	buc	11	18
89.	Condiment grătar 20 gr	buc	11	18
90.	Condiment cimbru 8 gr	buc	11	18
91.	Oțet	l	11	18
92.	Stafide aurii 100 gr	buc	11	18
93.	Budincă vanilie 40 gr	buc	22	36
94.	Budincă ciocolată 40 gr	buc	22	36
95.	Foi cremeș 350 gr	buc	22	36
96.	Suc natural 1L	buc	367	612
97.	Suc natural 2L	buc	184	306
98.	Cozonac 400 gr	buc	184	306
99.	Ștrudel dulce 120 gr	buc	184	306
100.	Pâine albă 800 gr	buc	562	936

Specificații tehnice minime

Specificațiile tehnice definesc caracteristicile/cerințele pe care produsele trebuie să le îndeplinească. Furnizorul va furniza produsele în conformitate cu cerințele Autorității Contractante, atât din punct de vedere al calității, cât și din punct de vedere al respectării cu strictețe a termenelor de livrare.

Nr. crt.	Denumire produs	U.M.	Descriere produs
1.	Ceafă porc fără os	kg	Produs proaspăt sau congelat, sub forma unui bloc compact, fără os. Mușchiul cefei dezosat, degresat, bine fasonat. Se admite la suprafață prezența unui strat intermitent de maxim 0,5 cm slănină, cu evidențierea fasciei de acoperire rămas pe mușchi. Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonat, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi de oase.
2.	Pulpă porc fără os	kg	Pulpă de porc fără os, calitate I - dezosată, proaspătă, congelată; - superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare; - slănina de acoperire max. 8 mm; - fără oase, cartilagii și șorici; - miros plăcut; - culoare roz deschis;

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

			<ul style="list-style-type: none">- parte necomestibilă 0 %;- protide 20 %, lipide 6%;- valoarea energetică: 142 kcal/100 g;- fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune;- urmele ce se formează cu degetul revin repede;- suc din carne se obține greu și este limpede;- marcată, etichetată, ambalată în pungi.
3.	Ciolan	kg	Produs fiert și afumat. Bucăți cu secțiune corespunzătoare, cu marginile tăiate, îngrijite, cu suprafață curată, șoricul să fie neted, fără resturi de păr, fără pete de culoare roșie-brună, consistență fragedă, compactă, masa bine legată, nefărămicioasă la tăiere cu straturi de grăsime albă de max. 7 mm, miros plăcut, specific potrivit de sărat, fără gust și miros străin, acru sau rânced.
4.	Carne tocată de porc	kg	Conținut maxim de grăsime: 30%. Suprafața cărnii trebuie să fie curată, fără cheaguri, sau alte impurități. Nu se admite carne care prezintă urme de alterare, decolorare sau care prezintă mirosuri străine de chimicale, furaje, etc.
5.	Pulpe dezodate pui	kg	Caracteristici: Pulpe de pui dezodate, proaspete sau refrigerate, calitatea I, <ul style="list-style-type: none">- culoare corespunzătoare, fragede,- procentul de grăsime va fi de maxim 10% din greutatea pulpei,- fără exces de piele,- miros plăcut,- protide 20%, lipide 10 %,- valoarea energetică: 177 kcal/100 g,- etichetate și ambalate în pungi. Gramaj: aproximativ 1 kg și mai puțin de 1 kg.
6.	Oase afumate	kg	Produs din oase de porc sau vită, afumate lent pentru a păstra aroma tradițională și gustul intens. Oasele sunt de dimensiuni variate, cu resturi de carne și un strat subțire de grăsime, afumate uniform pentru o savoare deosebită. Suprafața este uscată, cu o culoare închisă, iar textura oaselor este bine conservată.
7.	Slănină afumată	kg	Slănină afumată Calitatea I Aspect exterior: bucăți cu sau fără șorici, fasonate, cu suprafața curată, fără pete, fără urme de sânge sau secțiuni adânci. Se permite prezența urmelor de carne la suprafața și în interior. Șoricul trebuie să fie bine curățat de păr. Aspect de secțiune: culoare alb-gălbuie sau alb-roz.

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

			<p>Formă: bucăți de slănină de pe spinare sau părțile laterale, de formă aprox. pătrată sau dreptunghiulară, cu o grosime de minim 2,5 cm (exclusiv șoriciul).</p> <p>Consistență: gust și miros plăcut, caracteristic de afumat și sărat.</p> <p>Conținut de clorură de sodiu: max. 3%. Fără gust și miros străin.</p>
8.	Untură	kg	<p>Produs din grăsime de porc pură, obținută prin topirea lentă a grăsimii interioare a porcului. Are un aspect alb, uniform, cu o textură fină și cremoasă. Untura este complet curățată de impurități și resturi de carne, având un gust delicat și autentic, caracteristic produselor tradiționale. Se depozitează la rece pentru a păstra prospețimea și calitățile nutriționale.</p>
9.	Picioare de porc	kg	<p>Formă: Bucăți compacte, cu forma caracteristică picioarelor de porc, întregi sau secționate, după caz.</p> <p>Aspect exterior: Suprafața curată, nelipicioasă, de culoare specifică produsului, fără urme de mușcăi, impurități sau corpuri străine.</p> <p>Aspect pe secțiune: Structură compactă, cu țesuturi bine definite, de culoare specifică produsului, fără modificări necorespunzătoare.</p> <p>Gust și miros: Plăcut, specific picioarelor de porc, fără gust sau miros străin (de mușcăi, acru, rânțed).</p> <p>Termen de valabilitate: Minim 7 zile de la data livrării, în condițiile de păstrare indicate de producător.</p>
10.	Parizer de porc	kg	<p>Proprietăți organoleptice:</p> <p>Formă: Bucăți compacte cu diametrul și forma corespunzătoare membranei folosite.</p> <p>Aspect exterior: Suprafața curată, nelipicioasă, fără aglomerări de grăsime la capete sau sub membrană. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, de culoare specifică produselor afumate și membranelor utilizate.</p> <p>Aspect pe secțiune: Compoziție compactă, bine legată, fără corpuri străine sau aglomerări de grăsime.</p> <p>Gust și miros: Plăcut, specific produsului cit și condimentelor folosite fără gust și miros străin (de mușcăi, acru sau rânțed)</p> <p>Termen de valabilitate: minim 7 zile de la data livrării.</p>
11.	Cârnați proaspăt subțire	kg	<p>Pastă omogenă din carne de porc compactă fără flaxuri sau goluri de aer fără corpuri străine, fără fragmente de os, aglomerări de grăsime sau condimente. Fără gust și/sau miros străin. La tăiere trebuie să se păstrează integritatea feliei.</p>

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

			<p>Aspect exterior: curat nelipicios fără mucegai sau corpuri străine de forma unor bucăți cilindrice obținute prin umplerea membranelor de porc. Grosime aprox. 15-20 mm.</p> <p>Termen de valabilitate: 5 zile de la data livrării.</p>
12.	Cârnați trandafir	kg	<p>Aspect pe secțiune: Pastă omogenă din carne de porc, de culoare specifică sortimentului Carnați trandafir, compactă, fără goluri de aer, fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime sau condimente. La tăiere se păstrează integritatea feliei.</p> <p>Gust și miros: Plăcut, specific produsului și condimentelor folosite, fără gust și/sau miros străin.</p> <p>Aspect exterior: Suprafață curată, nelipicioasă, fără mucegai sau corpuri străine, sub formă de bucăți cilindrice obținute prin umplerea membranelor naturale de porc.</p> <p>Dimensiuni: Grosime aproximativ 15–20 mm.</p> <p>Termen de valabilitate: 5 zile de la data livrării, în condițiile de păstrare recomandate.</p>
13.	Făină albă	kg	<p>Făină de grâu albă tip 550, ambalată în pungi de hârtie kraft pentru uz alimentar, cu masă netă de min. 1kg/ambalaj.</p> <p>Caracteristic organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- culoare alb gălbui, cu nuanță slab cenușiu;- miros plăcut, specific făinii, fără miros de mucegai, de închis, sau alt miros străin.
14.	Făină de mălai	kg	<p>Ingrediente: mălai (din porumb).</p> <p>Aspect: pulbere fină sau ușor granulată, de culoare galbenă intensă, fără impurități.</p> <p>Culoare: galbenă, uniformă, caracteristică făinii de mălai de calitate.</p> <p>Gust și miros: gust ușor dulceag, caracteristic porumbului, cu miros proaspăt, plăcut. Nu se admite făina cu miros sau gust străin.</p> <p>Consistență: fină sau ușor granulată, ușor de utilizat în diverse preparate.</p> <p>Ambalaj: pungi de 1 kg, 500 g sau alte dimensiuni, etichetate corespunzător.</p>
15.	Paste făinoase lăști late	buc	<p>Paste făinoase uscate lungi, ambalate în pungi din polipropilenă, cu masa netă de min. 500 g.</p> <p>Ingrediente: făină grifică (din grâu comun și grâu dur), min. 10% ouă (min. 2 buc/kg de făină).</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- formă: paste lungi de cca. 20-25 cm, în secțiune diametrul de 1-2 mm;

