

Nr. de înregistrare:

33275 / 26.11.2025

CENTRUL SOCIAL PIETRICICA

APROBAT,
DIRECTOR EXECUTIV,
Sorin BRAȘOVEANU

PROPUS SPRE APROBARE
DIRECTOR EXECUTIV ADJUNCT
Elena Dana IRIMIA

CAIET DE SARCINI
ALIMENTE CENTRUL SOCIAL PIETRICICA

I. Introducere

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

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, 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 procedurii, Direcția de Asistență Socială a mun. Piatra Neamț îndeplinește rolul de autoritatea contractantă.

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.

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 prevăzute în Caietul de sarcini.

Ofertele care conțin produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în Caietul de sarcini sau care nu satisfac cerințele Caietului de sarcini vor fi declarate oferte neconforme și/sau inacceptabile, după caz, conform legislației în vigoare.

II. Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

a. Informații despre autoritatea contractantă:

Direcția de Asistență Socială a mun. Piatra Neamț

CUI: 34340120

Formă juridică de constituire: instituție publică

Sediul: Piatra Neamț: str. Ștefan cel Mare nr. 5, jud. Neamț

Date de contact: tel. 0233 622 968 e-mail: daspiatraneamtachizitii@gmail.com

III. Informații despre contextual care a determinat achiziționarea produselor

Necesitatea atribuirii contractului de Alimente se impune având în vedere nevoia asigurării hranei beneficiarilor cazați în Centrul Social Pietricica.

Punctul de livrare este: Centrul Social Pietricica din Piatra Neamț, str. Cetatea Neamțului nr. 34, centru aflat în subordinea Direcției de Asistență Socială a mun. Piatra Neamț. Produsele alimentare împărțite pe loturi sunt de importanță majoră pentru autoritatea contractantă, acestea deserving activității centrului care asigură hrana pentru un număr maxim de 102 beneficiari/zilnic.

IV. Informații despre beneficiile anticipate de către autoritatea contractantă

Achiziția are la bază necesitățile comunicate de compartimentul de specialitate (Centrul Social Pietricica) pentru asigurarea normelor de hrană pentru cei 102 beneficiari ai centrului. Prin prezenta procedură de atribuire se intenționează achiziția de diverse produse alimentare care vor fi folosite ca materie primă pentru crearea unui menu diversificat conform legislației în vigoare. Pentru buna desfășurare a activităților planificate se urmărește furnizarea constant, ritmică la solicitarea autorității contractante, precum și atribuirea tuturor loturilor din compunerea loturilor specificate.

1. PRODUSELE CE URMEAZĂ SĂ FIE APROVIZIONATE PE LOTURI:

Lotul nr. 1 – CARNE DE VITĂ SI PREPARATE DIN CARNE DE VITA

n.c.	cod CPV	Denumire produs	u.m.	cantitate acord-cadru	
				minim	maxim
1	15111100-0	carne tocata amestec	KG	240	720
2	15113000-3	mugur de vită	KG	160	480

CERINȚE MINIME DE CALITATE :

n.c.	Produsul	Specificatii tehnice
1	Carne tocata amestec	Stare termica: congelata. Aspect si culoare: Carne maruntita fără os, cartilaje, tendoane si tesut conjunctiv grosier, fără corpuri straine fără pete de alterare, fără flaxuri, cheaguri de sange, resturi de oase, resturi de sorici. Stare termica: congelata Miros si gust: normal, caracteristic si placut, fără miros si gust de alterat sau alt miros si gust strain, sa nu prezinte semne de alterare. Continut: carne de porc 55%, carne de vita 35%, grasime 10%. Parte necomestibila – 0 Transport: Carnea tocata amestec se va transporta cu mijloace de transport specializate. Temperatura de transport: -18°C.
2	Mugur de vită	Produs provenit din transarea capul pieptului vitelului. Caracteristici organoleptice: de culoare rosie deschis, cu miros placut, proaspat, fără gust si miros strain (rânced, mucegai, acru etc.). Stare termica: refrigerata Nu trebuie sa prezinte: suprafata lipicioasa, pete de mucegai, semne de infestare, lichid sinovial tulbure, grasime cu aspect mat si colorată în roz.

Carnea se transporta ambalata in pungi de polietilena asezate in navele curate, dezinfectate, cu eticheta. Temperatura de transport este de 0-4°C. Termenul de valabilitate este de 3zile.

Lotul nr. 2 – CARNE DE PORC SI PREPARATE din CARNE DE PORC

n.c.	Cod CPV	DENUMIRE PRODUS	u.m.	Cant. acord-cadru	
				minim	maxim
1	15113000-3	carne de porc (pulpă, spată)	KG	240	720
2	15131200-7	carnati de porc semiafumat	KG	120	360
3	15131200-7	ciolan porc afumat	KG	120	360
4	15131200-7	costiță afumată	KG	120	360
5	15131400-9	cotlet de porc	KG	120	360
6	15131230-6	crenvurști porc	KG	120	360
7	15131400-9	pastă mici formați	KG	40	120
8	15131400-9	pastramă porc	KG	104	312
9	15131230-6	salam de vară	KG	104	312
10	15131230-6	salam tip sășesc	KG	104	312
11	15131230-6	salam tip Victoria	KG	104	312
12	15131700-2	șuncă Praga	Kg	104	312
13	15131700-2	șuncă presată porc	Kg	104	312

CERINȚE MINIME DE CALITATE:

n.c	Produsul	Specificatii tehnice
1	Pulpa porc/spata fără os	<p>Pulpa de porc provine din degresarea, dezosarea și fasonarea părții anatomice. Este delimitată anterior de ultima vertebra lombară (exclusiv), la linia de separare de fleica, iar posterior de articulația femurotibiorotuliană (ce separa pulpa de rasolul din spate). Se prezintă fără slanina, soriciul de acoperire; se prezintă și fără suportul osos din regiunea sacră; pulpa cu os fără slanina se prezintă fără oasele codale.</p> <p>Stare termica: congelată.</p> <p>Caracteristici organoleptice: carnea se prezintă fără aglomerări de grăsimi flaxuri tari, cheaguri de sânge și resturi de oase, de culoare roșie, cu miros plăcut, proaspăt, fără gust și miros străine (rânced, de mușcăi, acru etc.).</p> <p>Ambalare, marcare și etichetare: Ambalarea se face în pungi de polietilenă de cca. 2.5-3.5 kg, marcarea și etichetarea conform reglementărilor legale în vigoare.</p> <p>Transport: Pulpa/spata de porc se va transporta cu mijloace de transport specializate. Temperatura de transport: -18°C.</p>

2	Carnati de porc semiafumati	<p>Pasta omogena compacta obtinuta din carne de porc si slanina, fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente.</p> <p>Aspect exterior curat nelipicios fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerea membranelor artificiale, grosime aprox. 18-20 mm., lungime aprox 18-20cm. Temperatura de transport +4... +8°C.</p> <p>Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile</p>
3	Ciolan porc afumat	<p>Rasolul din față (osul radius, ulna si ambele randuri de oase carpiene); rasol din spate (tibia, peroneul si ambele randuri de oase tarsiene) cu musculatură și slănină adiacentă.</p> <p>Caracteristici organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>aspect exterior si culoare:</i> suprafata de culoare bruna pana la brun-roscat, fără par pe suprafata soricului, specifica produselor afumate. <p>Etichetarea: bucatile de produs se eticheteaza individual cu etichete autocolante</p> <p>Livrare: produsul se livreaza in navete curate, dezinfectate, cu greutatea maxim de 15 kg. Temperatura de transport +4... +8°C.</p>
4	Costiță porc afumată	<p>Bucăți de piept de porc cu os constituțional aproximativ dreptunghiulare supuse unui proces de sărare, condimentare și afumare.</p> <p>Caracteristici organoleptice :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>gust si miros :</i> placut de afumat, potrivit de sarat fără gust si miros strain. <p>Etichetarea: bucatile de produs se eticheteaza individual cu etichete autocolante</p> <p>Livrare: produsul se livreaza in navete curate, dezinfectate, cu greutatea maxim de 15 kg. Temperatura de transport +4... +8°C.</p>
5	Cotlet porc	<p>Cotlet de porc- porțiunea terminală a mușchiului dorsal din regiunea lombară (între ultima vertebră dorsala si prima sacrală). Se dezoasează, se degresează, se îndepărtează excesul de grăsime de la suprafața si se fasonează lateral pe marginea inferioară a mușchiului. Carnea livrată trebuie să se încadreze în clasa A de clasificare, peste 60%, procent de țesut muscular din greutatea carcasei.</p> <p>Starea termica: congelat</p> <p>Caracteristici organoleptice: carnea se prezintă fără aglomerări de grăsime, flaxuri tari, cheaguri de sânge si resturi de oase, de culoare roz deschis la suprafață, în secțiune culoare caracteristică, cu miros plăcut, proaspăt, fără gust si miros strain.</p> <p>Ambalare, marcare si etichetare: Ambalarea se face in pungi de polietilena de cca. 2.5-3.5 kg, marcarea si etichetarea conform reglementarilor legale in vigoare.</p> <p>Transport: Cotletul de porc se va transporta cu mijloace de transport specializate. Temperatura de transport: -18°C.</p>
6	Crenvurști porc	<p>Produs afumat si fiert. Aspect exterior: siraguri din bucati cilindrice, usor curbate, nedeformate si neintrerupte, lungime max 15cm, diametru 15mm, cu suprafata curata nelipicioasa, cu invelis continuu aderent la compozitie, obtinute prin umplerea membranelor naturale de oaie. La suprafata sa prezinta o culoare galben si usor caramiziu rezultat in urma afumarii.</p> <p>Aspect in sectiune: compozitie compacta, omogena, bine legata, fără aglomerari de gel si grasime sub membrana si fără goluri de aer.</p> <p>Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fără gust si miros strain (acru, mucegai, ranced etc.) cu gust moderat de fum.</p> <p>Consistentă: semitare, elastica</p> <p>La fabricarea produsului Crenvurști porc nu este permisa utilizarea de carne separata mecanic si a subproduselor comestibile de abator.</p> <p>Culoare: compozitia de culoare roz-deschis.</p>
7	Pastă mici formați	<p>Produs congelat obtinut dintr-un amestec de carne porc lucru, carne vita lucru, gusa fără sorici, condimente. Temperatura in centrul geometric al prod.: -18 °C.</p> <p>Caracteristici organoleptice :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>aspect exterior:</i> caserole cu mici formati ambalati in folie alimentara, cu suprafata curata, invelis continuu, nedeteriorata;

