

DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ A MUNICIPIULUI PIATRA NEAMȚ

Nr. de înregistrare:

33 273 / 26.11.2025.

CANTINA SOCIALA

APROBAT,
DIRECTOR EXECUTIV,
Sorin BRAȘOVEANU

PROPUS SPRE APROBARE
DIRECTOR EXECUTIV ADJUNCT
Elena Dana IRIMIA

CAIET DE SARCINI
ALIMENTE CANTINA SOCIALA

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 **Cantinei Sociale**.

Punctul de livrare este: **Cantina Sociala** din Piatra Neamț, str. Cetatea Neamțului nr. 34, aflata 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 Cantinei Sociale care asigură hrana pentru un număr maxim de 100 beneficiari/zilnic.

IV. Informații despre beneficiile anticipate de către autoritatea contractantă

Achiziția are la bază necesitățile comunicate de compartimentul de specialitate (Cantina Sociala) pentru asigurarea normelor de hrană pentru cei 100 beneficiari ai Cantinei Sociale. Prin prezenta procedură de atribuire se intenționează achiziția de diverse produse alimentare care vor fi folosite ca materie primă pentru crearea unui meniu diversificat conform legislației în vigoare. Pentru buna desfășurare a activităților planificate se urmărește furnizarea constant, ritmică la solicitarea autorității contractante, precum și atribuirea tuturor produselor din compunerea loturilor specificate.

PRODUSELE CE URMEAZĂ SĂ FIE APROVIZIONATE PE LOTURI:

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	300	900
2	15131130-5	cabanos	KG	180	540
3	15131230-6	parizer porc	KG	280	840

CERINTE MINIME DE CALITATE :

n.c	Produsul	Specificatii tehnice
1	Pulpa porc/spata fără os	<p>Pulpa de porc provine din degresarea, dezosarea si fasonarea părții anatomice. Este delimitată anterior de ultima vertebra lombara (exclusiv), la linia de separare de fleica, iar posterior de articulatia femurotibiorotuliana (ce separa pulpa de rasolul din spate). Se prezinta fără slanina, soriciul de acoperire; se prezinta si fără suportul osos din regiunea sacrala; pulpa cu os fără slanina se prezinta fără oasele codale.</p> <p>Stare termica: congelata.</p> <p>Caracteristici organoleptice: carnea se prezinta fără aglomerari de grasime flaxuri tari, cheaguri de sange si resturi de oase, de culoare rosie, cu miros placut, proaspat, fără gust si miros straine (rânced, de mucegai, acru etc.).</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: Pulpa/spata de porc se va transporta cu mijloace de transport specializate. Temperatura de transport: -18°C.</p>
2	cabanos	<p>Pasta omogena compacta obtinuta din carne de porc, vita si slanina, fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, la taiere trebuind sa se pastreze integritatea feliei.</p> <p>Caracteristici organoleptice:</p> <p>- <i>aspect exterior si culoare:</i> suprafata curata, nelipicioasa, cu invelisul continuu din membrana artificiala comestibila, aderent la compozitie, nedeteriorat, de culoare brun roscat, fara aglomerari de gel si grasime topita la capete si sub membrana.</p>

		<p>- <i>gust si miros</i>: placut, specific produsului si condimentelor folosite, fara gust si miros strain.</p> <p>Etichetare: fiecare sirag se eticheteaza cu 3 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>
3	Parizer porc	<p>Produsul face parte din categoria produselor fierte (pasteurizate). La fabricarea produsului Parizer taranesc de porc nu este permisa utilizarea carnilor separate mecanic si a subproduselor comestibile de abator.</p> <p>Caracteristici organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>forma si dimensiuni</i>: forma cilindrica, greutate cca. 0,5 kg - <i>Gust si miros</i>: placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fără gust si miros strain (acru, mucegai, ranced). <p>Consistenta: semitara, elastica</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	15112300-9	ficat de pui	KG	432	1296
2		oua	Buc	1080	3240
3	15112130-6	pulpe inferioare sau aripi de pui	KG	720	2160
4		pulpe pui afumate (vidate)	KG	200	600
5	15112130-6	pulpe pui cu spata	KG	720	2160

CERINTE MINIME DE CALITATE :