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

			<ul style="list-style-type: none">- culoare: alb-gălbuie, uniformă;- gust și miros: caracteristic, fără miros și gust străin.
16.	Paste făinoase răzălăi cu ou	buc	<p>Paste făinoase uscate.</p> <p>Produsul este ambalat în pungă de polipropilenă termosudată, cu masă netă de minimum 250 g.</p> <p>Ingrediente: făină albă/grifică și ouă în proporție de minimum 30% (echivalentul a minimum 6 ouă/kg de făină).</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">-aspect: bucăți mici de paste făinoase, răsucite, cu formă specifică tipului răzălăi;- culoare: alb-gălbuie, uniformă;- gust și miros: caracteristice pastelor cu ou, plăcute, fără gust sau miros străin.
17.	Paste făinoase fusilli	buc	<p>Paste făinoase uscate scurte, ambalate în pungi din polipropilenă, cu masa netă de min. 500 g.</p> <p>Ingrediente: făină grifică albă de grâu/ grifică, apă, gluten, etc.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- formă: diverse forme (corn, spirală, penne, rotite, fundițe, etc. - după cum se va specifica în comandă).- culoare: alb-gălbuie, uniformă;- gust și miros: caracteristic, fără miros și gust străin.
18.	Paste făinoase Cuș cuș	buc	<p>Paste făinoase uscate scurte.</p> <p>Ingrediente: făină grifică (din grâu comun, grâu dur și porumb), apă.</p> <p>Produsul va fi ambalat în folie din polipropilenă termosudată. Inscrisiționată, la un gramaj net de min. 500g.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: granule mici sferice de aluat, uscate, uniforme;- culoare: alb-gălbuie, uniformă;- gust și miros: caracteristic, fără miros și gust străin.
19.	Paste făinoase melci	buc	<p>Paste făinoase uscate scurte, ambalate în pungi din polipropilenă, cu masa netă de min. 500 g.</p> <p>Ingrediente: făină grifică albă de grâu/ grifică, apă, gluten, etc.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- formă: diverse forme (corn, spirală, penne, rotite, fundițe, etc. - după cum se va specifica în comandă).- culoare: alb-gălbuie, uniformă;- gust și miros: caracteristic, fără miros și gust străin.
20.	Paste făinoase penne	buc	<p>Paste făinoase uscate scurte, ambalate în pungi din polipropilenă, cu masa netă de min. 500 g.</p>

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE*Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224**e-mail: viilesm@yahoo.com*

			<p>Ingrediente: făină grifică albă de grâu/ grifică, apă, gluten, etc.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- formă: diverse forme (corn, spirală, penne, rotite, fundițe, etc. - după cum se va specifica în comandă).- culoare: alb-gălbuie, uniformă;- gust și miros: caracteristic, fără miros și gust străin.
21.	Paste făinoase gemelli/spirale	buc	<p>Paste făinoase uscate scurte, ambalate în pungi din polipropilenă, cu masa netă de min. 500 g.</p> <p>Ingrediente: făină grifică albă de grâu/ grifică, apă, gluten, etc.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- formă: diverse forme (corn, spirală, penne, rotite, fundițe, etc. - după cum se va specifica în comandă).- culoare: alb-gălbuie, uniformă;- gust și miros: caracteristic, fără miros și gust străin.
22.	Orez	kg	<p>Orez cu bob lung/rotund, calitatea I, ambalat în pungi de polipropilenă, cantitate netă de min. 1kg/ambalaj.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: boabe de orez de formă alungită/rotundă, sănătoase, întregi, complet decorticate;- culoare: alb-gălbui;- miros: caracteristic, fără miros străin de mușgai, de închis, de rozătoare;- gust: specific, fără gust străin.
23.	Ouă consum "M"	buc	<p>Ouă de consum proaspete de găină, categoria A, mărimea M, min. 53 gr.</p> <p>Condiții tehnice de calitate:</p> <ul style="list-style-type: none">- coajă nevătămată, curată, uscată;- miros și gust caracteristic oului proaspăt;- ambalate în cofraje de carton, așezate în poziție verticală cu vârful în jos.
24.	Lapte UHT 1,5%	l	<p>Caracteristici: Lapte integral standardizat cu 1,5% grăsime, omogenizat și ultrapasteurizat (UHT).</p> <p>Ambalaj: cutie de carton fără deteriorări.</p> <p>Gramaj: 1 L.</p>
25.	Smântână 35%	kg	<p>Aspect: masă omogenă, fără impurități</p> <p>Consistența: vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice</p> <p>Culoarea: albă până la alb-gălbui, uniformă în toată masa</p> <p>Miros și gust: plăcut, caracteristic, slab acrișor, aromat, specific de fermentației lactice, fără gust și miros străin</p>

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilestm@yahoo.com

			Conținut de grăsimi: 35% Etichetat, ambalat la gălețușă de plastic de min. 1 kg.
26.	Lapte bătut	buc	Aspect: lichid omogen, ușor vâscoasă, ambalat în recipiente sigilate pentru păstrarea prospețimii. Culoare: albă, uniformă. Gust și miros: gust acrișor, caracteristic, cu miros plăcut de lactate fermentate, fără gust sau miros străin. Nu se admite laptele bătut cu aspect neomogen, cu gust sau miros neplăcut, sau care conține impurități. Conținut de culturi lactice: Lactobacillus bulgaricus și Streptococcus thermophilus. Etichetat și ambalat în recipiente de 500 ml sau 1 litru.
27.	Brânză dulce	kg	Bucăți întregi, uniforme cu suprafață curată, se admit urme de sedilă. Se admit bucăți ușor deformate cu rare crăpături la suprafață. Nu se admit bucăți cu suprafață mucegăită, înmuiată, mucilaginoasă, culoare sau cu urme de impurități. Pastă curată, uniformă. Se admit rare goluri de presare și fermentare. Nu se admite pastă neomogenă, cu impurități, roșeață galbenă sau cu mucegai și nici aspect buretor. Aspect în secțiune: Masă compactă, legată, de consistență uniformă, se rupe ușor, fără a se sfărâma. Se admite consistență ușor sfărâmicioasă. Nu se admite consistență crețoasă, cauciucoasă. Culoare: Albă până la albă cu nuanțe ușor gălbuie, uniformă în toată masa. Gust și miros plăcut, specific sortimentului de brânză. Nu se admit gusturi și mirosuri străine de amar, de iod de furaj, de chimicale, metale, fermentație străină, etc.
28.	Margarină	buc	Conține uleiuri vegetale și grăsimi vegetale, conținut de unt de minim 0,5%, sare 0,5%, emulsificatori mono și digliceride ale acizilor grași, aromă, conservant (acid ascorbic), acidifiant (acid citric), colorant(betacaroten), vitamine (A, D3). Aspect lucios, uscat în secțiunea proaspăt tăiată, culoarea specifică tipului de margarină, consistență la 19°C, masa onctuoasă, compactă, nesfărâmicioasă, miros și gust plăcut, aromat, fără gust amar sau ranced. Produs din uleiuri vegetale și grăsimi vegetale, apă, sare, conservant. Ambalat în cutii de plastic, închise ermetic, cu suprafață curată, învelișul continuu, nedeteriorat.
29.	Iaurt cu fructe	buc	Aspect și consistență: - de consistență fermă, cremos;

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

			<p>- la rupere are aspect granular poros; Culoarea: fructului, Miros și gust: specific de iaurt cu fructe diverse, nu se admite gust sau miros străin (amar, ranced, de mucegai) Ambalare, etichetare și marcare: pahar din plastic de min. 150 g - max. 500 g, cu capac presat sau termosudat, etichetat, vizibil marcat cu data expirării; Ingrediente: lapte de vacă, diverse fructe, zahăr, sirop de glucoză-fructoză, -conținut de fructe min. 10%, grăsime min. 3%, sare max. 0,09% Termen de valabilitate: min. 15 zile de la livrare</p>
30.	Mere roșii/galbene	kg	<p>Proprietăți organoleptice: - aspect: fructe întregi, curate, sănătoase, bine dezvoltate, cu formă caracteristică soiului; - culoare: roșie sau galbenă, uniformă sau cu nuanțe specifice soiului, fără pete anormale; - coajă: netedă, întregă, fără lovituri, crăpături, mucegai sau alte defecte vizibile; - pulpa: fermă, succulentă, de culoare specifică soiului; - gust și miros: plăcut, specific merelor proaspete, fără gust sau miros străin.</p>
31.	Pere	kg	<p>Proprietăți organoleptice: - aspect: fructe întregi, curate, sănătoase, bine dezvoltate, cu formă caracteristică soiului; - culoare: specifică soiului (verde, galben-verzui sau cu ușoare nuanțe arămii), uniformă, fără pete anormale; - coajă: netedă, întregă, fără lovituri, crăpături, mucegai sau alte defecte vizibile; - pulpa: fermă, succulentă, de culoare alb-gălbuie, fără brunificări; - gust și miros: plăcut, specific perelor proaspete, fără gust sau miros străin.</p>
32.	Portocale	kg	<p>Proprietăți organoleptice: - aspect: fructe întregi, curate, sănătoase, bine dezvoltate, cu formă caracteristică soiului; - culoare: portocalie, uniformă, specifică soiului, fără pete anormale sau decolorări; - coajă: fermă, întregă, fără lovituri, crăpături, mucegai sau urme de alterare; - pulpa: succulentă, de culoare portocalie, fără semințe sau cu semințe puține, după caz;</p>