		<p>Etichetarea: caserolele se eticheteaza individual cu etichete autocolante</p> <p>Livrare: produsul se livreaza in navele curate, dezinfectate, cu greutatea maxim de 15 kg. Temperatura de transport: -18 °C.</p>
8	Pastramă porc	<p>Produs obtinut prin separarea si afumarea cărnii de porc obținută din pulpă si muschi dorsali.</p> <p>Caracteristici organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>gust si miros:</i> placut, specific sortimentului fiert si afumat, fără gust si miros straine. <p>Etichetarea: bucatile de produs se eticheteaza individual cu etichete autocolante</p> <p>Livrare: produsul se livreaza in navele curate, dezinfectate, cu greutatea maxim de 15 kg. Temperatura de transport +4... +8°C.</p>
9	Salam de vara	<p>Produs din categoria preparate din carne, produse fierte si afumate obtinut din carne de porc si slanina.</p> <p>Caracteristici organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>forma si dimensiuni:</i> batoane cilindrice clipsate la capete, cu lungimea de cca. 25 -30 cm si diametrul de cca. 47 mm. - <i>gust si miros:</i> placut , specifice produsului si condimentelor folosite, fără gust si miros straine. <p>Etichetarea: batoanele se eticheteaza individual cu etichete autocolante.</p> <p>Livrare: produsul se livreaza in navele curate, dezinfectate, cu greutatea maxim de 15 kg. Temperatura de transport +4... +8°C.</p>
10	Salam tip sasesc	<p>Produs din categoria preparate din carne, produse fierte si afumate obtinut din carne de porc, carne de vita si slanina. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon.</p> <p>Caracteristici organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>aspect pe sectiune:</i> compositie din carne de culoare roz-rosie si slanina aferenta raspandite in masa produsului; consistenta semitara. La feliere trebuie sa se pastreze integritatea feliei. - <i>gust si miros:</i> placut, specifice produsului si condimentelor folosite, fără gust si miros straine. <p>Etichetarea: batoanele se eticheteaza individual cu etichete autocolante.</p> <p>Livrare: produsul se livreaza in navele curate, dezinfectate, cu greutatea maxim de 15 kg. Temperatura de transport +4... +8°C.</p>
11	Salam Victoria	<p>Produs din categoria preparate din carne cu invelis din membrană artificială sau membrană naturală.</p> <p>Caracteristici organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>aspect exterior si culoare:</i> suprafata curata, nelipicioasa, fără aglomerari de grasime topita si apa la capetele batonului si sub membrane; culoarea este caracteristica tipului de membrana utilizate. - <i>gust si miros:</i> placut, specific produsului, condimente naturale, fără gust si miros strain statut, incins, acru mucegai, ranced etc. Consistentă: elastica. <p>Etichetarea: batoanele se eticheteaza individual cu etichete autocolante.</p> <p>Livrare: produsul se livreaza in navele curate, dezinfectate, cu greutatea maxim de 15 kg. Temperatura de transport +4... +8°C.</p>
12	Șuncă praga	<p>Produs obtinut din carne de porc- bucati de carne presata.</p> <p>Caracteristici organoleptice :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>gust si miros:</i> placut, suculent, specific produsului si condimentelor folosite fără gust si miros strain de mucegai, acru, ranced etc. <p>Etichetarea: batoanele se eticheteaza individual cu etichete autocolante.</p> <p>Livrare: produsul se livreaza in navele curate, dezinfectate, cu greutatea maxim de 15 kg. Temperatura de transport +4... +8°C.</p>
13	Șuncă presată porc	<p>Produs care face parte din categoria preparate din carne de lucru porc si sorici, produse pasteurizate (fierte), mixate.</p> <p>Caracteristici organoleptice :</p>

		<p>- <i>gust si miros</i>: placut, succulent, specific produsului si condimentelor folosite fără gust si miros strain de mucegai, acru, ranced etc.</p> <p>Etichetarea: batoanele se eticheteaza individual cu etichete autocolante.</p> <p>- Livrare: produsul se livreaza in navele curate, dezinfectate, cu greutatea maxim de 15 kg. Temperatura de transport +4... +8°C.</p>
--	--	---

Lotul nr. 3 – Carne de pui, curcan, preparate din carne de pui și curcan și ouă

n.c.	cod CPV	Denumire produs	u.m	Cantitati acord-cadru	
				minim	maxim
1	15131500-0	crenvurști pui	kg	120	360
2	15112300-9	ficat de pui	kg	216	648
3		oua	buc	6400	19200
4	15112000-6	piept de pui cu os	kg	80	240
5	15112000-6	piept de pui dezosat	kg	160	480
6	15112130-6	pulpe inferioare si aripi de pui	kg	480	1440
7	15112130-6	pulpe pui cu spata	kg	480	1440
8	15112130-6	pulpe pui dezosate	kg	160	480
9	15131500-0	rulada pasare	kg	40	120

CERINȚE MINIME DE CALITATE :

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Specificatii tehnice
1	Crenvurști pui	Kg	<p>Produs fiert in membrană naturală;</p> <p>Piept de pui 30%, apa, slanina, piele de pasare, amidon, proteina vegetala , sare, stabilizatori, anti oxidanti , condiment.</p> <p>Aspect in secțiune: compoziție compactă, omogenă, bine legată, fără aglomerări de gel si grăsime sub membrană si fără goluri de aer;</p> <p>Gust si miros: plăcut, specific componentelor si condimentelor folosite, fără gust si miros străin (acru, mucegai, ranced etc.);</p> <p>Consistență: semitare, elastică;</p> <p>Culoare: compoziția de culoare roz-deschis;</p> <p>Grăsime 30% maxim.</p> <p>Proteină 10% minim.</p> <p>Concentratie NaCl : maxim 3%</p>
2	Ficat de pui	Kg	<p>Starea termică: congelată, temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de -12°C. Aspect: se prezinta bine curatat, fără resturi de intestine, ganglioni si vase periferice, fără vezica biliara si splina, fără modificarea evidenta a tesutului. Culoare brun-roscat cu nuante caracteristice speciei.</p> <p>Consistenta: ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune, fără miros strain, clasa A. Ambalare: pungi de poletilena de maxim 1kg vidate, etichetate si ambalate in baxuri sau saci. Pe eticheta se</p>