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Specificatii tehnice
1	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, este de culoare brun-roschat cu nuante caracteristice speciei.</p> <p>Consistenta: ferma si elastica, atat la suprafat cat si in sectiune, fără miros strain, clasa A. Ambalare: pungi de polietilena de maxim 1kg vidate, etichetate si ambalate in baxuri sau saci. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carnilor, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditiile de pastrare, valori nutritionale, masa neta. Dupa decongelare lenta, la maxim +5° C, caracterele organoleptice sunt asemanatoare carnilor zvanate sau refrigerate.</p> <p>- Proteina-12 % minim. Substante grase g/100g -20 % maxim.</p>
2	Oua categoria A, masura 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</p>

			<p>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%; Nu se admit substanțe străine.</p> <p>Caracteristici microbiologice: Salmonella pe 25g absent; Bacterii sulfito-reducatoare: absent.</p> <p>Termen de valabilitate maxim: 28 zile de la data ouatului.</p>
3	Pulpe inferioare de pui	Kg	<p>-Calitatea I. Starea termica : congelata</p> <p>-Pulpa inferioară cu os și piele stare congelată reprezentat din tibia și fibula cu musculatura și pielea în aderență, ambalate în baxuri de 10kg</p> <p>-Conținut de apă după decongelare 7 % maxim.</p>
	Aripi de pui	kg	<p>Starea termica: congelata. Calitatea I</p> <p>-Aripi neseperate ambalate în baxuri de 10kg, aripi în aderența naturală cu o porțiune toracică a cărei greutate nu trebuie să depășească 45% din greutatea totală a piesei;</p> <p>Conținut de apă după decongelare 7 % maxim.</p>
4.	pulpe pui afumate (vidate)		<p>Preparat din carne de pui, fiert și afumat, ambalat în vid.</p> <p>Ingrediente: pulpe de pui cu os; apă; sare; zaharuri (dextroză); stabilizatori: tripoli-polifosfați de sodiu, caragenan; proteină animală din porc; antioxidanți: lactat și acetat de sodiu, eritorbat de sodiu; potențiator de gust: monoglutamat de sodiu; colorant natural: emulsie de boia; conservant: nitrit de sodiu.</p>
5.	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.1 cm.). Parte necomestibilă 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 conțin lichide înghetate în ambalaj, fără tumori și inflamații, fără oase rupte proeminente. Miros la suprafață și în profunzime caracteristic normal, plăcut, fără miros strain. După decongelare lentă, la maxim $+5^{\circ}\text{C}$, caracterele organoleptice sunt asemănătoare carniilor zăvante sau refrigerate.</p> <p>Pe eticheta se menționează starea termică a carnii, țara de proveniență, lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare, valori nutriționale, masa netă.</p> <p>Calitatea I- ambalat la baxuri de 10 kg</p> <p>-Conținut apă după decongelare de 7 % maxim.</p>

Lotul nr. 4 - BRÂNZETURI

Nr crt	DENUMIRE PRODUS	U.M.	CANTITATI ACORD CADRU	
			MINIM	MAXIM
1	BRANZA BURDUF	KG	160	480
2	CAS DE VACA 200 g	BUC	600	1800

3	CASCAVAL 100 g	BUC	600	1800
4	TELEMEA DE VACA 200 g	BUC	600	1800

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. Ambalat folie pvc.
2	caș vacă 200 g	Ambalare: ambalat în material plastic – pachete de 200 g Caracteristici: fabricat din lapte natural încheat și stors de zer.
3	cașcaval 100 g	Ambalare: ambalat în material plastic- pachete de 100 g Caracteristici: fabricat din lapte natural, prin coagulare cu cheag, opărirea cașului și fermentarea acestuia, grăsime minim 40%, coajă întreagă, netedă la exterior, fără pete sau crăpături, culoare gălbuie, omogen, gras și fără urme de mucegaiuri, miros și gust plăcut caracteristic brânzeturilor opărite natural.
4	telemea vaca 200 g	Ambalare: ambalată în pachete de 200 g Caracteristici: obținută prin procesarea laptelui de vacă, conținut de grăsime în substanța uscată min 30%, bucăți întregi, suprafață curată, fără mucegaiuri, 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.