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

			<p>- gust și miros: plăcut, dulce-acrișor, specific portocalelor proaspete, fără gust sau miros străin.</p>
33.	Kiwi la caserolă	buc	<p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: fructe întregi, curate, sănătoase, de mărime relativ uniformă, așezate ordonat în caserolă;- culoare: coajă brun-verzuie specifică fructului; pulpa verde intens, cu semințe negre caracteristice;- coajă: întregă, fără lovituri, crăpături, mușgai sau urme de alterare;- pulpa: fermă, succulentă, fără zone moi sau brunificate;- gust și miros: plăcut, specific fructului de kiwi, fără gust sau miros străin.
34.	Banane	kg	<p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: fructe întregi, curate, sănătoase, bine dezvoltate, cu formă alungită caracteristică;- culoare: galbenă, uniformă, cu posibile puncte brune de maturitate, fără pete anormale;- coajă: întregă, fermă, fără crăpături, lovituri sau mușgai;- pulpa: moale, fină, de culoare alb-gălbuie, fără zone brunificate;- gust și miros: plăcut, dulce, specific bananelor coapte, fără gust sau miros străin.
35.	Nectarine	kg	<p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: fructe întregi, curate, sănătoase, bine dezvoltate, cu formă rotundă caracteristică soiului;- culoare: galben-portocalie, cu zone roșietice specifice soiului, uniform distribuite;- coajă: netedă, fără puf, întregă, fără crăpături, lovituri sau mușgai;- pulpa: fermă, succulentă, de culoare galbenă sau alb-gălbuie, fără brunificări;- gust și miros: plăcut, dulce-acrișor, specific nectarinelor proaspete, fără gust sau miros străin.
36.	Mandarine	kg	<p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: fructe întregi, curate, sănătoase, bine dezvoltate, cu formă ușor turtită caracteristică mandarinelor;- culoare: portocalie, uniformă, specifică soiului, fără pete anormale sau decolorări;- coajă: netedă sau ușor poroasă, întregă, fără crăpături, lovituri sau mușgai;- pulpa: succulentă, de culoare portocalie, fără semințe sau cu semințe puține, după soi;

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE*Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224**e-mail: viilesm@yahoo.com*

			<p>- gust și miros: plăcut, dulce-acrișor, specific mandarinelor proaspete, fără gust sau miros străin.</p>
37.	Clementine	kg	<p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: fructe întregi, curate, sănătoase, bine dezvoltate, cu formă rotundă și ușor turtită caracteristică clementinelor;- culoare: portocalie, uniformă, fără pete sau decolorări neobișnuite;- coajă: netedă, subțire, întreagă, fără crăpături, lovături sau mucegai;- pulpa: succulentă, de culoare portocalie, fără semințe sau cu semințe puține, în funcție de soi;- gust și miros: dulce, aromat, specific clementinelor proaspete, fără gust sau miros străin.
38.	Kaki	kg	<p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: fructe întregi, curate, sănătoase, bine dezvoltate, cu formă rotundă sau ușor turtită, caracteristică soiului;- culoare: portocaliu intens, uniform, fără pete verzi sau decolorări neobișnuite;- coajă: netedă, întreagă, fără crăpături, lovături sau urme de mucegai;- pulpa: fermă sau moale (în funcție de maturitate), succulentă, de culoare portocalie, fără zone brunificate;- gust și miros: dulce, aromat, specific fructului de kaki, fără gust sau miros străin.
39.	Piersici	kg	<p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: fructe întregi, curate, sănătoase, bine dezvoltate, cu formă rotundă sau ușor turtită, caracteristică soiului;- culoare: galben-portocalie cu nuanțe roșietice specifice soiului, uniform distribuite, fără pete neobișnuite;- coajă: fină, cu puf caracteristic piersicilor, întreagă, fără crăpături, lovături sau urme de mucegai;- pulpa: fermă, succulentă, de culoare galbenă sau alb-gălbuie, fără brunificări sau zone moi;- gust și miros: dulce, aromat, specific piersicilor proaspeți, fără gust sau miros străin.
40.	Prune	kg	<p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: fructe întregi, curate, sănătoase, bine dezvoltate, cu formă rotundă sau ovală, caracteristică soiului;- culoare: violet închis, roșu-violet sau galben (în funcție de soi), uniformă, fără pete sau decolorări neobișnuite;- coajă: netedă, întreagă, fără crăpături, lovături sau mucegai;

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE*Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224**e-mail: viilesm@yahoo.com*

			<ul style="list-style-type: none">- pulpa: fermă, succulentă, de culoare specifică soiului, fără zone moi sau brunificate;- gust și miros: dulce-acrișor, aromat, specific prunelor proaspete, fără gust sau miros străin.
41.	Struguri de masă	kg	<p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: ciorchini întregi, curați, sănătoși, bine dezvoltati, fără boabe stricate sau lipite între ele;- culoare: specifică soiului (verde, galben, roșu sau negru), uniformă, fără pete neobișnuite;- coajă: fermă, netedă, întregă, fără crăpături, lovituri sau urme de mușgai;- pulpa: succulentă, fermă, de culoare caracteristică soiului, fără zone moi sau fermentate;- gust și miros: dulce sau dulce-acrișor, aromat, specific strugurilor proaspeți, fără gust sau miros străin.
42.	Pepene verde	kg	<p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: fruct întreg, curat, sănătos, bine dezvoltat, cu formă caracteristică soiului;- coajă: netedă, fermă, verde închis cu dungi caracteristice, întregă, fără crăpături, lovituri sau mușgai;- pulpa: roșie sau roz, fermă, succulentă, uniform colorată, fără zone moi, brunificate sau alterate;- semințe: negre sau albe (în funcție de soi), nedeteriorate;- gust și miros: dulce, aromat, specific pepenelui verde proaspăt, fără gust sau miros străin.
43.	Pepene galben	kg	<p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: fruct întreg, curat, sănătos, bine dezvoltat, cu formă caracteristică soiului;- coajă: netedă sau ușor zimțată, fermă, galbenă sau galben-portocalie, întregă, fără crăpături, lovituri sau mușgai;- pulpa: galbenă, fermă, succulentă, uniform colorată, fără zone moi, brunificate sau alterate;- semințe: negre sau maro, nedeteriorate, localizate central;- gust și miros: dulce, aromat, specific pepenelui galben proaspăt, fără gust sau miros străin.
44.	Compot vișine	buc	<p>Compot de vișine fără sâmburi. Ingrediente: vișine, apă, zahăr, acid citric.</p> <ul style="list-style-type: none">- aspectul conținutului: fructe (vișine) din același soi, apropiați ca mărime, culoare și graf de coacere, acoperiți cu lichid;- culoarea lichidului: limpede;- culoarea fructelor: roșu-vișiniu;

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

			<p>- consistența fructelor: fermi, fără exemplare moi;</p> <p>- gust și miros: plăcut, acru-dulceag, specific fructului folosit, fără gust și miros străin, să nu prezinte semne de alterare (fermentare, mucegai).</p> <p>Produsul este îmbuteliat în borcan de 720 ml, masa netă este de 680 g, masa scursă este de min. 350 g.</p>
45.	Cartofi	kg	<p>Calitatea I.</p> <p>Cartofi întregi, sănătoși, cu pielea suberificată, curați turgescenți fără umiditate exterioară anormală, fără lovituri mecanice, fără defecte provocate de boli sau dăunători, fără gust și/sau miros străin.</p> <p>Culoare: alb-crem, uniformă, fără pete verzi, maronii sau alte decolorări.</p> <p>Cartofii vor fi livrate în saci de 10-15 kg.</p>
46.	Ceapă galbenă	kg	<p>Calitatea I. Aspect: bulbi întregi, sănătoși, curați, suficient de uscați, fără umiditate exterioară anormală, fără miros și gust străin, cu tulpina falsă, tija de maxim 4 cm, fără vătămări produse de ger. Bulbi de formă și culoare caracteristică soiului, tari, turgescenți, neîncolțiți, fără urme de fuști, fără defecte provocate de o dezvoltare vegetativă anormală, cu rădăcini scurtate sau fără rădăcini, cu frunze pergamentoase acoperitoare bine înfășurate de bulbi.</p> <p>Corpuri străine: se admit impurități (pământ, frunze uscate, rădăcini detașate), în proporție de maxim 1 %.</p> <p>Ambalat în sac de plastic de max. 10 kg.</p>
47.	Morcovi	kg	<p>Morcovi fără frunze, maturizați, sănătoși, nelemnificați, neloviți, netăiați, nezgâriați, neveștejiți, neatacați de insecte sau boli criptogamice.</p> <p>Nu se admit morcovi cu coajă sau interiorul umede, crăpate, cu tăieturi sau alte vătămări mecanice, cu pete sau excrescențe atipice de diferite culori sau consistențe.</p> <p>Aspectul conținutului: să prezinte consistență uniformă, culoare intensă și clară, oranj portocalie, specifică soiului. Nu se admite consistența moale, pete de culoare, nuanțe brune, cenușii, negre sau de altă culoare.</p> <p>Ambalat în sac de plastic de max. 10 kg.</p>
48.	Ardei gras galben	kg	<p>Întreg, cu calciul nevătămat, sănătos, proaspăt, curat, liber de materii străine vizibile, bine dezvoltat, proaspăt ca aspect, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători, fără vătămări necicatrizate, fără umiditate exterioară anormală, cu pulpa în general lipsită de iuțală, fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice.</p>