			<p>mentioneaza starea termica a carniei, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare, valori nutritionale, masa neta. Dupa decongelare lenta, la maxim +5° C, caracterele organoleptice sunt asemanatoare carniei zvantate sau refrigerate.</p> <p>Proteina-12 % minim.</p> <p>Substante grase g/100g -20 % maxim.</p>
3	OUA categoria A, măsură M	Buc.	<p>Ouă de consum provenite din ferme de găini, cu respectarea cerințelor legale privind bunăstarea găinilor, ambulate prin sistem automat în cofraje înfoliate. Caracteristici calitative: coajă și cuticulă curate, intacte, normale, cameră de aer cu o înălțime care nu depășește 6 mm, imobilă; gălbenuș vizibil la fascicolul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis; atunci când oul este întors gălbenușul este ușor mobil și revine în poziția centrală, pata germinativă – dezvoltare imperceptibilă. Miros și gust caracteristic oului proaspăt, fără miros și gust strain. Masa, g/buc ≥ 53 g și < 63 g. Ouăle trebuie să nu plutească într-o soluție de clorură de sodiu 6%;</p> <p>Termen de valabilitate maxim: 28 zile de la data ouatului.</p>
4	Piept de pui cu os	Kg	<p>Sternul și coastele sau o parte a acestora, distribuite pe ambele părți, împreună cu musculatura în aderență naturală</p> <p>Starea termică: congelată, temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de -12°C</p> <p>Aspect curat, fără pene sau fulgi, clasa A</p> <p>Suprafața superioară umedă, nelipicioasă, de culoare roz până la alb gălbui,</p> <p>Cu strat redus de grăsime (alb gălbui),</p> <p>Cu miros plăcut, caracteristic speciei</p> <p>Ambalare: pungi de polietilenă 1-1,5kg etichetate, ambalate în baxuri sau saci. După decongelare lentă, la maxim +5 grade C, caracterele organoleptice sunt asemanatoare carniei zvantate sau refrigerate</p>
5	Piept pui dezosat	Kg	<p>Starea termică: congelată, temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de -12°C.</p> <p>Piept întreg sau portionat în jumătăți, fără os, fără piele, rezultat din îndepărtarea sternului, claviculei, coastelor, pielii și a părții cartilajinoase a sternului.</p> <p>Aspect: piept de pui dezodat, fără piele, curat, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice; suprafața netedă, nelipicioasă;</p> <p>Culoare: - caracteristică speciei, roz, uniformă.</p> <p>Consistența musculaturii: fermă și elastică, bine îmbrăcată în mușchi, clasa A.</p> <p>Miros la suprafața și în profunzime caracteristic normal, plăcut, fără miros strain.</p> <p>Ambalare: pungi de polietilenă 1-1,5 kg etichetate, ambalate în baxuri sau saci. Pe etichetă se menționează starea termică a carniei, țara de proveniență, lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare, valori nutritionale, masa netă.</p> <p>După decongelare lentă, la maxim +5° C, caracterele organoleptice sunt asemanatoare carniei zvantate sau refrigerate.</p> <p>Conținut de apă după decongelare 7 % maxim.</p>

6	Pulpe inferioare de pui	Kg	<p>Calitatea I</p> <p>Starea termica: congelata</p> <p>Pulpa inferioară cu os si piele stare congelată reprezentat din tibia si fibula cu musculatura si pielea în aderența, ambalate in baxuri de 10kg</p> <p>Conținut de apa după decongelare 7 % maxim.</p>
	Aripi de pui	kg	<p>Starea termica: congelata</p> <p>Calitatea I</p> <p>Aripi neseperate ambalate in baxuri de 10kg, aripi în aderența naturala cu o porțiune toracică a cărei greutate nu trebuie să depășească 45% din greutatea totală a piesei;</p> <p>Conținut de apa după decongelare 7 % maxim.</p>
7	pulpe pui cu spată	Kg	<p>Pulpa reprezintă porțiunea anatomică detașată de carcasă prin următoarele secționări: sus, în jurul articulației coxofemurală, jos, la nivelul articulației tibio – tarso - metatarsiană (la tăierea mecanizată se admite tăierea mai jos de articulație cu max. 1cm.). Parte necomestibila zero.</p> <p>Starea termică: congelată, temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de -12°C. Aspect natural, fără miros nespecific, bine curatate de pene, nu contin lichide inghetate in ambalaj, fără tumori si inflamatii, fără oase rupte proeminente. Miros la suprafata si in profunzime caracteristic normal, placut, fără miros strain. După decongelare lenta, la maxim +5° C, caracterele organoleptice sunt asemanatoare carni zvantate sau refrigerate.</p> <p>Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carnii, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare, valori nutritionale, masa neta.</p> <p>Calitatea I- ambalat la baxuri de 10 kg</p> <p>Conținut apă după decongelare de 7 % maxim.</p>
8	Pulpe dezosate de pui fără piele	Kg	<p>Calitatea I, ambalat la kg , in tavita acoperita cu folie stretch, fără piele;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ fără corpuri straine, cum ar fi sange , etc. ➤ fără mirosuri straine ➤ la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea carnii proaspete fără semne de alterare ➤ produsul va fi congelat, ambalat si inscriptionat cu termen de valabilitate.
9	ruladă pasăre	Kg	<p>Produs fiert si afumat cu suprafață cutanată nelipicioasă, fără aglomerări de apă sau grăsime sub membrană.</p> <p>Compozitie : carne de pasare 90%(piept pui, pulpe pui)apa,sare, stabilizatori,antioxidant,zaharuri(dextroza),arome naturale,fibre vegetale, conservant .</p> <p>Gust si miros specifice componentelor si condimentelor folosite, fără gust si miros străin, fără adaosuri proteice și produsul va fi insotit de documentul de certificare al calității întocmit conform reglementărilor in vigoare și certificat eliberat de organele sanitar veterinare.</p>

Lotul nr. 4 - BRÂNZETURI

Nr crt	DENUMIRE PRODUS	U.M.	CANTITATI ACORD CADRU	
			MINIM	MAXIM
1	brânză burduf	Kg	100	300
2	brânză de vaci	Kg	200	600
3	caș vacă	Kg	160	480
4	cașcaval	Kg	140	420
5	telemea vacă (semisarata)	Kg	160	480
6	urdă	Kg	100	300

CERINȚE MINIME DE CALITATE :

Nr.	Denumire produs	Specificatii tehnice
1	brânză burduf	Caracteristici: fabricată din lapte de vacă sau oaie, grăsime min. 30%, sare max 2,5%, masa omogenă, curată, cremoasă, slab grunjoasă, culoare albă până la alb gălbuie uniformă în toată masa, miros și gust plăcut, caracteristic de fermentație lactică, fără miros și gust străin, fără goluri de fermentare, fără cristale de săruri.
2	brânză de vaci	Ambalată în pungi sau cutii de plastic de maxim 1 kg Caracteristici: culoare albă până la albă cu nuanță gălbuie, miros și gust plăcut specific brânzei din lapte, grasă, grăsime între 5-25%, nu se admit gusturi sau mirosuri străine.
3	caș vacă	Ambalare: calup 2-3 kg ambalat în material plastic Caracteristici: fabricat din lapte natural încheșat și stors de zer.
4	cașcaval	Ambalare: calup 2-3 kg ambalat în material plastic Caracteristici: fabricat din lapte natural, prin coagulare cu cheag, opărire a cașului și fermentarea acestuia, grăsime minim 40%, coajă întregă, netedă la exterior, fără pete sau crăpături, culoare gălbuie, omogen, gras și fără urme de mușgaiuri, miros și gust plăcut caracteristic brânzeturilor opărite natural.
5	telemea vacă (semisarata)	Ambalare: ambalată la maxim 2 kg Caracteristici: obținută prin procesarea laptelui de vacă, conținut de grăsime în substanța uscată min 30%, bucăți întregi, suprafață curată, fără mușgaiuri, fără urme de impurități, fără goluri de presare și ochiuri de fermentare în secțiune transversală, culoare albă până la albă cu nuanță gălbuie, masă compactă, fără să se sfărâme. Saramura de zer să fie fără corpuri străine, gust plăcut de fermentație lactică, sărat.
6	urda	Ambalare: calup 2-3 kg ambalat în material plastic Caracteristici: obținută din lapte și smântână de vacă pasteurizate, cu conținut de grăsime de minim 20%.

Lotul nr. 5 – IAURTURI ,LAPTE, SMÂNTÂNĂ SI UNT

Nr crt	DENUMIRE PRODUS	U.M.	CANTITATI ACORD CADRU	
			MINIM	MAXIM
1	LAPTE 1.5 % 1 LITRU	L	400	1200
2	LAPTE BATUT GRASIME MIN 2 % 330 g	BUC	1200	3600
3	SANA GRASIME MIN 2.8 % 330 g	BUC	1200	3600

4	SMANTANA GRASIME 20 % 900 g	BUC	160	480
5	UNT 200 g GRASIME 65 %	BUC	200	600

CERINȚE MINIME DE CALITATE :

Nr.	Denumire produs	Specificatii tehnice
1	LAPTE 1.5 % 1 LITRU	Ambalat în pungi de polietilena, cutii tetra-pak sau PET de 1 litru, închise etanș Caracteristici: lapte de vacă pasteurizat, normalizat, semidegresat, minim 1,5% grăsime, omogen, lipsit de impurități vizibile și de sediment, consistență fluidă, gust plăcut, dulceag caracteristic laptelui.
2	LAPTE BATUT GRASIME MIN 2 % 330 g	Ambalat în pahare/sticlă de plastic de 330 g, închise ermetic cu folie de aluminiu prin termosudare/capac sigilat. Caracteristici: fabricat din lapte de vacă pasteurizat, grăsime de minim 2%, fără miros și gust strain
3	SANA GRASIME MIN 2.8 % 330 g	Produs obținut din lapte de vaca pasteurizat fermentat cu culturi lactice selectate,specifice. Grăsime minim 2,5%, maxim 3,6%. Aspect și consistent: omogen,fara bule de gaze,lipsit de impuritati. Culoare: alba de lapte,uniforma sau cu nuanta slab galbuie. Miros și gust: specific, placut, acrisor, fara gust sau miros strain.Nu se admite adaugarea de substante conservante, alcalinizante, neutralizante sau alte substante straine de compozitia laptelui. Ambalat în pahare/sticlă de plastic de 330 g, închise ermetic cu folie de aluminiu prin termosudare/capac sigilat.
4	SMANTANA GRASIME 20 % 900 g	Ambalare: recipiente sau gălețușe de plastic, cu capac, închise ermetic, la 900 g Caracteristici: smântână fermentată cu culturi selecționate de bacterii lactice specifice, naturală, grăsime de 20%, fără gust și miros strain.
5	UNT 200 g GRASIME 65 %	Ambalare în pachete sau caserole de 200g Caracteristici: produs din smântână sau lapte de vacă pasteurizate, grăsime 65%, trebuie să se prezinte ca o masă onctuoasă, omogenă, de culoare alb-gălbuie specifică, fără gust și miros strain.