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

Nr crt	DENUMIRE PRODUS	U.M.	CANTITATI ACORD CADRU	
			MINIM	MAXIM
1	lapte batut grasime min. 2 % 330 g	BUC	600	1800
2	sana grasime min. 2.5 % 330 g	BUC	600	1800
3	smantana grăsime 20% - 900 g	BUC	120	360
4	unt 200 g- grasime 65 %	BUC	280	840

CERINȚE MINIME DE CALITATE :

Nr.	Denumire produs	Specificatii tehnice
1	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
2	sana grasime min. 2.5 % 330 g	Produs obtinut din lapte de vaca pasteurizat fermentat cu culturi lactice selectionate,specifice. Grasime minim 2,5%, maxim 3,6%. Aspect si consistent: omogen,fara bule de gaze,lipsit de impuritati. Culoare: alba de lapte,uniforma sau cu nuanta slab galbuie. Miros si 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

3	smântână grăs. 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.
4	unt 200 g- grasime 65 %	Ambalat în pachete 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	296	888
2	caise sezon	KG	40	120
3	mere	KG	1600	4800
4	pere sezon	KG	60	180
5	portocale/mandarine	KG	640	1920
6	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 sezon	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.	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.
4.	pere sezon	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.
5.	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.
6.	struguri sezon	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

N.C.	DENUMIRE PRODUS	U.M.	CANTITATI ACORD CADRU	
			MINIM	MAXIM
1	ardei gras verde sezon	kg	40	120
2	cartofi	kg	2800	8400
3	castraveti sezon	kg	80	240
4	ceapă uscată	kg	240	720
5	fasole boabe	kg	240	720
6	morcov	kg	240	720
7	pătrunjel/păstârnac răd	kg	240	720
8	rosii sezon	kg	80	240
9	sfecla rosie	kg	200	600
10	țelină rădăcină	kg	240	720
11	usturoi	kg	16	48
12	varză albă	kg	720	2160

CERINTE MINIME DE CALITATE:

Nr. crt.	Denumire produs	Cerințe minime de calitate
1	ardei gras verde sezon	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	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.
3	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.
4	fasole boabe	Fasole calitatea I albă sau colorată, boabe mici sau mari, întregi, fără corpuri străine, selecționată, ambalată la saci de 10- 20-25 kg
5	castraveti sezon	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	rosii sezon	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.
7	sfecla rosie	Produsul se va livra ambalat în saci de plasă a max. 5 kg. Legume de dimensiuni medii, de culoarea rosie spre visiniu, cu aspect proaspat, fara zone necrozate, fara gust si miros strain Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
8	morcovi	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC sau în saci de plasă a max. 5 kg. Radacini uscate, netede, cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara zonene necrozate, fara miros sau gust strain, calibru mediu. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
9	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 proaspat, cu forma regulata, 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.

10	telina radacina	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC sau în saci de plasă a max. 5 kg. Radacini uscate, netede, cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara zoneneecrozate, fara miros sau gust strain, de marime medie. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
11	usturoi	Produsul se va livra ambalat în saci de plasă a max. 5 kg. Capatini mari, intregi, 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.
12	varza alba	Varza sa fie de marime medie, cu frunze intregi, matura. Nu se receptioneaza produsele care prezinta larve de insecte sau gasteropode. Nu se receptioneaza produsele care prin preparare prezinta urme de ingrasamint sau substantefarmaceutice (miros de insecticide). Perioada de valabilitate a produsului 15 zile de la data livrării.

Lotul nr. 9 – DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE

	DENUMIRE PRODUS	UM	Cantitati acord cadru	
			cantit min	cantit max
1	biscuiți 100 g	buc	1152	3456
2	brânză topită baton 125 g	buc	400	1200
3	conservă carne de porc - 300g	buc	1440	4320
4	conservă carne pasăre - 300 g	buc	1440	4320
5	conservă carne vită - 300 g	buc	1440	4320
6	drojdie uscata activa plic 10 g	buc	320	960
7	faina alba	kg	320	960
8	fasole cu cârnăciori -300 g	buc	1680	5040
9	fasole păstăi congelate	kg	240	720
10	gem diverse fructe 340 g	buc	192	576
11	margarina 250 g/pachet	buc	800	2400
12	mazăre congelată	kg	240	720
13	orez	kg	240	720
14	pastă de tomate 28 % 720 g	buc	320	960
15	paste făinoase diverse forme	kg	160	480
16	pate ficat porc 100 g	buc	2400	7200
17	pate porc 200 g	buc	2400	7200
18	piper măcinat	kg	8	24
19	rom esenta 25 ml	buc	320	960
20	roșii bulion 720 - 800 g	buc	320	960
21	salată icre 140 g	buc	600	1800
22	sare	kg	100	300
23	ulei	l	240	720
24	zacuscă vinete 300 g	buc	1440	4320
25	zahar	kg	160	480
26	zahar vanilat 50 g	buc	320	960
27	zarzavat pt ciorbe 720-800 g	buc	320	960