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE*Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224**e-mail: viilesm@yahoo.com*

			<p>Gust și miros: dulceag plăcut specific speciei fără să prezinte gust sau miros străin.</p> <p>Formă regulată, alungită, conică sau rotunjită cu semințe albe. Fără leziuni mecanice sau început de înmuiere a țesuturilor, calibru mediu, neiuțe. Suficient de dezvoltati astfel încât să suporte transportul și manipularea și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.</p> <p>Culoare: uniformă, caracteristică soiului, fără pete sau decolorări.</p>
49.	Ardei gras roșu	kg	<p>Întreg, cu calciul nevătămat, sănătos, proaspăt, curat, liber de materii străine vizibile, bine dezvoltat, proaspăt ca aspect, fără dăunători sau deprecieri cauzate de dăunători, fără vătămări necicatrizate, fără umiditate exterioară anormală, cu pulpa în general lipsită de iuțeală, fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice.</p> <p>Gust și miros: dulceag plăcut specific speciei fără să prezinte gust sau miros străin.</p> <p>Formă regulată, alungită, conică sau rotunjită cu semințe albe. Fără leziuni mecanice sau început de înmuiere a țesuturilor, calibru mediu, neiuțe. Suficient de dezvoltati astfel încât să suporte transportul și manipularea și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.</p> <p>Culoare: uniformă, caracteristică soiului, fără pete sau decolorări.</p>
50.	Varză căpățână	kg	<p>Calitatea I. Varză cu aspect proaspăt, întreagă, complet formată, îndesată, necrăpată, nepornită în vegetație, sănătoasă (fără atac de insecte sau de alți paraziți) și fără urme de lovituri și deteriorări, fără leziuni produse de ger, fără umiditate exterioară anormală, curată (fără urme de pământ, îngrășămintă sau produse fitofarmaceutice toxice), fără miros și gust străin, cu cotorul de maximum 1 cm lungime, sănătos și cu tăieturi netedă, cu frunzele de protecție bine prinse de căpățână și neofilite.</p>
51.	Gulii	kg	<p>Aspect: proaspăt, aspect exterior neted, întreg, curat (fără pământ, nisip sau alte corpuri străine), sănătos (fără defecte cauzate de boli și/sau dăunători), fără lovituri mecanice, neatacat de ger, nelemnificat, fără umiditate exterioară anormală și suficient de zvântat, fără gust și miros străin.</p> <p>Aspectul conținutului: să prezinte consistență uniformă, culoare specifică soiului. Nu se admite consistența moale, pete de culoare, nuanțe brune, cenușii, negre sau de altă culoare.</p>

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

			Gust și miros: specifică soiului Ambalat în sac de plastic de max. 10 kg.
52.	Țelină rădăcină	kg	Aspect: proaspăt, aspect exterior neted, întreg, curat (fără pământ, nisip sau alte corpuri străine), sănătos (fără defecte cauzate de boli și/sau dăunători), fără lovituri mecanice, neatacat de ger, nelemnificat, fără umiditate exterioară anormală și suficient de zvântat, fără gust și miros străin. Aspectul conținutului: să prezinte consistență uniformă, culoare specifică soiului. Nu se admite consistența moale, pete de culoare, nuanțe brune, cenușii, negre sau de altă culoare. Gust și miros: specifică soiului Ambalat în sac de plastic de max. 10 kg.
53.	Pătrunjel rădăcină	kg	Aspect: proaspăt, aspect exterior neted, întreg, curat (fără pământ, nisip sau alte corpuri străine), sănătos (fără defecte cauzate de boli și/sau dăunători), fără lovituri mecanice, neatacat de ger, nelemnificat, fără umiditate exterioară anormală și suficient de zvântat, fără gust și miros străin. Aspectul conținutului: să prezinte consistență uniformă, culoare specifică soiului. Nu se admite consistența moale, pete de culoare, nuanțe brune, cenușii, negre sau de altă culoare. Gust și miros: specifică soiului Ambalat în sac de plastic de max. 10 kg.
54.	Fasole albă cu bob mijlociu	kg	Caracteristici Bobul de fasole să fie mijlociu, crocant la exterior, cu interior cremos. Fără impurități minerale: pământ, nisip etc., fără impurități metalice sub formă de așchii, nu se admite prezența insectelor sau acarienilor în niciun stadiu de dezvoltare. Aspectul, culoarea, mirosul și gustul trebuie să fie caracteristice fasolei sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate. Ambalaj la punga de 1 kg. Aspectul exterior: învelișul exterior al ambalajului să fie continuu, rezistent, curat, uniform și să nu prezinte fisuri. Eticheta vizibil imprimată, cu toate elementele de identificare, aplicate corespunzător pe fiecare unitate de produs. Pe etichetă să fie specificat: denumirea produsului, adresa producătorului, ingredientele, masa netă, lotul, data la care expiră.

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

			La data livrării, produsul să aibă un termen de valabilitate de minimum 6 luni din termenul de valabilitate menționat de producător.
55.	Fasole tărcată	kg	<p>Bobul de fasole tărcată trebuie să fie mare, crocant la exterior și cu interior cremos.</p> <p>Fără impurități minerale: pământ, nisip etc., fără impurități metalice sub formă de așchii; nu se admite prezența insectelor sau acarienilor în niciun stadiu de dezvoltare.</p> <p>Aspectul, culoarea, mirosul și gustul trebuie să fie caracteristice fasolei tărcate sănătoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate. Ambalaj la pungă de 1 kg.</p> <p>Aspectul exterior: învelișul ambalajului trebuie să fie continuu, rezistent, curat, uniform și să nu prezinte fisuri.</p> <p>Eticheta trebuie să fie vizibil imprimată, cu toate elementele de identificare, aplicate corespunzător pe fiecare unitate de produs. Pe etichetă trebuie să fie specificate: denumirea produsului, adresa producătorului, ingredientele, masa netă, lotul, data expirării.</p> <p>La data livrării, produsul trebuie să aibă un termen de valabilitate de minimum 6 luni din termenul de valabilitate menționat de producător.</p>
56.	Dovlecel	kg	<p>Aspect: legumă de formă alungită, cu coajă netedă și lucioasă.</p> <p>Culoare: verde uniformă, cu nuanțe mai deschise sau mai închise, în funcție de varietate.</p> <p>Gust și miros: gust delicat, ușor dulceag, cu miros proaspăt, caracteristic legumelor de vară. Nu se admite dovlecelul cu pete sau cu gust străin.</p> <p>Consistență: fermă, cu pulpă succulentă, fără semne de deshidratare sau deteriorare.</p> <p>Etichetat și ambalat în pungi sau lădițe de 500 g, 1 kg.</p>
57.	Salată verde	kg	<p>Calitatea I Aspect: Căpățâna întreagă, complet formată cu aspect proaspăt, sănătoasă, curată, fără umiditate exterioară anormală, cu frunze exterioare verzi, de mărime normală, fără gust și miros străin.</p>
58.	Frunze pătrunjel	leg	<p>Proaspătă</p> <p>Aspect: frunză întreagă, sănătoasă, fără să fie afectată de putrezire, fără urme de îngălbenire sau rugină.</p> <p>Culoare: verde intens</p> <p>Miros și gust specific.</p>
59.	Frunze țelină	leg	Proaspătă

