



CONSILIUL LOCAL PIATRA NEAMȚ
DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ A
MUNICIPIULUI PIATRA NEAMȚ
Str. Ștefan cel Mare nr. 5, Piatra Neamț 610101
Tel: 0040 233 622 968
Fax: 0040 233 622 968
E-mail: daspiatraneamt@gmail.com
www.daspn.ro

Nr.

30901 / 09.11.2028

Aprobat,
Director executiv,
Sorin BRAȘOVEANU

CAIET DE SARCINI
ALIMENTE CENTRUL DE SPRIJIN ȘI ASISTENȚĂ DE SPECIALITATE PENTRU COPII

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 în cadrul Contractului.

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

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 contextual 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 din **Centrul de Sprijin și Asistență de Specialitate pentru Copii**.

Sprijin și Asistență de Specialitate pentru Copii. Produsele alimentare cuprinse în loturile componente sunt de importanță majoră pentru autoritatea contractantă, acestea deservind activității centrului care asigură hrana pentru un număr maxim de 60 beneficiari/zilnic.

IV. Informații despre beneficiile anticipate de către autoritatea contractantă

Achiziția are la bază necesitățile comunicate de compartimentul de specialitate (**Centrul de Sprijin și Asistență de Specialitate pentru Copii**) pentru asigurarea normelor de hrană pentru cei 60 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 constantă, ritmică la solicitarea autorității contractante, precum și atribuirea tuturor produselor din compunerea loturilor specificate.

Lotul nr. 1 – Carne de vită și preparate din carne de vită

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cantitate acord - cadru	
			minim	maxim
1	CARNE TOCATĂ	kg	72	216
2	MUGUR VITĂ	kg	72	216
3	PULPĂ DE VITĂ PROASPĂTĂ FĂRĂ OS	kg	72	216

CERINȚE MINIME DE CALITATE:

Nr. crt.	Produsul	Specificatii tehnice
1	Carne vită tocata	<p>Stare termica: congelata.</p> <p>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.</p> <p>Stare termica: congelata</p> <p>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.</p> <p>Continut: carne de porc 55%, carne de vita 35%, grasime 10%.</p> <p>Parte necomestibila – 0</p> <p>Transport: Carnea tocata amestec se va transporta cu mijloace de transport specializate. Temperatura de transport: -18°C.</p>
2	Mugur vită	<p>Produs provenit din transarea capul pieptului vitelului.</p> <p>Caracteristici organoleptice: de culoare rosie deschis, cu miros placut, proaspat, fără gust si miros strain (rânced, mucegai, acru etc.).</p> <p>Stare termica: refrigerata</p> <p>Nu trebuie sa prezinte: suprafata lipicioasa, pete de mucegai, semne de infestare, lichid sinovial tulbure, grasime cu aspect mat si colorată în roz.</p> <p>Carnea se transporta ambalata in pungi de polietilena asezate in navete curate, dezinfectate, cu eticheta. Temperatura de transport este de 0-4°C. Termenul de valabilitate este de 3zile.</p>
3	Pulpa vita proaspata fara os	<p>Produs de calitate superioara, cu un continut minim de grasimi, obtinut din degresarea si fasonarea partii anatomice (pulpa).</p> <p>Caracteristici organoleptice: carnea se prezinta fara aglomerari de grasime, flaxuri tari, cheaguri de sange si resturi de oase, de culoare rosie deschis, cu miros placut, proaspat, fara gust si miros strain (ranced, mucegai, acru etc.), stare termica: refrigerata</p> <p>Consistenta elastica: prin apasare cu degetul carnea revine la forma initial.</p>

		<p>Pulpa de vita nu trebuie sa prezinte : suprafata lipicioasa, pete de mucegai, semne de infestare, consistenta scazuta, astfel incat la apasare urmele digitale sa fie remanente, lichid sinovial tulbure, grasime cu aspect mat si colorata in roz.</p> <p>Carnea se transporta ambalata in pungi de polietilena asezate in navete curate, dezinfectate, cu eticheta. Temperatura de transport este de 0-4°C. Termenul de valabilitate: refrigerate : 3 zile de la data fabricatiei inscrisa pe eticheta produsului.</p>
--	--	---