Lotul nr. 6 – FRUCTE

N.C.	DENUMIRE PRODUS	U.M.	CANTITATI ACORD CADRU	
			MINIM	MAXIM
1	banane	kg	440	1320
2	caise sezon	kg	40	120
3	capsuni sezon	kg	40	120
4	cirese sezon	kg	40	120
5	lamai	kg	100	300

6	mere	kg	1600	4800
7	pepene galben sezon	kg	100	300
8	pepene verde sezon	kg	200	600
9	pere sezon	kg	60	180
10	portocale/mandarine	kg	480	1440
11	struguri sezon	kg	80	240

CERINȚE MINIME DE CALITATE :

Nr. crt.	Denumire produs	Specificatii tehnice
1.	banane	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Coloratie galbena, intregi, sanatoase, lipsite de orice fel de deteriorari. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
2.	caise	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Caise sanatoase, intregi, lipsite de orice fel de deteriorari. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
3.	capsuni	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Capsuni sanatoase, intregi, lipsite de orice fel de deteriorari. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
4.	cirese	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Cirese sanatoase, intregi, lipsite de orice fel de deteriorari. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
5.	lamaie	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
6.	mere	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Mere intacte, sanatoase, fara lovituri, fara miros si gust strain, de calibru mediu, calitate I. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
7.	pepene galben	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Fara crapaturi, miros si gust strain. Calitatea I. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
8.	pepene verde	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Fara crapaturi, miros si gust strain. Calitatea I. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
9.	pere	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Pere sanatoase, intregi, lipsite de orice fel de deteriorari. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
10.	portocale/mandarine	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
11.	Struguri	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Struguri fara boabe mucegaite sau stafidite, cu ciorchine verde. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.

Lotul nr.8 - LEGUME

	Denumire produs	UM	CANTITATI ACORD CADRU	
			MINIM	MAXIM
1	ardei gras roșu extrasezon	kg	64	192
2	ardei gras roșu sezon	kg	60	180
3	ardei gras verde sezon	kg	120	360
4	ardei iute	kg	8	24
5	cartofi	kg	3000	9000
6	castraveți extrasezon	kg	60	180
7	castraveți sezon	kg	120	360
8	ceapă uscată	kg	400	1200
9	conopidă	kg	20	60
10	dovlecel	kg	40	120
11	fasole boabe	kg	240	720
12	gogonele	kg	40	120
13	leuștean verde	kg	12	36
14	mărar verde	kg	12	36
15	morcov	kg	400	1200
16	pătrunjel verde	kg	12	36
17	pătrunjel/păstârnac rădăcină	kg	200	600
18	roșii extrasezon	kg	60	180
19	roșii sezon	kg	120	360
20	sfeclă roșie	kg	160	480
21	țelină rădăcină	kg	200	600
22	usturoi	kg	32	96
23	varză albă	kg	1000	3000
24	vinete sezon	kg	80	240

CERINȚE MINIME DE CALITATE

Nr. crt.	Denumire produs	Specificatii tehnice
1	ardei gras rosu	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
2	ardei gras verde	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
3	ardei iute	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
4	cartofi	Produsul se va livra ambalat în saci de plasă a max. 25 kg. Cartofi intregi, turgescenți, neinverziti,neincoltiti, curati. Nu se admit cartofii afectati de putregai, de ger, cu miros si gust de insecticid, calibru 8-10cm, fara defecte interne sau externe. Perioada de valabilitate a produsului 15 zile de la data livrării.
5	castraveti	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC sau saci de plasă a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
6	ceapa uscata	Produsul se va livra ambalat în saci de plasă a max. 15 kg. Bulbi intregi,calibru min.6cm, sanatosi, curati, suficient de uscati in stadiul de utilizare. Nu se receptioneaza loturile afectate de mana, bacterioze, mucegai, larve, alte insecte. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
7	conopida	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.

8	dovlecei	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
9	fasole boabe	Fasole calitatea I albă sau colorată, boabe mici sau mari, întregi, fără corpuri străine, selecționată, ambalată la saci de 20-25 kg
10	gogonele	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
11	leustean verde	Produsul se va livra ambalat în legături, în lăzi PVC a max. 2 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
12	marar verde	Produsul se va livra ambalat în legături, în lăzi PVC a max. 2 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
13	morcovi	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC sau în saci de plasă a max. 5 kg. Radacini uscate, netede, cu aspect proaspăt, cu forma regulată, fara zonene necrozate, fara miros sau gust strain, calibrul mediu Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
14	patrunjel verde	Produsul se va livra ambalat în legături, în lăzi PVC a max. 2 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
15	patrunjel/ pastarnac - radacina	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC sau în saci de plasă a max. 5 kg. Radacini uscate, netede, cu aspect proaspăt, cu forma regulată, fara zonene necrozate, fara miros sau gust strain, de marime medie. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
16	rosii	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
17	sfecla roșie	Produsul se va livra ambalat în saci de plasă a max. 5 kg. Legume de dimensiuni medii, de culoarea roșie spre visiniu, cu aspect proaspăt, fara zone necrozate, fara gust și miros strain. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
18	telina radacina	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC sau în saci de plasă a max. 5 kg. Radacini uscate, netede, cu aspect proaspăt, cu forma regulată, fara zone necrozate, fara miros sau gust strain, de marime medie. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
19	usturoi	Produsul se va livra ambalat în saci de plasă a max. 5 kg. Capatini mari, întregi, sanatoase, curate. Nu se receptioneaza loturile afectate de mana, bacterioze, mucegai, larve, alte insecte Perioada de valabilitate a produsului 15 zile de la data livrării.
20	varza alba	Varza sa fie de marime medie, cu frunze întregi, matura. Nu se receptioneaza produsele care prezinta larve de insecte sau gasteropode. Nu se receptioneaza produsele care prin preparare prezinta urme de ingrasamint sau substante farmaceutice (miros de insecticide). Perioada de valabilitate a produsului 15 zile de la data livrării.
21	vinete	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.

Lotul nr. 9 – PRODUSE AMBALATE/IMBUTELIATE/CONGELATE

Cantitati acord cadru

	PRODUS	UM	ACORD CADRU	
			Cant min	cant max
1	apa minerala 2 l	buc	192	576
2	amestec mexican congelat	kg	120	360
3	biscuiti 100 g	buc	880	2640
4	biscuiti belvita soft cu crema 50 g	buc	960	2880
5	biscuiti oreo 66 g	buc	960	2880

6	branza topita cub 140 g	cut	288	864
7	cacao	kg	16	48
8	castraveti in otet 680 g	buc	96	288
9	ceai pliculet 20/cut	cut	400	1200
10	ciocolata 80 g	buc	120	360
11	compot diverse fructe 720 g	buc	192	576
12	conserva carne vita 300 g	buc	144	432
13	conserva ton 160 g	buc	192	576
14	croissant cu umplutura de vanilie si visine 80 g	buc	960	2880
15	drojdie uscata activa plic 10 g	buc	320	960
16	dulceata diverse fructe 370 g	buc	192	576
17	eugenia 36 g	buc	960	2880
18	faina alba	kg	480	1440
19	faina porumb	kg	320	960
20	fasole pastai congelata	kg	240	720
21	gem diverse fructe 340 g	buc	192	576
22	gogosari in otet 720 g	buc	192	576
23	gris 500 g	buc	96	288
24	halva 200 g	buc	160	480
25	inghetata (diferite arome) in vafa 55g/100 ml	buc	240	720
26	lapte praf kg	kg	100	300
27	macaroane vrac	kg	80	240
28	margarina 250 g / pachet	buc	200	600
29	masline negre fara samburi 2 kg	kg	64	192
30	mazare congelata	kg	360	1080
31	mustar 300 g	buc	96	288
32	napolitane cacao/ vanilie 40 g	buc	560	1680
33	orez	kg	240	720
34	otet 9 grade	l	48	144
35	pasta de tomate 28 % 720 g	buc	320	960
36	paste fainoase diverse forme 5kg/punga	kg	240	720
37	pate ficat porc 100 g	buc	240	720
38	pate porc 200 g	buc	240	720
39	pate vegetal 100 g	buc	192	576
40	pesmet 500 g	buc	24	72
41	piper macinat (1 kg)	kg	8	24
42	praf de copt 10 g	buc	80	240
43	prajitura magura cu lapte si cacao 35 g	buc	960	2880
44	rom esenta 25 ml	buc	320	960
45	rosii in bulion 720g	cut	320	960
46	salata icre 140 g	buc	320	960
47	sare	kg	100	300
48	sare neiodata pt muraturi	kg	20	60
49	sfecla rosie cu hrean 700 g	buc	96	288
50	spaghete vrac	kg	80	240
51	stafide aurii	kg	16	48
52	suc de rosii 1 l	buc	48	144
53	tarata grau	kg	40	120