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

			Aspect: frunză întreagă, sănătoasă, fără să fie afectată de putrezire, fără urme de îngălbenire sau rugină. Culoare: verde intens Miros și gust specific.
60.	Frunze mărar	leg	Proaspătă Aspect: frunză întreagă, sănătoasă, fără să fie afectată de putrezire, fără urme de îngălbenire sau rugină. Culoare: verde intens Miros și gust specific.
61.	Fasole galbenă congelată	buc	Ingrediente: fasole păstăi tăiată, apă, sare, etc. Proprietăți organoleptice: - aspectul conținutului: fasole păstăi din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere și acoperiți cu lichid limpede, fără corpuri străine; - culoarea legumelor: galbenă; - consistența legumelor: bine fierte, dar nedestrămate; - gust și miros: plăcut, caracteristic de fasole fiartă, fără gust și miros străin. Produsul congelat este ambalat în pungă de 2,5 kg.
62.	Spanac congelat	buc	Ingrediente: spanac proaspăt, tratat termic și congelat. Aspect: frunze de spanac verzi, uniforme, congelate rapid pentru a păstra prospețimea și nutrienții. Culoare: verde intens, uniformă, caracteristică spanacului proaspăt. Gust și miros: gust delicat, caracteristic de spanac, cu miros proaspăt, fără miros sau gust străin. Textură: frunze moi, ușor de preparat, fără tăieturi sau resturi de tulpini groase. Nu se admite spanacul cu urme de îngheț sau cristale de gheață. Ambalaj: pachet de 2,5 kg, etichetat corespunzător.
63.	Fasole galbenă la borcan	buc	Ingrediente: fasole galbenă, apă, sare, conservant alimentar (dacă este cazul). Aspect: boabe de fasole galbenă uniformă, ambalate în lichid, cu o textură fermă și bine păstrată. Culoare: galbenă, uniformă, caracteristică fasolei galbene conservate. Gust și miros: gust dulceag, ușor perfectat prin conservare, cu miros proaspăt, specific legumelor conservate. Nu se admite fasolea cu gust sau miros străin. Consistență: boabe ferme, fără urme de deteriorare sau decolorare. Ambalaj: borcan de 720 ml, etichetat corespunzător.

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

64.	Mazăre verde la borcan	buc	<p>Ingrediente: mazăre verde, apă, sare, conservant alimentar (dacă este cazul).</p> <p>Aspect: boabe de mazăre verde uniformă, ambalate în lichid, cu o textură fermă și bine conservată.</p> <p>Culoare: verde intens, uniformă, caracteristică mazărei verzi conservate.</p> <p>Gust și miros: gust dulce, proaspăt, caracteristic mazărei verzi, cu miros plăcut, fără miros sau gust străin.</p> <p>Consistență: boabe ferme, fără semne de deteriorare sau decolorare.</p> <p>Ambalaj: borcan de 720 ml, etichetat corespunzător.</p>
65.	Roșii decojite cuburi/întregi	buc	<p>Ingrediente: roșii decojite, suc de roșii.</p> <p>Produs sterilizat, cantitate netă min. 400g.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- conținut: roșii decojite, în bulion, sănătoase, în culori caracteristice, compoziție clară fără impurități;- gust plăcut, aromat.
66.	Pate porc	buc	<p>Ingrediente: apă, ficat de porc (min. 14%), slănină, șorici, condimente și alte ingrediente conform rețetei producătorului.</p> <p>Produsul este sterilizat, ambalat în cutie metalică, cu cheiță, în cantitate netă min. 200 g.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- culoare specifică: roz-maronie;- fără spumă, goluri de aer, impurități;- gust și miros specific produsului.
67.	Conservă de ananas	buc	<p>Ingrediente: ananas, suc propriu sau sirop de zahăr, după sortiment.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: cuburi sau felii de ananas, uniforme, fără părți deteriorate sau stricate;- culoare: galben-portocaliu, uniformă, fără pete maronii sau zone oxidate;- textură: fermă, suculentă, fără zone moi sau descompuse;- gust și miros: plăcut, dulce-acrișor, specific ananasului, fără gust sau miros străin;- lichid: clar sau ușor vâscos (sirop), fără particule sau impurități vizibile. <p>Termen de valabilitate: conform specificațiilor producătorului, indicat pe ambalaj.</p>
68.	Ulei floarea soarelui	l	<p>Ulei rafinat de floarea soarelui, îmbuteliat în flacoane PET 1L.</p>

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

			Proprietăți organoleptice: - aspect limpede, fără suspensii și sedimente; - culoare galbenă; - miros și gust: plăcut, specific, fără miros și gust străin.
69.	Zahăr	kg	Zahăr alb, ambalat în pungi de hârtie sau nylon, cantitate netă de min. 1 kg/ambalaj. Proprietăți organoleptice: - aspect în stare solidă: cristale uscate, neaglomerate, care curg liber; - culoare: albă, cu strălucire specifică; - gust și miros: dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă, cât și în soluție.
70.	Gris	kg	Produsul este destinat consumului uman. Culoare: alb-gălbui; Gust și miros: specific, puțin dulceag, fără gust amar sau acru, fără miros de mușgai, de încins sau alt miros străin. Nu se permite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare.
71.	Pesmet alb	buc	Proprietăți organoleptice: Pulbere fină de culoare alb-gălbui, gust și miros plăcut caracteristic de pâine albă uscată, fără gust și miros străin. Fără impurități minerale și fără aglomerări. Ambalat la pungi de 500 g. Aspectul exterior: învelișul exterior al ambalajului să fie continuu, rezistent, curat, uniform, și să nu prezinte fisuri. Eticheta vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, aplicate corespunzător pe fiecare unitate de produs. Pe etichetă să fie specificat: denumirea produsului, adresa producătorului, ingredientele, masa netă, lotul, data la care expiră. La data livrării, produsul să aibă un termen de valabilitate de minim 3 luni din termenul de valabilitate menționat de producător.
72.	Bulion	buc	Culoare - roșu intens până la cărămiziu, uniformă în toata masa. Miros plăcut, specific concentratelor de tomate, fără miros străin. Gust plăcut, specific concentratelor de tomate, fără gust străin. Fără încărcătură microbiologică. Masa omogenă fin strecurată, fără corpuri străine (semințe, pieluțe, frunze, pedunculi), fără semne de mușgai sau alterare. Ambalaj 1020 gr.
73.	Pastă tomate	buc	Ingrediente: pastă de roșii concentrat. Produs sterilizat, ambalat în borcane.

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

			<p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspectul conținutului: masa omogenă, densă, fără corpuri străine, fără semne de alterare (mușcăi, fermentație, etc.)- culoare: roșie intensă, uniformă în toată masa.- miros și gust: specifice concentratelor de tomate, fără gust și miros străin. <p>Ambalaj 720 gr.</p>
74.	Pastă ardei tub dulce/iute	buc	<p>Cremă de amestec de legume, produs sterilizat, ambalat în tub. Cantitate netă de 160g.</p> <p>Ingrediente: ardei, gogoșari, sare, ceapă, pastă de tomate, ulei rafinat de floarea soarelui, potențiator de aromă (glutamat de sodiu), amidon modificat, agent de îngroșare, aromă de condimente și țelină, acidifiant, conservanți, foi de dafin.</p> <p>Caracteristicile produsului:</p> <ul style="list-style-type: none">- culoare specifică legumelor folosite: roșu-cărămiziu;- gust și miros specific ingredientelor folosite.
75.	Cremă Gulaș tub dulce	buc	<p>Cremă de amestec de legume, produs sterilizat, ambalat în tub. Cantitate netă de 160g.</p> <p>Ingrediente: ardei, gogoșari, sare, ceapă, pastă de tomate, ulei rafinat de floarea soarelui, potențiator de aromă (glutamat de sodiu), amidon modificat, agent de îngroșare, aromă de condimente și țelină, acidifiant, conservanți, foi de dafin.</p> <p>Caracteristicile produsului:</p> <ul style="list-style-type: none">- culoare specifică legumelor folosite: roșu-cărămiziu;- gust și miros specific ingredientelor folosite.
76.	Condiment cub vită	buc	<p>Cub de vită - bază pentru mâncăruri. Cantitate netă pe ambalaj 60 g.</p> <p>Ingrediente: sare iodată, grăsime vegetală de palmier, amidon din porumb, dextroză, zahăr, ulei de floarea soarelui, arome, turmenic, carne deshidratată de vită, cu adaos de sare iodată, extract de rozmarin, frunze deshidratate de pătrunjel.</p> <p>Prezentare sub formă de cub presat, ambalat individual în alufole, împachetat în cutii de carton.</p>
77.	Condiment cub găină	buc	<p>Cub de găină - bază pentru mâncăruri. Cantitate netă pe ambalaj 60 g.</p> <p>Ingrediente: sare iodată, grăsime vegetală de palmier, amidon din porumb, dextroză, zahăr, ulei de floarea soarelui, arome, turmenic, carne deshidratată de găină, cu adaos de sare iodată, extract de rozmarin, frunze deshidratate de pătrunjel.</p> <p>Prezentare sub formă de cub presat, ambalat individual în alufole, împachetat în cutii de carton.</p>