Lotul nr. 2 – Carne de porc și preparate din carne de porc

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cantitate acord - cadru	
			minim	maxim
1	CARNE DE PORC FĂRĂ OS (PULPĂ, SPATĂ)	kg	80	240
2	CARNAȚI PORC SEMIAFUMAȚI	kg	60	180
3	COSTIȚĂ AFUMATĂ	kg	60	180
4	COTLET DE PORC	kg	80	240
5	ȘUNCĂ DIN PULPĂ DE PORC	kg	40	120

CERINȚE MINIME DE CALITATE:

Nr crt	Produsul	Specificatii tehnice
1	Carne de porc fara os (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.). La suprafată, pelicula uscata; in sectiune usor umeda, lichidul sinovial limpede; tesutul conjunctiv alb-sidefiu si elastic.</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	Carnati de porc semiafumati	<p>Pasta omogena compacta fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, fara gust si miros strain, la taiere trebuind sa se pastreze integritatea feliei.</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	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>forma si dimensiuni:</i> bucati de piept cu os, aproximativ dreptunghiulare cu lungimea de 15-20 cm si latimea de cca 8 cm

		<ul style="list-style-type: none"> - <i>aspect exterior si culoare</i> : bucati cu marginea fasonata si suprafata curata, fără untura topita cu sauf ara sorici, culoare uniforma bruna sau roscata caracteristica produsului fiert si afumat. - <i>aspect pe sectiune</i>: culoarea slaninei alba, usor galbuie, alternand cu straturi de carne de culoare rosie spre roz, specifica produsului conservat prin fierbere si afumare ; consistenta frageda. - <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>
4	Cotlet porc	<p>Cotlet de porc - porțiunea terminală a mușchiului dorsal din regiunea lombară (între ultima vertebră dorsală si prima sacrală). Se dezosează, se degresează, se îndepărtează excesul de grăsime de la suprafața si se fasonază 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. La suprafața, pelicula uscata; in secțiune usor umeda; tendoane lucioase, elastice si tari, suprafete articulare lucioase; lichidul sinovial limpede; tesutul conjunctiv alb-sidefiu si elastic.</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>
5	Sunca din pulpa de porc	<p>Pulpa de porc fara os (65%), apă, sare, amidon, agenti de îngroșare (caragenan, guma de xantan), stabilizatori (trifosfați), proteina animala din porc, zaharuri (dextroză), potențiator de aroma (monoglutamat de sodiu), aroma, antioxidant (ascorbat de sodiu), extracte de condimente, conservant (nitrit de sodiu).</p> <p>Caracteristici organoleptice :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>aspect exterior si culoare</i>: suprafata curata, nelipicioasa, cu invelisul continuu, nedeteriorat, aderent la compozitia membranei folosite, fără aglomerari de gel sub membrana sla capetele batoanelor, culoarea este specifica membranelor folosite. - <i>forma si dimensiuni</i>: batoane cu forma cilindrica cu diametrul de cca.90 mm si lungimea de cca. 25-30 cm, sau paralelipipedica cu lungimea de 20-25 cm si latura de cca.10 cm. - <i>aspect pe sectiune</i> : masa compacta din bucati de carne de culoare roz-rosie ; fără corpuri straine, fragmente de os, aglomerari de condimente ; sunt admise rare goluri neregulate de maxim 1 cm. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei. - <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 navete curate, dezinfectante, 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, curcan și ouă

Nr. Crt.	Denumire produs	UM	cantitate acord-cadru	
			minim	maxim
1	Ficatei de pui	Kg	72	216
2	Ou	Buc	1200	3600
3	Piept de pui cu os	Kg	64	192
4	Piept de curcan fara os si piele	Kg	56	168
5	Piept de pui dezosat	Kg	56	168
6	Pulpe inferioare pui	Kg	64	192
7	Pulpe de pui cu spata	Kg	64	192
8	Pulpe dezosate de pui fără os	Kg	64	192

CERINȚE MINIME DE CALITATE:

Nr. crt.	Produsul	Specificatii tehnice
1	Ficat de pui	<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 mentioneaza starea termica a carni, 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 carni zvantate sau refrigerate. Proteina-12 % minim.</p> <p>Substante grase g/100g -20 % maxim.</p>
2	Ouă categoria A, măsura M	<p>Ouă de consum provenite din ferme de găini, cu respectarea cerințelor legale privind bunăstarea găinilor, ambulate prin sistem automat în cofraje înfoliate.</p> <p>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>
3	Piept pui cu os	<p>Sternul si coastele sau o parte a acestora, distribuite pe ambele parti, impreuna cu musculatura in aderenta naturala</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 umeda, nelipicioasa, 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 poletilena 1-1,5kg etichetate, ambalate in baxuri sau saci. Dupa decongelare lenta, la mamim+5grade C, caracterele organoleptice sunt asemanatoare carnilor zvantate sau refrigerate</p>
4	Piept de curcan fără os și piele	<p>Masă musculară obținută în urma dezosării pieptului de curcan și a îndepărtării pielii Starea termică: congelată, temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de -12°C. Aspect: - piept de curcan dezosată, fără piele, curată, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice; suprafața netedă, nelipicioasă; Consistența: fermă și elastică.,clasa A Fără os și piele, curată, fără impurități mecanice cu suprafață umedă dar nelipicioasă Miros caracteristic normal, fără miros străin Răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de maxim -12°C. La ciocănire dă un sunet clar Ambalare:pungi de poletilena 1-1,5kg etichetate, ambalate in baxuri sau saci</p>
5	Piept pui dezosată	<p>Piept întreg sau porționat în jumătăți, fără os, fără piele, rezultat din îndepărtarea sternului, claviculei, coastelor, pielii și a părții cartilajinoase a sternului. Starea termică: congelată, temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de -12°C Aspect: - piept de pui dezosată, fără piele, curată, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice; suprafața netedă, nelipicioasă; Culoare: - caracteristică speciei, roz, uniformă. Consistența: fermă și elastică, clasa A Cu miros plăcut, caracteristic speciei Ambalare:pungi de poletilena 1-1,5kg etichetate, ambalate in baxuri sau saci</p>
6	Pulpe inferioare pui	<p>Calitatea I Starea termică: congelată Pulpa inferioară cu os și piele stare congelată reprezentată din tibia și fibula cu musculatura și pielea în aderență, ambalate în baxuri de 10kg Conținut de apă după decongelare 7 % maxim.</p>
7	Pulpe pui cu spată	<p>Pulpa reprezintă porțiunea anatomică detașată de carcasă prin următoarele secționări: sus, în jurul articulației coxofemorale, jos, la nivelul articulației tibio – tarso - metatarsiană (la tăierea mecanizată se admite tăierea mai jos de articulație cu max. 1cm.). Parte necomestibilă zero. Starea termică: congelată, temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de -12°C. Aspect natural, fără miros nespecific, bine curățate de pene, nu conțin lichide înghețate în ambalaj, fără tumori și inflamații, fără oase rupte proeminente. Miros la suprafață și în profunzime caracteristic normal, plăcut, fără miros străin. După decongelare lentă, la maxim +5° C, caracterele organoleptice sunt asemanătoare carnilor zvantate sau refrigerate. Pe etichetă se menționează starea termică a carnilor, țara de proveniență, lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare, valori nutriționale, masa netă. Calitatea I- ambalat la baxuri de 10 kg Conținut apă după decongelare de 7 % maxim.</p>
8	Pulpe pui dezosate	<p>Calitatea I, ambalat la kg , în tavă acoperită cu folie stretch, fără piele; ➤ fără corpuri străine, cum ar fi sânge , etc. ➤ fără mirosuri străine</p>

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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.
--	--	--

Lotul nr. 4 – BRÂNZETURI

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cantitate acord - cadru	
			minim	maxim
1	BRANZA DE VACI	kg	80	240
2	CAS DE VACA	kg	48	144
3	CASCAVAL	kg	48	144
4	TELEMEA DE VACA	kg	40	120
5	URDA	kg	40	120
6	PARMEZAN, 250g	buc	32	96

CERINȚE MINIME DE CALITATE:

Nr crt	Denumire produs	UM	Specificații tehnice
1	BRANZA DE VACI	kg	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.
2	CAS DULCE DE VACĂ 35% GRASIME VIDAT	kg	Casul este un produs obtinut din lapte de vaca integral sau normalizat pasteurizat, coagulat cu cheag sau pepsină, prin adăugare de culturi selectionate de bacterii lactice va prezenta urmatoarele caracteristici : Aspect exterior: bucati intregi, cu suprafata curata. Se admit bucati usor deformati. Nu se admit bucati cu suprafata mucegaita, inmuiata, mucilaginoasa, inrosita, ingalbenita sau cu urme de impuritati. Aspect in sectiune -pasta curata , uniforma. Se admit goluri de presare. Nu se admite pasta neomogena, cu impuritati, roscata, galbena sau cu mucegai si nici aspect buretos . Culoare: galbuie, uniforma in toata masa. Nu se admite adaugarea de substante conservante, alcalinizante, neutralizante sau alte substante straine de compozitia laptelui. Miros si gust placut: specific branzei proaspete, fara miros strain. Ambalarea: cutii plastic cu capac de masă netă de max. 1kg/cutie sau pungi PA/PE de 1Kg sau 0,5Kg
3	CASCAVAL VACĂ -45%	kg	Produs ce face parte din categoria de branzeturi cu pasta oparita, obtinut din lapte de vaca normalizat, pasteurizat si coagulare cu cheag, avand la baza procesului tehnologic oparirea si maturarea acestuia. Grăsime raportata la substanta uscata max.45%. Aspect exterior - Coaja sau suprafata neteda, curata, fara cute sau goluri, fara pete sau crapaturi, de culoare alb-galbui pana la galben pentru cascavalurile din lapte de vaca, alb-galbui pana la cenusiu deschis, pentru cascavalurile din lapte in amestec. Rotile sau bucatile pot fi acoperite cu o pelicula

			<p>protectoare uniforma, avizata conform dispozitiilor sanitare in vigoare.</p> <p>Consistenta: pasta fina, onctuoasa, usor elastica, la rupere se desface in fasii.</p> <p>Culoare: de la alb la galben deschis, uniforma in toata masa. Se admite intensificarea culorii galben catre marginile rotilor si bucatilor in special pentru cascavalurile afumate.</p> <p>Ambalarea: cutii plastic cu capac de masă netă de max. 1kg/cutie sau pungi PA/PE de 1Kg sau 0,5Kg.</p>
4	TELEMEA VACĂ -35-40% VIDATA	kg	<p>Brânza telemea de vacă este un produs care se prepară din lapte integral sau normalizat pasteurizat, coagulat cu cheag, prin adaugare de culturi pure selectionate, pusa in consum in stare proaspata (desarata sau usor sarata). Grăsime raportata la substanta uscata max.40%</p> <p>Aspect exterior – suprafață curată, albă, fără porțiuni îngălbenite sau mucegăite, fără impurități; Aspect în secțiune: pastă curată, uniformă, nu se admite pastă neomogenă, cu impurități sau cu aspect buretos; Se admit rare goluri de presare și ochiuri de fermentare.</p> <p>Consistență: Masă compactă, legată, de consistență uniformă, se rupe ușor, fără a se sfărâma. Culoare: alb, alb-galbuie, uniformă în toată masa; Gust și miros: plăcut, caracteristic, ușor sărat; nu se admit gusturi și mirosuri străine: de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină, de chimicale, metalic;</p> <p>Ambalarea: cutii plastic cu capac de masă netă de max. 1kg/cutie sau pungi PA/PE de 1Kg sau 0,5Kg</p>
5	URDA	kg	<p>Ambalare: calup 1-2 kg ambalat în material plastic</p> <p>Caracteristici: obținută din lapte și smântână de vacă pasteurizate, cu conținut de grăsime de minim 20%.</p>
6	PARMEZAN, 250g	buc	<p>Ambalare: 250g ambalat în material plastic</p> <p>Caracteristici: LAPTE crud de vaca, sare, cheag.</p>

Lotul nr. 5 – IAURTURI, SMÂNTÂNĂ ȘI LAPTE

Nr. Crt.	Denumire produs	UM	cantitate acord-cadru	
			minim	maxim
1	LAPTE 1.5 % 1 L	L	40	120
2	SMANTANA GRASIME 20 % 900G	BUC	48	144
3	UNT 200 g GRASIME 65 %	BUC	40	120

CERINȚE MINIME DE CALITATE:

Nr crt	Denumire produs	UM	Specificații tehnice
1	LAPTE PROASPAT, 1L 1,5% GRASIME	L	<p>Lapte de vaca, 1.5% grasime, ambalat in cutii de carton de 1000 ml/1L, vizibil marcate cu data expirarii.</p> <p>Ingrediente: lapte de vaca integral standardizat, pasteurizat.</p> <p>Proprietati organoleptice: aspect: lichid omogen, lipsit de impuritati vizibile, -consistenta fluida, culoare alb, cu nuanta galbuie, uniforma in toata masa, miros si gust placut, dulce, fara miros si gust strain.</p>