CERINTE MINIME DE CALITATE:

	Denumire produs	UM	Cerințe minime de calitate
1	biscuiți 100 g	buc	Biscuiți tip petit beurre, ambalati în pungi imprimate din polipropilena, cu masa netă de 100g; să fie proaspeți cu un miros plăcut, nesfaramați. Ingrediente: făina de grau, zahar, ulei de palmier, zahar invertit, agenti de afanare, sirop de glucoza, zer pudra, extract de malt, sare iodată, etc. Contine gluten. Forma: biscuit de forma dreptunghiulara, cu suprafata mata, fara besici, bine conturat. Culoare galben-auriu Miros plăcut, specific, fara miros strain (mușegai, ranced, ars); Gust dulce, plăcut, specific, fara gust strain (mușegai, ranced, ars). Consistența: crocanti, ușor friabili.
2	brânză topită baton 125 g	buc	Variante de ambalare: batoane de 125 g 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.).
3	conservă carne de porc - 300g	buc	Cutii de tablă închise etanș, cu cheiță, vizibil imprimate cu toate elementele de identificare, caracteristici: conținut carne de porc minim 65%, sare, ceapă, gelatină, condimente naturale, gust și miros plăcut, termenul de valabilitate minim 24 luni
4	conservă carne pasăre - 300 g	buc	Cutii de tablă închise etanș, cu cheiță, vizibil imprimate cu toate elementele de identificare, caracteristici: conținut carne de pasare minim 65%, sare, ceapă, gelatină, condimente naturale, gust și miros plăcut, termenul de valabilitate minim 24 luni
5	conservă carne vită - 300 g	buc	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
6	drojdie uscata activa 10 g	buc	Drojdie de panificatie uscata activa ambalata la plic cu o greutate neta de 10g. Drojdie instant. 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.
7	faina alba	kg	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 țărâțe. Miros plăcut, specific făinii, fără miros de mușegai, de închis, sau alt miros strain.
8	fasole cu cârnăciori - 300 g	buc	Bucati de carnaciori minim 15% amestec cu fasole boabe, condimente naturale , gust si miros placut. Ambalaj in cutii de tabla inchise etans, cu cheita, 300g, marcare si etichetare conform prevederilor HGR 106/2002. Recipientele din tabla trebuie sa fie neturtite, nebombate, neruginite atat la exterior cat si la interior. La interior nu se admit pete de rugina. Produs de calitate superioara. Termen de valabilitate: 24 luni.
9	fasole păstăi congelate	kg	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 pastaiile întregi și gustul caracteristic produsului; ambalată în pungi de 2,5 kg.

10	gem diverse fructe 340 g	buc	Ambalat in borcan de sticla cu cantitatea de 340g, vizibil marcat cu data expirarii, produs sterilizat. Culoare, gust caracteristice fructelor componente. Fara miros si gust strain
11	margarina 250 g/pachet	buc	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 etc.), continutul de grasime de minim 60% maxim 80%. Ambalare la pachete de 250g.
12	mazăre congelată	kg	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 caracteristic fiecărui produs; ambalată în pungi de 2,5 kg.
13	orez	kg	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.
14	pastă de tomate 28 % 720 g	buc	Produsul va conține numai roșii, sare maxim 2%, fără conservanți chimici și amidon ambalat în recipiente închise ermetic, fără urme de bombaje, curate și etichetate, cu termen de valabilitate minim 12 luni
15	paste făinoase diverse forme	kg	Paste făinoase 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
16	pate ficat porc 100 g	buc	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 100g. Termenul de valabilitate al produsului: minim 24 luni
17	pate porc 200 g	buc	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
18	piper măcinat	kg	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
19	rom esenta 25ml	buc	Aromă alimentară, ambalată în sticlute de 25 ml. Aspect: lichid limpede, fără sediment, culoare și miros specific aromei, fără miros strain
20	roșii bulion 720 - 800 g	buc	Rosii întregi de aceeasi varietate, apropiate ca marime, de culoare rosu sau rosu caramiziu, caracteristica soiului. Gustul trebuie sa fie placut, dulceag caracteristice 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.
21	salată icre 140 g	buc	Ambalare: in caserole transparente din polipropilena fara corpuri straine inchise cu capac transparent prin presare, cu continut net de 140 g. 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
22	sare iodată	kg	Sare gemă, iodată, ambalată la saci/pungi de 25/ 1kg. Culoare alba, fără gust și miros străin, fără corpuri străine.