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

78.	Muștar	buc	Calitatea I (extra fin), masă omogenizată, fără aspect de precipitat. Aspect, gust și miros specific. Termenul de valabilitate minim 90 zile de la data livrării. Ambalaj: borcan de 300gr-500gr.
79.	Tarhon	buc	Ingrediente: frunze uscate de tarhon. Aspect: frunze uscate, fragmente mici, de culoare verde închis, uniform distribuite. Culoare: verde intens, caracteristic tarhonului proaspăt, chiar și în stare uscată. Gust și miros: gust ușor amar, cu note de anason și piper, caracteristic tarhonului. Miros puternic, aromatic, fără miros străin. Consistență: frunze uscate, fine, ușor de folosit în preparate culinare. Ambalaj: pachet de 4 gr, etichetat corespunzător.
80.	Foi de dafin	buc	Ingrediente: frunze uscate de dafin. Aspect: frunze mari, uscate, de culoare verde închis, cu margini ușor zimțate, uniform distribuite. Culoare: verde închis, caracteristică pentru frunzele de dafin uscate. Gust și miros: gust ușor amar, cu note aromate și ușor picante, caracteristic dafinului. Miros puternic și aromatic, fără miros străin. Consistență: frunze uscate, fragile, ușor de mărunțit, ideale pentru infuzat în diverse preparate culinare. Ambalaj: pachet de 100 gr 200 gr sau 500 gr.
81.	Oregano	buc	Ingrediente: frunze uscate de oregano. Aspect: frunze mici și fragmente uscate, uniform distribuite, cu o textură fină. Culoare: verde închis, caracteristică oregano-ului uscat. Gust și miros: gust ușor picant, cu note de mentă și cimbru, specific oregano-ului. Miros puternic, aromatic, fără miros sau gust străin. Consistență: frunze fragile, ușor de mărunțit, ideale pentru condimentarea preparatelor. Ambalaj: pachet de 8 gr, etichetat corespunzător.
82.	Amidon alimentar	buc	Ingrediente: amidon (din porumb, cartofi sau alte surse vegetale). Aspect: pulbere fină, albă, uniformă. Culoare: albă, fără impurități vizibile. Gust și miros: gust neutru, fără miros sau gust străin. Consistență: pulbere fină, ușor de dizolvat în apă sau alte

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

			lichide, ideală pentru îngroșarea sosurilor, supei sau pentru prepararea unor produse de patiserie. Ambalaj: pachet de 250 g, etichetat corespunzător.
83.	Drojdie	buc	Drojdie proaspătă, ambalată în pachete de 50 gr. Aspect: să corespundă normativelor de produs și normelor sanitare în vigoare. Miros și gust: fără miros și/sau gust străin (de mucegai, rânțed, etc.) Ambalare: materialele folosite la ambalare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele de transport și ambalajele de desfacere trebuie să fie etichetate și marcate vizibil cu următoarele mențiuni: denumirea produsului, marca de fabrică cu denumirea întreprinderii producătoare, compoziția, masa netă, data fabricației, termen de garanție și numărul standardului de produs. Termen de valabilitate minim 10 zile de la data livrării.
84.	Praf de copt	buc	Caracteristici: pulbere albă fină fără aglomerări stabile; Ambalaj: plic de hârtie; Gramaj: 10 gr.
85.	Zahăr vanilat	buc	Caracteristici: cristale uscate, neaglomerate, care curg liber; Ambalaj: plic de hârtie; Gramaj: 8 gr.
86.	Scorțișoară măcinată	buc	Calitatea I Caracteristici: pulbere fină fără aglomerări stabile; Ambalaj: plic de hârtie sau plic de hârtie aluminizată; Culoare: intensă, specifică scorțișoarei. Gramaj: 50 gr.
87.	Esență lămâie	buc	Ingrediente: apă, alcool, esență naturală de lămâie. Aspect: lichid limpede, de culoare galben pal, uniform. Culoare: galben deschis, caracteristică esenței de lămâie. Gust și miros: gust proaspăt, ușor acidulat, cu un miros intens și răcoritor, specific lămâii naturale. Utilizare: ideală pentru a adăuga aromă deserturilor, prăjiturilor, băuturilor, sosurilor sau altor preparate culinare. Ambalaj: flacon de 10 ml, 20 ml sau alte dimensiuni, etichetat corespunzător.
88.	Esență rom	buc	Ingrediente: apă, alcool, esență naturală de rom. Aspect: lichid limpede, de culoare închisă sau maroniu pal, uniform. Culoare: maron, caracteristică esenței de rom. Gust și miros: gust dulce, cu note intense și aromatic,

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

			<p>caracteristic romului, care adaugă o savoare plăcută preparatelor. Miros puternic, caracteristic romului, cu o esență deosebită, fără miros străin.</p> <p>Utilizare: ideală pentru a adăuga aromă prăjiturilor, deserturilor, băuturilor și altor preparate culinare care necesită un gust de rom.</p> <p>Ambalaj: flacon de 10 ml, 20 ml sau alte dimensiuni, etichetat corespunzător.</p>
89.	Condimente grătar	buc	<p>Produsul este ambalat în recipiente corespunzătoare, sigilate, cu masă netă conform specificațiilor producătorului.</p> <p>Ingrediente: mix de condimente uscate (sare, piper, boia, usturoi, ierburi aromatice, alte condimente specifice sortimentului), fără corpuri străine sau impurități.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: pulbere sau granule uniform amestecate, fără aglomerări excesive sau particule străine;- culoare: uniformă, specifică combinației de condimente, fără decolorări neobișnuite;- gust și miros: aromat, caracteristic amestecului de condimente, fără gust sau miros străin (mușegai, acru, rânțed); <p>Textură: uscată, fără umiditate vizibilă sau lipire între particule.</p> <p>Termen de valabilitate: conform specificațiilor producătorului, indicat pe ambalaj, păstrat în loc uscat și ferit de umiditate.</p>
90.	Condiment cimbru	buc	<p>Produsul este ambalat în recipiente corespunzătoare, sigilate, cu masă netă conform specificațiilor producătorului.</p> <p>Ingrediente: cimbru uscat 100%, fără corpuri străine sau impurități.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: frunze și tulpini mărunțite, uniforme, fără aglomerări sau particule străine;- culoare: verde, specifică cimbrului uscat, fără decolorări sau pete neobișnuite;- gust și miros: aromat, caracteristic cimbrului, fără gust sau miros străin (mușegai, acru, rânțed);- textură: uscată, friabilă, fără umiditate vizibilă sau lipire între particule. <p>Termen de valabilitate: conform specificațiilor producătorului, indicat pe ambalaj, păstrat în loc uscat, ferit de lumină și umiditate.</p>

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

91.	Oțet	I	<p>Produsul este ambalat în sticle sau recipiente sigilate, din sticlă sau plastic alimentar, cu masă netă conform specificațiilor producătorului.</p> <p>Ingrediente: apă, acid acetic, sursă vegetală (vin, mere, cereale, după tipul oțetului), fără impurități vizibile.</p> <p>Proprietăți organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: lichid limpede, fără particule sau sediment vizibil;- culoare: specifică tipului de oțet (incolor, galben-pai, brun-roșcat), uniformă;- gust și miros: caracteristic oțetului, plăcut, fără gust sau miros străin (mușegai, acru necontrolat, rânțed);- textură: lichid, fără aglomerări sau turbureală. <p>Termen de valabilitate: conform specificațiilor producătorului, indicat pe ambalaj, păstrat în loc uscat, ferit de lumină și temperaturi extreme.</p>
92.	Stafide aurii	buc	<p>Stafide aurii - boabe de struguri uscate, provenite de la soiuri fără semințe 70% fructoză pură.</p> <p>Produs nemodificat genetic, netratat termic. Fără conținut de zahăr.</p> <p>Fără alergeni</p> <p>Mod de ambalare: pungă 100 gr.</p>
93.	Budincă vanilie	buc	<p>Ingrediente: zahăr, amidon, arome naturale (vanilie), coloranți alimentari (dacă este cazul), conservanți alimentari.</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: pulbere fină, de culoare albă, uniformă.- culoare: albă- gust și miros: gust dulce, cremos, caracteristic vaniliei, <p>Ambalaj: pachet de 40 g, etichetat corespunzător.</p>
94.	Budincă ciocolată	buc	<p>Ingrediente: zahăr, amidon, arome naturale (cacao), coloranți alimentari (dacă este cazul), conservanți alimentari.</p> <ul style="list-style-type: none">- aspect: pulbere fină, de culoare brună, uniformă.- culoare: brun închis.- gust și miros: gust dulce, cremos, caracteristic ciocolatei, cu un miros plăcut și aromatic. <p>Ambalaj: pachet de 40 g, etichetat corespunzător.</p>
95.	Foi Cremeș	buc	<p>Ingrediente: făină, margarină, zahăr, agenți de creștere, apă.</p> <p>Aspect: foi subțiri, fragile, de culoare galben-pal, uniform tăiate și ambalate.</p> <p>Culoare: galben deschis, caracteristică pentru foile de cremeș.</p> <p>Gust și miros: gust dulce, delicat, cu o aromă plăcută de aluat crocant și un miros subtil de margarină.</p> <p>Consistență: crocante și fragede, ușor de folosit în prepararea</p>