54	ulei	l	480	1440
55	zacusca vinete 300 g	buc	144	432
56	zahar 1 kg	kg	320	960
57	zahar vanilat 50 g	buc	320	960
58	zarzavat pentru ciorbe 720 g	buc	320	960

CERINȚE MINIME DE CALITATE :

Nr.	Denumire produs	Specificatii tehnice
1	apa minerala 2 l	Compozitie chimica: -Calciu 200-400 mg/l -Magneziu 70-150 mg/l -Sodiu 5-80 mg/l -CO ₂ >= 2500 mg/l -HCO ₃ 1200-1900 mg/l -mod de ambalare: sticla plastic de 2 litri
2	amestec mexican congelat	Contine: morcovi, mazare, fasole verde, porumb dulce, ardei rosu, ardei verde – ambalat în pungi de 2.5 kg.
3	biscuiti 100 g	Biscuiti tip petit beurre, ambalati in pungi imprimate din polipropilena, cu masa neta de 100g-; sa fie proaspeti cu un miros placut, nesfaramati. Ingrediente: faina de grau, zahar, ulei de palmier, zahar invertit, agenti de afanare, sirop de glucoza, zer pudra, extract demalt, sare iodată, arom, proteaza, conservant. Contine gluten. Proprietati organoleptice: Forma: biscuit de forma dreptunghiulara, cu suprafata mata, fara besici, bine conturat. Culoare galben-auriu Miros placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars); Gust dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars). Consistenta: crocanti, usor friabili.
4	biscuiti Tip Belvita soft cu crema 50 g	Biscuit cu cereale, cu crema (15,6%) cu aroma de ciocolata si capsuni, cu adaos de fier, magneziu, vitamina B6 si B9 Cereale 43.3% (faina de grau 23.4%, cereale integrale 17.4% (hrisca sfaramata 13.7%, faina integrala de grau 1%, faina integrala de orz 0.9%, faina integrala de grau spelt 0.9%, fulgi de ovaz 0.9%), faina de orez 2.4%, faina de malt de grau 0.1%), zahar, ulei de rapita,
5	Biscuit Tip Oreo 66 g	Ingrediente: Faina de grau , zahar, ulei de palmier, ulei de rapita, cacao cu continut redus de grasime 4,5%, amidon din grau, sirop de glucoza-fructoza, agenti de afanare (carbonati de potasiu, carbonati de amoniu, carbonati de sodiu), sare, emulsifianti (lecitina din soia, lecitina din floarea soarelui), aroma. Poate contine lapte.
6	branza topita cub 140g	Variante de ambalare: bucăți în formă triunghiulară, ambalate în cutii de carton, minim 140 g/cutie, 8 buc./cutie, Caracteristici: conținut de lipide în substanță uscată de minim 30%, obținută din unul sau mai multe sortimente de brânzeturi fermentate sau proaspete prin topirea și emulsionarea acestora sub acțiunea căldurii și agenților emulgatori sau echivalent. Suprafață netedă, fără coajă, fără mușegai, pastă curată, fină, omogenă, fără goluri de aer, culoare albă, consistență moale, de cremă untoasă, miros plăcut, potrivit de sărat, sortimente diferite (cu șuncă, ciuperci, ardei, cârnați, mărar etc.).
7	cacao	Pudra de cacao . Proprietati organoleptice: Pulbere fina, omogena, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare brun inchis, sau brun deschis, cu gust si miros placut, fara gust si miros strain.
8	castraveti in otet 680 g	Conservați la borcan, cu un conținut limpede, fără să fermenteze, cu ceapă, morcovi și mirodenii, ambalat în recipiente de 680 g
9	ceai pliculet 20/ cut	Ambalat in cutie de carton cu continut 20 pliculete x 1g. Ceai diverse sortimente sunatoare, tei, menta, musetel, fructe si fructe de padure). Proprietati organoleptice: bucati mici, aciculare, fara corpuri straine, de

		culoare specifica, cu gust placut si miros specific sortimentului, fara gust si miros strain.
10	ciocolata 80 g	Ciocolata diverse sortimente, ambalata individual in folie OPP, cu masa neta 80 g. Ingrediente: Zahar, masa de cacao, unt de cacao, lapte praf partial degresat, zer praf (din lapte), grasime vegetala (palmier, shea), lapte praf degresat, grasime din lapte, emulsifiant (lecitina din soia), aroma. Ciocolata cu lapte contine: substanta uscata de cacao min. 27,0%, substanta uscata din lapte min. 14,0%. Caracteristici organoleptice: Aspect exterior: forma regulata, suprafata neteda, lucioasa. Aspect interior: masa omogena, mata in ruptura. Culoare- brun deschis. Miros si gust: dulce placut, specific de lapte aroma de vanilie/cacao. Consistenta: tare casanta la rupere.
11	compot diverse fructe 720 g	Ambalat in borcane cu capacitatea de 720g, produs sterilizat, vizibil marcat cu data expirarii. Culoare si gust caracteristice fructelor componente. Fara miros si gust strain.
12	conserva carne vita 300 g	Cutii de tablă închise etanș, cu cheiță, vizibil imprimate cu toate elementele de identificare, caracteristici: conținut carne de vită minim 60%, sare, ceapă, gelatină, condimente naturale, gust și miros plăcut, termenul de valabilitate minim 24 luni
13	conserva ton 160 g	Proprietati organoleptice: aspectul continutului : masa compacta, avand la suprafata ulei; culoare normala, fara semne de alterare, miros si gust: placut, specific de peste, fara condimente excesive, fara miros si gust strain, consistenta normala, continut de peste de min 65%. Ambalare si marcare : se ambaleaza in cutii metalice a 160g cositorite si lacuite in interior inchise ermetic si avizate conform dispozitiilor sanitare in vigoar, cu cheita. Termen de valabilitate: 24 luni.
14	croissant cu umplutura de vanilie si visine 80 g	Aluat: faina de grau, uleiuri vegetale (ulei de palmier, ulei de floarea soarelui, ulei din seminte de bumbac, ulei de rapita), zahar, sirop de glucoza-fructoza, drojdie, sare iodată, stabilizator (mono- si digliceride ale acizilor grasi), vanilina, corector de aciditate (acid citric), conservant (propionat de calciu 0.1%). Umplutura cu aroma de vanilie 17%: ulei de palmier, sirop de glucoza, zahar, lapte praf degresat, dextroza, alcool etilic, praf de galbenus de ou, emulsifiant (esteri poliglicerici ai acizilor grasi), stabilizator (guma de celuloza), corectori de aciditate (difosfat disodic, acid fosforic), aroma de vanilie 0.1%, conservant (sorbit de potasiu 0.1%), lactoza (lapte). Umplutura de visine 11%: visine 30%, sirop de glucoza-fructoza, zahar, agent gelatinizant (pectina), corector de aciditate (acid citric), aroma, conservant (sorbit de potasiu 0.1%).
15	drojdie uscata activa 10 g	Drojdie instant de panificatie uscata activa ambalata la plic cu o greutate neta de 10 g. Ingrediente: drojdie de panificatie uscata, emulgator monostearat de sorbitan. Caracteristici senzoriale: Amestec granular omogen de particule mici, fara aglomerari, de culoare crem- deschis cu miros caracteristic de drojdie.
16	dulceata diverse fructe 370 g	Ambalat in borcan de sticla cu cantitatea de 370g , vizibil marcat cu data expirarii, produs sterilizat. Culoare, gust caracteristice fructelor componente. Fara miros si gust strain.
17	eugenia	Biscuiți cu crema de cacao (25%) tip eugenie, ambalati in folie de polipropilena, la un gramaj net de 36g. Ingrediente: Făină de grâu , zahăr, grăsimi vegetale nehidrogenate, zahăr, sare, agenti de afanare, arome, cacao. Continut de crema 25%. Proprietati organoleptice: Forma: biscuiti de forma ovala, cu suprafata mata, fara besici, cu strat de crema care sa nu depaseasca marginile capacelor. Culoare galben-auriu, uniform. Aspect crema: omogena, fara corpuri straine, gust si miros specific de cacao. Miros