23	ulei	l	Ulei rafinat din floarea soarelui, îmbuteliat în flacoane PET de 1 L sau 2 L. Limpede, fără suspensii și fără sediment. Culoare galbenă. Miros și gust plăcut. Fără miros și gust străin.
24	zacuscă vinete 300 g	buc	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
25	zahar	KG	Zahăr ambalat în pungi de 1kg. 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.
26	zahar vanilat 50 g	BUC	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
27	zarzavat pt ciorbe 720-800 g	BUC	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. 12 – PÂINE

N.C.	DENUMIRE PRODUS	U.M.	CANTITATI ACORD- CADRU	
			MINIM	MAXIM
1	pâine semialbă feliata 300g	BUC.	12200	36600

CERINTE MINIME DE CALITATE:

	Denumire produs	Specificatii tehnice
1	pâine semialbă – feliata- 300g	Aspect exterior-format alungit, neaplatizat, bine dezvoltat, fără crapături 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 iodată, 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 Minist. Sanatatii.

1. CONDIȚII DE LIVRARE:

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

Ofertantii vor incarca în SEAP odată cu oferta si **Fișele tehnice ale produselor** (acolo unde este cazul).

Produsele ofertate 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 și desfacerea alimentelor” cu modificările ulterioare și O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor cu modificările și completările ulterioare;
- Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, modificată și completată cu Legea 412/18. oct. 2004.

Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție. Produsele depreciate în perioada de garanție, precum și cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de către furnizor **IN MAXIM 24 ORE** de la comunicare.

Metodele de testare sau de control privind calitatea produselor livrate vor fi conform standardelor în vigoare folosite de laboratoarele Direcție de Sănătate Publică Județene și vor fi efectuate numai în rețeaua sanitară sau sanitar-veterinară.

AMBALAREA:

Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să se asigure o protecție convenabilă a produsului. Ambalajele trebuie să fie curate, fără miros străin.

CALITATEA PRODUSELOR:

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

Produsele oferite vor fi numai de calitate I și **obligatoriu vor fi marcate** (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare – M.O. nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare):

- denumire produs;
- cantitatea netă;
- data limită de consum, precedată de mențiunea “**expira la data de**”, cu indicarea necodificată a zilei, lunii și a anului;
- condiții de depozitare sau de folosire, atunci când acestea necesită condiții speciale;
- denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului;
- o mențiune ce să permită identificarea lotului (în cazul în care data limită de consum înscrisă sub formă; zi, luna an, nu este necesară).

Data limită de consum va fi stabilită de producător și marcată pe produs.

La fiecare livrare, produsele vor fi însoțite 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.

2. TRANSPORTUL PRODUSELOR

Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport, conform:

- O.M.S. nr. 976/1998 “Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor” cu modificările ulterioare;
- O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor cu modificările și completările ulterioare;
- Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, modificată și completată cu Legea 412/18. oct. 2004.

Expeditia produselor este în sarcina exclusivă a furnizorului, în următoarele condiții :

- mijlocul de transport să fie autorizat sanitar- veterinar (document ce trebuie atașat în oferta tehnică);

- sa fie dotat cu mijloace de ventilatie si frigorigice functionale (pentru produsele pentru care se impune această cerință);
- 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 "ALIMENTE CANTINA SOCIALĂ" se va face la sediul Cantinei Sociale din Piatra Neamt, str. Cetatea Neamtului, nr. 34.

RITMICITATEA LIVRĂRILOR

Livrările se vor efectua o data pe săptămână de luni pana vineri (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 in vigoare.

Achizitorul poate 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 înainte 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 înainte 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.*

3. 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 oferat, 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. 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 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