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

			<p>prăjiturilor sau deserturilor. Ambalaj: pachet de 350 g, etichetat corespunzător.</p>
96.	Suc natural	buc	<p>Ingrediente: suc natural din fructe (portocale, mere, lămâi, etc.), apă, zahăr, acidifiant (acid citric), conservant alimentar (dacă este cazul), arome naturale. Aspect: lichid limpede, uniform, de culoare caracteristică fructelor utilizate (portocaliu pentru suc de portocale, galben pentru suc de lămâie etc.). Culoare: galben, portocaliu sau alte nuanțe specifice sucului natural, uniformă. Gust și miros: gust proaspăt și natural, de fructe, cu o aromă dulce-acrișoară, fără miros sau gust străin. Consistență: lichidă, ușor de consumat, răcoritoare și plăcută la gust. Ambalaj: disponibil în recipiente de 1 L sau 2 L, etichetate corespunzător.</p>
97.	Cozonac	buc	<p>Produsul este ambalat în folie alimentară sau cutii sigilate, cu masă netă conform specificațiilor producătorului. Ingrediente: făină, zahăr, ouă, lapte, unt, drojdie, arome, umpluturi specifice (nuci, cacao, rahat, stafide, după sortiment), fără corpuri străine. Proprietăți organoleptice: - aspect exterior: formă regulată, crustă aurie, curată, fără arsuri sau mucegai; - aspect interior (la secțiune): miez pufos, uniform, bine dospit, cu distribuție omogenă a umpluturilor, fără goluri mari de aer sau aglomerări nefirești; - gust și miros: plăcut, dulce, specific cozonacului și umpluturilor folosite, fără gust sau miros străin (mucegai, acru, rânced); - textură: elastică și fragedă, ușor sfărâmicioasă la umpluturi. Termen de valabilitate: conform specificațiilor producătorului, indicat pe ambalaj, păstrat în loc uscat și ferit de temperaturi extreme.</p>
98.	Ștrudel dulce	buc	<p>Produsul este ambalat în folie alimentară sau cutii sigilate, cu masă netă conform specificațiilor producătorului. Ingrediente: aluat (făină, unt, ouă, apă, zahăr), umplutură dulce (mere, nuci, stafide, cacao sau alte ingrediente specifice sortimentului), fără corpuri străine. Proprietăți organoleptice: - aspect exterior: formă regulată, crustă aurie, curată, fără arsuri sau mucegai;</p>

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

			<p>- aspect interior (la secțiune): miez pufos, cu umplutură distribuită uniform, fără goluri mari de aer sau aglomerări nefirești;</p> <p>- gust și miros: dulce, plăcut, specific ștrudelului și umpluturii folosite, fără gust sau miros străin (mușegai, acru, rânțed);</p> <p>- textură: aluat fraged, ușor sfărâmicios, umplutura moale și aromată.</p> <p>Termen de valabilitate: conform specificațiilor producătorului, indicat pe ambalaj, păstrat în loc uscat și ferit de temperaturi extreme.</p>
99.	Pâine albă	buc	<p>Pâine albă feliată de min. 800 gr, ambalată. Termenul de garanție să fie de min. 48h din momentul livrării. Să se respecte toate standardele de calitate ISO 9001, respectiv ISO 22000. Ambalarea, marcarea și etichetarea se vor efectua respectând prevederile legale în vigoare. Ambalajele vor fi sigilate și nu vor prezenta urme de murdărie sau tăiere.</p> <p>Transportul se va realiza doar cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare transport va fi însoțit de declarație de conformitate care trebuie să cuprindă și nr. lotului produsului livrat.</p>

5. Livrare, ambalare, etichetare, transport, valabilitate

Furnizorul va livra produsele între orele 8-10, la adresa loc. Viile Satu Mare, strada Apostol, nr. 2B, județul Satu Mare, în baza comenzii scrise primite de achizitor.

Livrarea produselor se va face în termen de 48 de ore de la transmiterea comenzii pe mail Comanda fermă de achiziție va fi transmisă furnizorului cu 24, ore înainte de data livrării, iar produsele vor fi livrate la adresa mai sus menționată, de luni până vineri, în intervalul orar 8-10.

Livrarea alimentelor se va face de maxim două ori pe săptămâna, pâinii albe la care livrarea se va face zilnic în intervalul orar 8-10. În cazuri excepționale, la solicitarea Autorității Contractante, furnizorul are obligația să livreze o comandă suplimentară. Programul de acceptare și recepție cantitativă a produselor comandate și livrate al achizitorului este: luni-vineri, în intervalul orar: 8-10. Furnizorul are obligația de a respecta acest program.

Produsele livrate trebuie să fie însoțite de următoarele documente:

- factura;
- aviz de însoțire a mărfii (dacă este cazul);
- certificate de calitate și conformitate sau Declarația de conformitate.

Produsele trebuie să fie de calitate I. Etichetarea produselor va conține elemente de identificare a producătorului, a vânzătorului, data fabricației și termenul de valabilitate.

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

Produsele vor fi livrate cu respectarea tuturor cerințelor cantitative și calitative, la locul de livrare indicat de autoritatea contractantă. Mijlocul de transport al furnizorului va avea omologare pentru transportul alimentelor. Nu se acceptă transportul produselor alimentare cu firme de curierat.

Transportul se va face cu mijloace destinate acestui scop, să fie închise, izoterme, aerisite, curate, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a menține temperatura care să asigure pe toata durata transportării păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice și mijloacele de transport să fie autorizate din punct de vedere sanitar veterinar. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a refuza produsele care se află în partea a doua a termenului de valabilitate. Această măsură se impune a fi luată pentru evitarea toxinfecțiilor alimentare sau a altor afecțiuni determinate de calitatea necorespunzătoare a alimentelor.

Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinație.

Ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale, expunerii la temperaturi extreme, sării și precipitațiilor din timpul transportului și depozitării în locuri deschise. În stabilirea mărimii și greutateii ambalajului Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și eventuala absență a facilităților de manipulare la punctele de tranzitare. Ambalajele produselor se vor returna către furnizori, aceștia având obligația ca atunci când livrează marfa să le ridice pe cele aduse în transportul anterior. Contractanții care furnizează produse ambalate în ambalaje reutilizabile sunt obligați să preia ambalajele reutilizabile aduse la Autoritatea Contractantă în momentul furnizării produselor în vederea asigurării reutilizării multiple la viitorul transport de aprovizionare. În caz contrar, autoritatea contractantă nu le va mai pune la dispoziție la o dată ulterioară.

Transportul și toate costurile și riscurile asociate sunt în sarcina exclusivă a contractantului.

Destinația de livrare este loc. Viile Satu Mare, strada Apostol, nr. 2B, județul Satu Mare.

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreeat al produselor și se consideră că a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca niciun motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

6. Atribuțiile și responsabilitățile Părților

6.1 Obligațiile furnizorului

Furnizorul se obligă ca produsele furnizate să respecte cel puțin calitatea prevăzută în propunerea tehnică, anexă la prezentul contract.

Furnizorul se obligă să despăgubească autoritatea contractantă împotriva oricărui:

a) reclamații și acțiuni în justiție, ce rezultă din încălcarea unor drepturi de proprietate intelectuală (brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalațiile sau utilajele folosite pentru sau în legătură cu produsele achiziționate, și

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

b) daune-interese, costuri, taxe și cheltuieli de orice natură, aferente, cu excepția situației în care o astfel de încălcare rezultă din respectarea caietului de sarcini întocmit de către autoritatea contractanta.

Furnizorul se obligă să nu transfere total sau parțial obligațiile asumate prin prezentul contract.

Furnizorul este răspunzător de corectitudinea și exactitatea datelor înscrise în facturi și se obligă să restituie atât sumele încasate în plus cât și foloasele realizate necuvenit, aferent acestora. Sumele încasate în plus, cât și foloasele necuvenite aferente acestora (pe perioada de la încasare până la constatarea lor), vor fi stabilite în urma verificărilor executate de către Autoritatea contractanta sau alte Organisme de control abilitate de lege.

Furnizorul va furniza Produsele și își va îndeplini obligațiile în condițiile stabilite prin prezentul Contract, cu respectarea prevederilor documentației de atribuire și a ofertei în baza căreia i-a fost adjudecat contractul. Contractantul va furniza Produsele cu atenție, eficiență și diligență, cu respectarea dispozițiilor legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.

Furnizorul va respecta toate prevederile legale în vigoare în România și se va asigura că și Personalul său, implicat în Contract, va respecta prevederile legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.

În cazul în care Furnizorul este o asociere alcătuită din doi sau mai mulți operatori economici, toți aceștia vor fi ținuti solidar responsabili de îndeplinirea obligațiilor din Contract.

Părțile vor colabora, pentru furnizarea de informații pe care le pot solicita în mod rezonabil între ele pentru realizarea Contractului.

Furnizorul se obligă să emită factura aferentă produselor furnizate prin prezentul Contract numai după aprobarea/recepția produselor în condițiile din Caietul de sarcini.