2	SMANTANA GRASIME 20 % 900g	Buc	<p>Produs obtinut prin smântanirea laptelui de vacă, normalizat la conținutul de grăsime(20%) si adaos de culturi lactice selecționate specifice.</p> <p>Aspect si consistență -cremoasă, vâscoasă fără aglomerari de grăsime sau de substanțe proteice. Culoare – Albă, până la alb-gălbuie</p> <p>Nu se admite adaugarea de substanțe conservante, alcalinizante, neutralizante sau alte substante straine de compozitia laptelui.</p> <p>Miros și gust- Plăcut, aromat, slab acrisor specific de fermentatie lactica, fără gust și miros străin.</p> <p>Ambalare - recipiente sau galetuse de plastic de 900 g. Ambalaje curate, fără fisuri, pete, avizate sanitar. Pe etichetă se va menționa denumirea produsului, producătorul, țara de origine, ingredientele, conținutul de grăsime, tratamentul termic aplicat, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare și depozitare, conținutul de alergeni, informații nutriționale. Produsul se depozitează respectând indicațiile producătorului.</p>
3	UNT 200 g GRASIME 65 %	Buc	<p>Produs obtinut prin procesarea smantanii pasteurizate, provenite din lapte de vaca. Culoare: alba-galbuie (mai deschisa la unul fabricat in lunile de iarna si primavara, si mai accentuata in lunile de vara si toamna), uniforma in toata masa, cu luciu caracteristic la suprafata si in sectiune. Aspect: In sectiune cu luciu cu rare picaturi mici de apa limpede, goluri de aer mici accidentale, fara impuritati.</p> <p>Consistenta la 10-12C: este de masa onctuoasa, compacta, omogena, nesfaramicioasa.</p> <p>Pastrat la temperaturi de 5 °C untul este tare putand fi taiat cu cutitul.</p> <p>Miros: placut, aromat,specific. Grasime - 65%.</p> <p>Gust: gust placut, cu aroma bine exprimata de smantana fermentata, fara gust strain. Nu se admite adaugarea de substante conservante, alcalinizante, neutralizante sau alte substante straine de compozitia laptelui. Aspectul ambalajului să fie curat, nedeformat, îngrijit. Să aibă eticheta conform prevederilor legale. Ambalaje-pachete sau caserole de 200g.</p>

Lotul nr. 7 – FRUCTE

Nr. Crt.	Denumire produs	UM	cantitate acord-cadru	
			minim	maxim
1	ananas	Kg	80	240
2	banane	Kg	320	960
3	caise sezon	Kg	120	120
4	nectarine/piersici sezon	Kg	200	300
5	lămâi	Kg	20	60
6	mere	Kg	312	936
7	pepene galben	Kg	45	45
8	pere	Kg	320	960
9	portocale	Kg	120	360
10	clementine	Kg	120	120
11	kiwi	Kg	96	288
12	struguri sezon	Kg	135	135
13	struguri extrasezon	Kg	180	405
14	prune sezon	Kg	72	72

CERINȚE MINIME DE CALITATE:

Nr. crt.	Denumire produs	Cerințe minime de calitate
1.	Ananas	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Ananas sanatoas, întreg, lipsit de orice fel de deteriorari. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
2.	Banane	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Coloratie galbena, întregi, sanatoase, lipsite de orice fel de deteriorari. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
3./4.	Caise/nectarine/piersici	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Caise sanatoase, întregi, lipsite de orice fel de deteriorari. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
5.	Lămâi	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 este de 15 zile de la data livrării
7.	Pepene galben sezon	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Pepene galben sanatoas, întreg, lipsit de orice fel de deteriorari. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
8.	Pere	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Pere sanatoase, întregi, lipsite de orice fel de deteriorari. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
9.	Portocale	Produsul se va livra în perioada de sezon, ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Perioada de valabilitate a produsului între 5 și 10 zile de la data livrării.
10.	Clementine	Produsul se va livra în perioada de sezon, ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Perioada de valabilitate a produsului între 5 și 10 zile de la data livrării.
11.	Kiwi	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
12./13	Struguri sezon/extrasezon	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.
14.	Prune 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

Nr. Crt.	Denumire produs	UM	cantitate acord-cadru	
			minim	maxim
1.	ardei gras roșu extrasezon	KG	60	120
2.	ardei gras roșu sezon	KG	40	40
3.	ardei gras verde/galben sezon	KG	60	60
4.	cartofi	KG	400	1200
5.	castraveți extrasezon	KG	48	96
6.	castraveți sezon	KG	64	128
7.	ceapă uscată	KG	256	768
8.	dovlecel	KG	20	60