		placut, specific, faramicioos strain (mucegai, ranced, ars). Gust dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced,ars).
18	faina alba	Făină de grâu superioară, tip 000, ambalată în pungi de hârtie kraft, pentru uz alimentar, cu masa netă de 1000 g. Culoare alb gălbui, cu nuanță slab cenușiu și particule fine de tărâțe. Miros plăcut, specific făinii, fără miros de mucegai, de închis, sau alt miros strain.
19	faina porumb	Mălai superior degerminat, ambalat în pungi de polietilenă/hârtie imprimată, cu masa netă de 1kg. Aspect: masa măcinată, granular, omogenă. Culoare: Galben-portocalie, cu particule alb-gălbui. Gust: specific, fără scrâșnet la masticăție. Miros: caracteristic, specific, fără miros de mucegai, de încins, sau alt miros strain.
20	fasole pastai congelata	Cu suprafață netedă, în funcție de soi; - culoarea verde, caracteristică soiului, fără deviere de culoare; - gust și miros plăcut, caracteristic soiului, fără miros și gust străin; - după fierbere să se păstreze pastaietele întregi și gustul caracteristic produsului; - ambalată în pungi de 2,5 kg.
21	gem diverse fructe 340 g	Ambalat în borcan de sticlă cu cantitatea de 340g, vizibil marcat cu data expirării, produs sterilizat. Culoare, gust caracteristice fructelor componente. Fara miros și gust strain.
22	gogosari în otet 720 g	Gogoșari sferturi murați în apă și oțet, cu conținut de zahăr, sare, condimente: boabe de mustar, boabe de piper, fără conservanți, conservate cu un conținut limpede, fără depunere de amidon, fără să fermenteze, cu capacul etanș, fără urme de bombaje, ambalat în recipiente de 720g
23	gris 500 g	Aspect granular, culoare alba-gălbuie uniform, miros caracteristic, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros strain. Gust caracteristic, puțin dulceag, fără gust amar, acru, sau alt gust strain. Nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în niciun stadiu de dezvoltare. Mod de ambalare: 500 g
24	halva 200 g	Ambalata în caserole 200g. Ingrediente: seminte prajite de floarea soarelui, zahar, sirop de glucoza, extract de ciulin, substante de aromatizare. Aspect: masa compacta, cu structura fina și uniforma care se rupe ușor; Consistența: masa compacta, ușor sfaramicioasa la tăiere Culoare: galbuie-cenusie deschisa, uniforma. Miros și gust: Miros plăcut, bine exprimat, caracteristic miezului de seminte de floarea-soarelui prajit, fara miros strain. Gust dulce, caracteristic miezului de seminte de floarea-soarelui prajit, fara miros strain. Termen de valabilitate 6 luni.
25	inghetata (diferite arome) în vafa 55g/100 ml	Ingrediente: Inghetata 93% (apa, zahar, grasime vegetala de cocos, zer praf imbunatatit cu proteine din lapte, zer praf, sirop de glucoza, dextroza, 1.8% cacao pudra cu continut redus de grasime, lapte praf degresat, emulsifiant: mono și digliceride ale acizilor grasi; stabilizatori: guma de carruba, guma guar; proteine din lapte, arome, colorant: caroteni); 7% vafa (apa, faina de grau 650, stabilizator: amidon modificat de porumb; grasime vegetala nehidrogenata de palmier, emulsifiant: lecitina de soia; agent de afanare: bicarbonat de sodiu; sare iodata). Ambalata individual 55g/100 ml.
26	lapte praf kg	Pungi/sacii intacte, conținutul să nu aibă grunji la palpat, Grăsime min. 25%. Pulbere fină omogenă, obținută din lapte crud, prin pulverizare și uscare. Culoare alb sau ușor gălbuie, fără impurități și particule colorate. Miros și gust tipic de lapte praf, fără mirosuri și gust străine. Ambalat în saci de 20 kg.
27	macaroane	Suprafață netedă, fără urme de făină, translucide, în secțiune cu aspect sticlos. Se admit particule punctiforme de culoare slab brună până la roșcat și în medie 2 puncte negre pe cm liniar. Culoare alb-gălbuie uniformă, gust și miros caracteristic, fără gust și miros strain. Ambalate în pungi de polipropilen între 0.5 – 5 kg.

28	margarina 250 g / pachet	Masa omogena, lucioasa, fara picaturi de apa sau goluri de aer in sectiune, culoare de la alb-galbui la galben in toata masa, gust si miros aromat, placut, specific, fara miros sau gust strain (amar, ranced stc.), continutul de grasime de minim 60% maxim 80%. Ambalare la pachete de 250g.
29	masline negre fara samburi 2 kg	Calibru 160-180. Să fie ambalate în ambalaje corespunzătoare, bine închise, fără acțiune nocivă asupra măslinelor și să asigure menținerea calității produsului. Măsline fara samburi, sănătoase, fără urme de vătămări și loviri, cu pulpă rezistentă la apăsare, cu consistență fermă, de culoare apropiată de cea inițială. Fără impurități, fără miros și/sau gust strain (de mucegai, ranced, etc) sau miros particular neplăcut.
30	mazare congelata	Cu suprafață netedă, în funcție de soi, cu diametrul caracteristic fiecărui soi in parte; - culoarea verde, caracteristică soiului, fără deviere de culoare; - gust și miros plăcut, caracteristic soiului, fără miros și gust străin; - după fierbere să se păstreze boabele întregi iar gustul chacteristic fiecărui produs; - ambalată în pungi de 2,5 kg.
31	mustar 300 g	Muștar classic, iute, dulce, calitatea I. Produs pasteurizat, fără conservanți, fără coloranți, ambalat în borcan de sticla 300 g. Culoarea specifică, uniform în toată masa produsului și consistența unui sos bine legat. Miros specific ingredientelor folosite, fără miros străin.
32	napolitane cacao/vanilie 40 g	Napolitane cu crema ciocolata sau vanilie, cu masa neta de 40 g, ambulate individual. Ingrediente: faina alba de grau, zahar, grasime vegetala (palmier, shea), amidon din porumb, cacao pudra, faina de soia, zer pudra, dextroza, lapte praf degresat, zahar invertit, zahar ars, pudra de carob, emulsificator: lecitina din soia; agent de afanare: bicarbonat de sodiu, sare de mare, arome. Caracteristici organoleptice: Aspect–bucati sub forma paralelipipedică. Culoare: la exterior: galben pai, uniforma, specifica foii de vafa; in sectiune: culori alternative specific vafelor si cremei de ciocolata si vanilie. Gust si aroma – placut, dulce, corespunzator aromelor folosite. Miros: caracteristic aromei folosite.
33	orez	Orez, calitatea I, ambalat în pungi de 1 kg. Boabe sănătoase, întregi, fără spărtură, complet decorticate, culoare albă, transparent, uniform. Miros: caracteristic, fără miros străin de mucegai, de încins, de rozătoare. Gust: specific orezului.
34	otet 9 grade	Lichid limpede până la opalescent, fără sediment sau corpuri străine, culoare gălbuie, uniform, cu gust acru specific, fără gust străin și miros caracteristic materiei prime din care provine, respectiv vin. Calitatea I. Ambalat la pet de 1 L.
35	pasta de tomate 28% 720 g	Pasta de tomate obtinuta din concentrat de tomate, substanta uscata solubila min. 28 %. Masa omogena densa ,fin strecurata, fara corpuri straine (seminte, pielite, frunze, peduncule), fara semne de alterare (mucegai, fermentatie). Culoare –rosie intensa, uniforma in toata masa. Miros si gust natural, specific tomatelor, fara gust si miros strain de afumat, ars sau mucegai.
36	paste fainoase diverse forme 5 kg/punga	Paste fainoase de tip penne, fussili, cochilii, tagliatelle etc. Suprafata neteda, mata, fara urme de faina neframantata. Miros specific, placut, fara urme de mucegai sau alt miros strain. Ambalate în pungi de polipropilenă sau hartie, cu masa netă de 5 kg
37	pate ficat porc 100 g	Cutii de tablă cu cheiță închise etanș, vizibil imprimare cu toate elementele de identificare, caracteristici: conținut minim 25% ficat de porc, umiditate maxim 62%, grăsime maxim 30%, fără adaosuri proteice și amidon, gust și miros plăcut, culoare roz-gălbui până la cafeniu, pastă alifioasă omogenă. Ambalat la cutii de 100 g .