Furnizorul este pe deplin responsabil pentru furnizarea produselor în condițiile Caietului de sarcini, în conformitate cu propunerea sa tehnică.

Furnizorul nu poate fi considerat răspunzător pentru încălcarea de către Autoritatea Contractantă sau de către orice altă persoană a reglementărilor aplicabile în ceea ce privește modul de utilizare a Produselor.

6.2 Autoritatea Contractantă

Autoritatea contractanta se obligă să plătească prețul contractului către furnizor, în termen de maximum 60 de zile de la primirea facturii în original la sediul său.

Dacă factura are elemente greșite și/sau greșeli de calcul identificate de Autoritatea Contractantă, și sunt necesare revizuri, clarificări suplimentare sau alte documente suport din partea furnizorului, termenul de 60 de zile pentru plata facturii se suspendă. Repunerea în termen se face de la momentul îndeplinirii condițiilor de formă și de fond ale facturii.

6.3 Obligațiile principale ale Autorității contractante

Autoritatea contractantă se obligă să respecte dispozițiile din Caietul de sarcini.

Autoritatea contractantă își asumă răspunderea pentru veridicitatea, corectitudinea și legalitatea datelor/informațiilor/documentelor puse la dispoziția Contractantului în vederea îndeplinirii Contractului. În acest sens, se prezumă că toate datele/informațiile, documentele

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

prezentate Contractantului sunt însușite de către conducătorul unității și/sau de către persoanele în drept având funcție de decizie care au aprobat respectivele documente.

Autoritatea contractantă va colabora, atât cât este posibil, cu Contractantul pentru furnizarea informațiilor pe care acesta din urmă le poate solicita în mod rezonabil pentru realizarea Contractului.

Autoritatea Contractantă se obligă să recepționeze produsele furnizate și să certifice conformitatea astfel cum în Caietul de sarcini.

Autoritatea Contractantă poate notifica Contractantul cu privire la necesitatea revizuirii/respingerea Produselor. Solicitarea de revizuire/respingerea va fi motivată, cu comentarii scrise. Autoritatea contractantă are dreptul de a rezoluționa/rezilia contractul atunci când se respinge produsul livrat, de 2 ori, pe motive de calitate.

Recepția produselor se va realiza conform procedurii prevăzute în Caietul de sarcini.

Autoritatea contractantă se obligă să plătească Prețul Contractului către Contractant, în termen de maximum 60 de zile de la primirea facturii în original la sediul său și numai în condițiile Caietului de sarcini.

Contractantul va emite factura împreună cu documentele justificative în conformitate cu prevederile Caietului de sarcini privind produsele livrate pentru care se solicită plata.

7. Recepția produselor

Recepția calitativă și cantitativă a produselor se va face la adresa loc. Viile Satu Mare, strada Apostol, nr. 2B, județul Satu Mare, în conformitate cu reglementările legale în vigoare privind recepția mărfurilor.

Recepția cantitativă și calitativă a produselor se face de către reprezentanții Autorității Contractante (comisia de recepție) în prezenta reprezentantului furnizorului, la data livrării și constă în:

- Verificarea cantitativă a produselor conform comenzii emise și a facturii fiscale ce însoțește marfa.
- Verificarea concordanței dintre certificatul de calitate a produselor, documentele care atestă calitatea produselor și calitatea efectivă a produselor.
- Verificarea termenului de valabilitate.
- Nu se admit neconcordanțe între produsele livrate și factură. Existența unor asemenea neconcordanțe atrage după sine respingerea produselor/facturii.

8. Modalități și condiții de plată

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate.

Facturile vor fi trimise în original la adresa specificată de Autoritatea contractantă.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de maxim 60 de la data primirii facturii fiscale în original și a tuturor documentelor justificative.

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

9. Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea contractantă și Furnizor

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta în executarea Contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24.

10. Modul de întocmire și prezentare a ofertei

10.1 Prezentarea propunerii tehnice

Oferta tehnică se va întocmi pentru toate produsele oferite.

Nu se acceptă oferte parțiale.

Obligațiile pe care operatorul economic și le-a asumat prin propunerea tehnică se vor păstra pe toată perioada contractuală.

Prin propunerea tehnică, ofertanții își asumă, în cazul în care vor fi declarați câștigători, obligația livrării produselor în maximum 48 de ore de la comanda fermă emisă de beneficiar, în baza contractului de furnizare.

Prin propunerea tehnică, ofertanții își asumă obligația respectării cerințelor din caietul de sarcini.

Prin propunerea tehnică, în ceea ce privește descrierea tehnică a produselor, ofertanții vor trebui să demonstreze corespondența strictă a acestora cu specificațiile tehnice solicitate de Autoritatea Contractantă.

Propunerea tehnică va cuprinde în mod obligatoriu toate caracteristicile menționate în specificațiile tehnice, pentru care ofertantul depune oferta.

Ofertanții au obligația să prezinte propunerea tehnică în conformitate cu toate specificațiile tehnice conținute în Caietul de sarcini, să prezinte toate documentele prevăzute prin acesta, și de a face dovada conformității produselor oferite cu cerințele Caietului de sarcini.

Ofertantul are obligația de a prezenta în propunerea sa tehnică toate caracteristicile care definesc produsele din ofertă, pentru a demonstra îndeplinirea cerințelor și specificațiilor minime stabilite în Caietul de sarcini.

Oferta tehnică va fi prezentată prin asumarea cerințelor Caietului de sarcini conform formatului pentru propunerea tehnică din cadrul secțiunii Formulare (conform Formularului 4)

Atașat Formularului 4, se va prezenta și Anexa la Formularul 4. Propunerea tehnică va fi elaborată punctual, sub formă de tabel comparativ (Anexa la Formularul nr. 4), în care vor fi înscrise, în partea stângă, cerințele din caietul de sarcini iar, în partea dreaptă, modul concret de îndeplinire a cerințelor din caietul de sarcini (comentariul ofertantului) prezentate cât mai detaliat care să demonstreze corespondența propunerii tehnice cu cerințele din caietul de sarcini, precizându-se obligatoriu pentru fiecare poziție în parte informațiile solicitate.

Ofertantul își asumă răspunderea exclusivă pentru legalitatea și autenticitatea tuturor documentelor prezentate în vederea participării la procedură.

Ofertanții au obligația conform art. 51 din Legea nr. 98/2016 de a indica în ofertă, că la elaborarea acesteia au ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă. (prezentare Formular 6).

PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE – JUDEȚUL SATU MARE

Loc. Viile Satu Mare, Str. Republicii, nr. 1, tel/fax 0261-754224/ 0261-754224

e-mail: viilesm@yahoo.com

Ofertantul va depune modelul de contract însușit prin semnarea acestuia, în vederea acceptării condițiilor contractuale. Eventualele propuneri cu privire la clauzele contractului specifice se vor formula în scris sub forma de clarificări, înainte de depunerea ofertei.

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică motivat în cuprinsul acesteia care Informații din propunerea tehnică sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile (a se vedea prevederile art. 123, alin. (1) din HG nr. 395/2016).

Ofertantul va prezenta o declarație prin care se angajează să a nu subcontracteze furnizarea produselor ulterior emiterii comenzii de livrare fără acceptul Autorității Contractante.

Neprezentarea documentelor solicitate, prezentarea incompletă sau lipsa unor documente vor avea ca rezultat descalificarea ofertei prin declararea acesteia ca neconformă (conform art. 215 alin. (5) din Legea nr. 98/2016 cu modificările și completările ulterioare).

În cazul în care oferta nu respectă cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge.

10.2 Modul de prezentare a propunerii financiare

Actul prin care operatorul economic își manifestă voința de a se angaja din punct de vedere juridic în relația contractuală cu Autoritatea Contractantă, îl reprezintă Formularul de ofertă (Formular 5), din secțiunea Formulare.

Ca anexă la Formularul de ofertă se constituie Centralizatorul de prețuri (Anexa la Formularul 5) în care se va preciza prețul/unitatea de produs - lei fără TVA, și evidențiată distinct TVA.

Propunerea financiară va conține prețuri finale care includ toate taxele legate de transport, depozitare, încărcare, descărcare, manipulare, până la Autoritatea contractantă.

Prețul care va face obiectul comparării, reprezintă valoarea propunerii financiare (lei fără TVA).

Oferta câștigătoare va fi stabilită potrivit criteriului de atribuire: **prețul cel mai scăzut.**

Propunerea financiară va fi fermă pe toata perioada de valabilitate a ofertei și va fi exprimată în lei fără TVA. Oferta va fi valabilă 6 luni de la termenul limită de depunere al ofertei.

Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa propunerii financiare, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract, ceea ce atrage încadrarea ofertei în categoria ofertelor inacceptabile.

Ofertantul elaborează oferta în conformitate cu prevederile documentației de atribuire și indică motivat în cuprinsul acesteia care Informații din propunerea financiară sunt confidențiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuală, în baza legislației aplicabile.