		Termenul de valabilitate al produsului: minim 24 luni
38	pate porc 200 g	Cutii de tablă cu cheiță închise etanș, vizibil imprimate cu toate elementele de identificare, caracteristici: conținut minim 25% ficat de porc, umiditate maxim 62%, grăsime maxim 30%, fără adaosuri proteice și amidon, gust și miros plăcut, culoare roz-gălbui până la cafeniu, pastă alifioasă omogenă. Ambalat la cutii de 200g Termenul de valabilitate al produsului: minim 24 luni
39	pate vegetal 100 g	Pasta vegetala cu ardei sau ciuperci. Cutii de tablă cu cheiță închise etanș, vizibil imprimate cu toate elementele de identificare. Gust și miros plăcut, culoare roz-gălbui până la cafeniu, pastă alifioasă omogenă. Ambalat la cutii de 100g . Termenul de valabilitate al produsului: minim 24 luni
40	pesmet 500 g	Pesmet ambalat la un gramaj net de 500g. Pulbere fină, de culoare galbenă-roșcată, gust și miros plăcut caracteristic de pâine albă uscată, fără gust și miros străin, fără impurități minerale și fără aglomerări.
41	piper macinat	Piper negru măcinat, calitatea I. Aspect: pulbere fină, omogenă, de culoare maronie, cu gust și miros caracteristic, plăcut, aromat, fără miros și gust străin. Mod de ambalare: pungă de 1 kg
42	praf de copt 10 g	Praf de copt ambalat la plicuri cu masa neta de 10g. Caracteristici senzoriale: pulbere fină albă, fără aglomerări stabile.
43	Prajitura TIP magura cu lapte si cacao 35 g	Ingrediente: Zahar, uleiuri vegetale rafinate (floarea soarelui, rapita, palmier), grasime vegetala partial hidrogenata (palmier), grasime vegetala partial hidrogenata (soia, palmier, shea), faina din grau, sirop de glucoza, pudra de cacao cu continut redus de grasime 8.3%, oua, sirop de glucoza-fructoza, lapte praf degresat 3.3%, agenti de umezire (sorbitol, glicerina), alcool etilic rafinat de origine agricola, agenti de afanare (difosfat disodic, carbonat acid de sodiu), emulsifianti (esteri poliglicerici ai acizilor grasi, lecitina din soia, poliricinoleat de poliglicerina), arome, sare, conservant (sorbitol de potasiu)
44	rom esenta 25 ml	Aromă alimentară, ambalată în sticlule de 25 ml. Aspect: lichid limpede, fără sediment, culoare și miros specific aromei, fără miros strain.
45	rosii in bulion 720 - 800 g	Rosii intregi de aceeasi varietate, apropiate ca marime, de culoare rosu sau rosu caramiziu, caracteristica soiului. Gustul trebuie sa fie placut, dulceag caracteristic rosiilor fierte, slab sarat, fara gust amar, fara gust si miros strain. Continutul total de legume raportat la masa neta min. 50%. Ambalare in cutie de 720-800g.
46	salata icre 140 g	Ambalare: in caserole transparente din polipropilena fara corpuri straine inchise cu capac transparent prin presare, cu continut net de 140 grame. Caserolele cu salata icre trebuie in mod obligatoriu sa fie etichetate cu data expirarii si numarul lotului de fabricatie. Aspect: crema omogena de icre si ulei cu bucatele fine de ceapa; Consistenta: masa legata cremoasa; Termen de valabilitate de la data receptiei: minim 30 zile.
47	sare iodată	Sare gemă, ambalată la saci/pungi de 25/1 kg Culoare alba, fără gust și miros străin, fără corpuri străine. Iodata.
48	sare neiodată pt muraturi	Sare cu textura grunjoasa, neiodata, pentru muraturi , ambalată la pungi de 1/3/6 kg Culoare alba, fără gust și miros străin, fără corpuri străine.
49	sfecla rosie cu hrean 700 g	Sfeclă roșie 94%, apă, oțet din vin alb, sare, hrean 4,7%, cu capacul etanș, fără urme de bombare, ambalat în recipiente de 700 g
50	spaghete	Suprafață netedă, fără urme de făină, translucide, în secțiune cu aspect sticlos. Se admit particule punctiforme de culoare slab brună până la roșcat și în medie 2 puncte negre pe cm liniar. Culoare alb-gălbuie uniformă, gust

		și miros caracteristic, fără gust și miros strain. Ambalate în pungi de polipropilenă sau hartie, cu masa netă de 5 kg
51	stafide aurii	Stafide aurii, ambalate în punga de polietilena, la un gramaj minim de 100g. Compoziție: boabe uscate. Proprietăți organoleptice: stafide întregi, curate, fără semne de infestare, urme de mușegăi, sau oricare alte caracteristici organoleptice străine; stafide de culoare galben auriu cu gust și miros plăcut, caracteristic
52	suc de roșii 1 l	Produs pasteurizat cu masă omogenă densă, fin strecurată, fără corpuri străine (pielețe, samburi, frunze), fără semne de alterare. Culoare roșie cu gust și miros caracteristic, puțin sărat. Nu se admite gust și miros strain de fermentație, afumare, caramelizare, mușegăi. Ambalat în sticle de 1L, etichetate corespunzător, vizibil marcată cu data expirării.
53	tarata graú	Produs secundar obținut din macinarea graului. Miros plăcut, specific de graú, fără miros de mușegăi, de închiș, sau alt miros strain. Ambalare în saci de 25 kg.
54	ulei	Ulei rafinat din floarea soarelui, îmbuteliat în flacoane PET de 1L sau 2L. Limpede, fără suspensii și fără sedimente Culoare galbenă. Miros și gust plăcut. Fără miros și gust străin.
55	zacusca vinete 300 g	Preparat cu conținut specific de legume și condimente, fără conservanți chimici, produs sterilizat, gust și miros caracteristic, plăcut, ambalată în recipiente închise ermetic, curate și etichetate, termen de valabilitate minim 36 luni
56	zahar 1 kg	Zahăr ambalat în pungi de 1 kg. Produs rafinat obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate Culoare albă cu strălucire specifică. Gust și miros: Dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.
57	zahar vanilat 50 g	Zahăr vanilat, ambalat în plic de hârtie, cu greutate netă de 50 g. Produs rafinat obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de pudră fină, fără aglomerări, fără corpuri străine, omogenă, nelipicioasă. Culoare albă cu strălucire specifică. Gust și miros: Dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție
58	zarzavat pentru ciorbe 720-800 g	Legume pentru supe, ciorbe, acoperite cu soluție de sare limpede, fără semne de fermentare, cu gust și miros caracteristic plăcut, produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetic, cu capacul etanș, fără urme de bombaje, curate și etichetate, cu termen de valabilitate minim 12 luni

Lotul nr. 11 – PEȘTE

n.c.	cod CPV	Denumire produs	u.m.	cantități acord-cadru	
				minim	maxim
1	15221000-3	Macrou vrac 300-500 g/bc	kg	120	360
2	15221000-3	Merluciu trunchi decapitat și eviscerat- 300-500 g/bc	kg	128	384

CERINȚE MINIME DE CALITATE :

n.c.	Produsul	Specificatii tehnice
1	Macrou vrac 300- 500 g/bc	<p>Peste congelat – specia macrou, poate fi sub forma de brichete sau bucati congelate individual.</p> <ul style="list-style-type: none"> - gust si miros placut specific specie de peste, pesti intregi, de marime uniforma si fără cheaguri de sange. <p>Brichetele de peste trebuie sa fie acoperite la suprafata cu o pojghita de gheata uniforma si continua, fără semne de decongelare superficiala, locuri umede, patate sau mucegai.</p> <p>Aspect:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bricheta trebuie sa fie intreaga de forma regulate, cu colturile de aprox. 90 grade sau rotunjite, acoperite cu glazura, de grosime uniforma si continua, neinmuiata, bine lipita de suprafata brichetei si care nu trebuie sa fie desprinsa prin lovire usoara - gura inchisa si ochii oxoftalmici; - solzi stralucitori si pielea lucioasa - consistenta : sunet clar la ciocanire - stratul de glazura trebuie sa fie transparent, compact si uniform, sa nu fie sfărâmicios si sa nu depaseasca 2-4,5 % din masa blocului de peste (maxim 3 mm glazura) - brichetele trebuie sa nu prezinte corpuri straine, iar pestele congelat individual trebuie sa fie curat la suprafata si sa nu prezinte miros strain.
2	Merluciu trunchi decapitat si eviscerat- 300-500 g/bc	<p>Peste congelat – specia merluciu, poate fi sub forma de brichete sau bucati congelate individual.</p> <ul style="list-style-type: none"> - gust si miros placut specific specie de peste, trunchi de pesti, de marime uniforma si fără cheaguri de sange. <p>Brichetele de peste trebuie sa fie acoperite la suprafata cu o pojghita de gheata uniforma si continua, fără semne de decongelare superficiala, locuri umede, patate sau mucegai.</p> <p>Aspect:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bricheta trebuie sa fie intreaga de forma regulate, cu colturile de aprox. 90 grade sau rotunjite, acoperite cu glazura, de grosime uniforma si continua, neinmuiata, bine lipita de suprafata brichetei si care nu trebuie sa fie desprinsa prin lovire usoara - gura inchisa si ochii oxoftalmici; - solzi stralucitori si pielea lucioasa - consistenta : sunet clar la ciocanire - stratul de glazura trebuie sa fie transparent, compact si uniform, sa nu fie sfărâmicios si sa nu depaseasca 2-4,5 % din masa blocului de peste (maxim 3 mm glazura) - brichetele trebuie sa nu prezinte corpuri straine, iar pestele congelat individual trebuie sa fie curat la suprafata si sa nu prezinte miros strain.

Lotul nr. 12– PÂINE

N.C.	DENUMIRE PRODUS	U.M.	CANTITATI ACORD- CADRU	
			minim	maxim
1	paine semialba feliata 300 g	BC	10800	32400

CERINȚE MINIME DE CALITATE :

1.	paine semialba – feliata- 300g	Aspect exterior-format alungit, neaplatizat, bine dezvoltat, fără crapaturi sau goluri. Culoare- aramie, lucioasa. Miros si gust-normal, placut, caracteristic painii coapte, potrivit de sarat. Nu se admit gusturi si mirosuri straine (mucegai, ranced, acru). Ingrediente-faina grau, apa, sare iodata, drojdie, tarata. Consistență-miez in sectiune-masa cu pori fini, uniformi, bine afanat, legat structurat de coaja, elastic astfel incat la strangerea în mână sa ia repede forma initiala, nelipicios. Ambalare: in pungi sau folie alimentara respectând normele de igiena si protective sanitara a acestora emise de Ministerul Sanatatii.
----	-----------------------------------	---

CONDIȚII DE LIVRARE:

Transportul si asigurarea produselor vor fi asigurate gratuit de furnizor până la punctele de livrare stabilite.

Produsele oferite trebuie sa fie in conformitate cu prevederile:

- Normelor cu privire la comercializarea cărnii de pui aprobate prin Ordinul nr. 206/2002;
- Ordinului ministrului sănătății nr. 976/1998 – “Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul si desfacerea alimentelor” cu modificările ulterioare
- O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producției, circulației si comercializării alimentelor cu modificările si completările ulterioare;
- Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, modificată si completată cu Legea 412/18 oct. 2004.

Furnizorul raspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garantie. Produsele depreciate in perioada de garantie, precum si cele care prezinta vicii ascunse vor fi inlocuite gratuit de catre furnizor IN MAXIM 24 ORE de la comunicare.

Metodele de testare sau de control privind calitatea produselor livrate vor fi conform standardelor in vigoare folosite de laboratoarele Directie de Sanatate Publica Judetene si vor fi efectuate numai in reteaua sanitara sau sanitar-veterinara, cheltuielile fiind suportate de către furnizor.

AMBALAREA:

Produsele trebuie sa fie ambalate astfel incat sa se asigure o protectie convenabila a produsului. Ambalajele trebuie sa fie curate, fără miros strain.

CALITATEA PRODUSELOR:

Calitatea produselor va respecta standardele în vigoare la nivel național la data depunerii ofertelor.

Produsele oferite vor fi numai de calitate I si **obligatoriu vor fi marcate** (etichetate) cu elemente de identificare prevazute in actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare – M.O. nr. 147/2002 cu completarile si modificarile ulterioare):

- denumire produs;
- cantitatea neta;
- data limita de consum, precedata de mentiunea “**expira la data de**”, cu indicarea necodificata a zilei, lunii si a anului;
- conditii de depozitare sau de folosire, atunci cand acestea necesita conditii speciale;
- denumirea sau denumirea comerciala si sediul producatorului, al ambalatorului sau a distribuitorului;

- o mentiune ce sa permita identificarea lotului(in cazul in care data limita de consum inscrisa sub forma; zi, luna an, nu este necesara).
Data limita de consum va fi stabilita de producator si marcata pe produs.

La fiecare livrare, produsele vor fi însoțite obligatoriu de certificat de calitate și/sau declarație de conformitate prin care producătorul/importatorul garantează calitatea produselor livrate (pentru cantitatea respectivă), de aviz de însoțire a mărfii și de factura fiscală.

TRANSPORTUL PRODUSELOR

Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport, conform O.M.S. nr. 976/1998 "Norme de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor" cu modificarile ulterioare si O.U.G. 97/2001, privind reglementarea productiei, circulatiei si comercializarii alimentelor cu modificarile si completarile ulterioare. Legea 150/2004 privind siguranta alimentelor, modificata si completata cu Legea 412/18. oct. 2004.

Expeditia produselor este in sarcina exclusiva a furnizorului, in urmatoarele conditii :

- mijlocul de transport sa fie autorizat sanitar- veterinar (document ce trebuie atașat în oferta tehnică);
- sa fie dotat cu mijloace de ventilatie si frigorifice functionale (pentru produsele care se impune);
- sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor produsului.
- delegatul si personalul ce deserveste mijlocul de transport trebuie să dețină carnet de sanatate vizat la zi si sa poarte echipament de protectie corespunzator.

PUNCTE DE LIVRARE:

Furnizarea si distributia produselor: se va face la sediul **Centrului Social Pietricica** din **Piatra Neamt, str. Cetatea Neamtului, nr. 34.**

RITMICITATEA LIVRĂRILOR

Livrarile se vor efectua de luni pana sambata (in functie si de zilele de livrare a furnizorului), după necesități, în baza comenzilor transmise de reprezentantul autorizat al autorității contractante.

Transportul va fi organizat astfel încât livrarea produselor să fie încheiată în ziua stabilită până la orele 12⁰⁰.

RECEPTIA CANTITATIVA SI CALITATIVA.

Termenul de garanție și termenul de valabilitate acordate produselor de către furnizor/producător sunt cele prevăzute de legislatia în vigoare.

Achizitorul va respinge la livrare (recepție) produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data receptiei, este mai mic de **80%** din termenul total de valabilitate dat de producător, precum si produsele livrate care nu corespund calitativ cu cerințele caietului de sarcini.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanție și în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 24 de ore, a produselor necorespunzătoare.

Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la recepția calitativă constată că minim 5% din produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate.

Dacă furnizorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să înlocuiască produsul în perioada convenită, achizitorul are dreptul de a rezilia unilateral contractul și de a pretinde plata de daune interese, cu conditia notificarii furnizorului cu 24 ore inainte de data la care rezilierea ar produce efecte.

Nelivrarea produselor la termenul stabilit si conform conditiilor solicitate, rezerva dreptul autoritatii contractante de a denunta unilateral contractul cu conditia notificarii furnizorului cu 24 ore inainte de data la care rezilierea ar produce efecte sau achizitorul are dreptul de a achizitiona

produsele care fac obiectul contractului de la alt operator economic, furnizorul suportand prejudiciul reprezentat de diferenta de pret dintre prevederile contractului si pretul real de achizitie , inclusiv transportul.

- La livrarea produselor factura fiscala / avizul de expeditie va fi insotita de:
- certificat de calitate sau declaratie de conformitate
 - certificat sanitar- veterinar
 - document certificat de Directia Sanitar Veterinara, ca aviz eliberat potrivit Ordinului 64/2007, emis de Autoritatea Nationala Sanitar – Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor.
 - certificat sanitar- veterinar de transport.
 - *Livrarea produselor se considera incheiata in momentul in care reprezentantul unitatii beneficiare receptioneaza produsele si primeste toate documentele de livrare: factura fiscala, aviz de insotire a marfii, certificat de calitate sau declaratie de conformitate si semneaza de primire pe factura fiscala si pe avizul de insotire a marfii. Lipsa acestor documente atrage dupa sine respigerea produselor.*

Oferta de preț va fi exprimată în lei/UM pentru fiecare produs, cu maxim 2 zecimale. La elaborarea ofertei financiare, operatorii economici vor ține cont de unitatea de măsură prevăzută în caietul de sarcini, indiferent de gramajul efectiv al tipului de produs ofertat.

Oferta financiară care nu va conține toate produsele solicitate în lotul respectiv va fi considerată neconformă și respinsă.

Ofertantul castigator va asigura prezenta unui delegat la fiecare livrare.

INFORMATII GENERALE

1. Cerintele prezentate mai sus sunt considerate ca fiind minimale. In acest sens orice oferta ce se abate de la prevederile caietului de sarcini va fi luata in considerare numai in masura in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior.

2. Plata produselor se va face din bugetul Directiei de Asistenta Sociala a municipiului Piatra Neamt.

3. Oferta de pret (Formularul de oferta insotit de anexa la formularul de oferta) trebuie sa cuprinda pretul unitar fără TVA, pentru fiecare produs ofertat, cu valoarea transportului inclusa in pret. Valoarea se va calcula in lei fără TVA. Oferta castigatoare isi pastreaza valabilitatea pe toata perioada de derulare a contractului incheiat, actualizarea se va face numai in conditiile prevazute de legislatia in vigoare.

4. Nu se admite cesionarea drepturilor dobandite prin contract, de catre furnizor catre terti.

5. Nu se admite formularea propunerii prin copy/paste din caietul de sarcini, acest tip de abordare atrăgând respingerea ofertei.

6. Ofertele tehnice vor fi insotite obligatoriu de fisele tehnice pentru Loturile nr. 1, 2, 3, 4, 5, 12. Ofertele care nu sunt insotite de fisele tehnice (acolo unde este cazul) vor fi respinse in temeiul art. 137 alin 3 lit a HG 395/2016. Pentru produsele de la Loturile nr. 6, 8, 9, 11 este obligatorie precizarea producătorului în vederea evaluării corecte a ofertelor.

7. Propunerile tehnice care contin alte produse decat cele din lotul pentru care se oferteaza atrag respingerea ofertei.

8. Propunerile tehnice ale ofertantilor care depun oferte pentru mai multe loturi, si cuprind produse ale celorlalte loturi, creand un amalgam de produse si ingreunand procesul de evaluare, vor fi respinse in temeiul art. 137 alin 3 lit a HG 395/2016

SEF CENTRU,
Elena Cel Mare