9.	fasole boabe	KG	40	120
10.	gulie	KG	32	96
11.	verdeata:patrunjel/marar/loboda/leustean	KG	40	120
12.	praz	KG	28	84
13.	morcov	KG	240	720
14.	patrunjel/pastarnac radacina	KG	180	540
15.	roşii extrasezon	KG	40	80
16.	roşii sezon	KG	100	100
17.	sfeclă roşie	KG	72	216
18.	ţelină rădăcină	KG	80	240
19.	usturoi	KG	12	36
20.	varză albă	KG	100	300
21.	vinete sezon	KG	60	60

CERINŢE MINIME DE CALITATE:

Nr. crt.	Denumire produs	Cerințe minime de calitate
1./2.	ardei gras roşu extrasezon/sezon	Produsul se va livra în sezon/extrasezon, fără vătămări, sănătoşi, fără urme de îngrăşământ, ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
3.	ardei gras verde/galben sezon	Produsul se va livra în extrasezon, fără vătămări, sănătoşi, fără urme de îngrăşământ, 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 și gust de insecticid, calibru 8-10cm, fara defecte interne sau externe. Perioada de valabilitate a produsului 15 zile de la data livrării.
5./6.	castraveți sezon/extrasezon	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.
7.	ceapă uscată	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 este de 15 zile de la data livrării.
8.	dovlecel	Produsul se va livra în extrasezon,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.	gulie	Produsul se va livra în extrasezon,ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării
11.	verdeata patrunjel, marar, lobada, leustean	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC a max. 1 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
12.	praz	Produsul se va livra curățat, ambalat astfel încât să fie protejat corespunzător. Perioada de valabilitate între 5 și 10 zile de la data livrării.
13.	morcov	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 zone necrozate, fara miros sau gust strain, calibru mediu. Perioada de valabilitate a produsului între 5 și 10 zile de la data livrării
14.	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 zone

		necrozate, fara miros sau gust strain, de marime medie. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
15./ 16.	roșii extrasezon/sezon	Produsul se va livra în sezon, ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
17.	sfeclă roșie	Produsul se va livra ambalat în saci de plasă a max. 5kg. 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 5 și 10 zile de la data livrării.
18.	țelină rădăcină	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 zone necrozate, fara miros sau gust strain, de marime medie. Perioada de valabilitate a produsului între 10 și 15 zile de la data livrării
19.	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.
20.	varză albă	Mărime medie, cu frunze intregi, matura. Nu se receptioneaza produsele care prezinta larve de insecte sau gasteropode, urme de ingrasamint sau substante farmaceutice (miros de insecticide). Perioada de valabilitate a produsului 15 zile de la data livrării.
21.	vinete 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.

Lotul nr. 10 PRODUSE AMBALATE/ÎMBUTELIATE, CONGELATE

Nr. Crt.	Denumire produs	UM	cantitate acord-cadru	
			minim	maxim
1	AFINE CONGELATE, 400G	BUC	12	36
2	APA MINERALA 2 L	BUC	20	60
3	AMESTEC DE LEGUME CONGELATE 400G	BUC	28	84
4	BABY MORCOV CONGELAT 400G	BUC	40	120
5	BISCUITI CLASIC TIP PETIT BEURRE, 100 G	BUC	472	1416
6	BISCUITI TIP BELVITA SOFT CU CREMA 50 g	BUC	640	1920
7	BISCUITI CU CEREALE SI MUSLI TIP BELVITA, 300G	BUC	56	168
8	Biscuiti Breakfast cu Cereale si Lapte 300g (6x50g)	BUC	56	168
9	BISCUITI OREO 66 g	BUC	200	600
10	BISCUITI CU OVAZ	KG	12	36
11	BOIA ARDEI DULCE 200G	BUC	12	36
12	BORȘ ACRU 1L	BUC	96	288
13	CACAO 200G	BUC	16	48
14	CIOCOLATĂ 80G	BUC	100	300
15	CIOCOLATĂ CU CREMĂ DE LAPTE/CAPSUNI 26.8G	BUC	400	1200
16	COCKTAIL DE FRUCTE TROPICALE 850G	BUC	40	120
17	COMPOT DIVERSE FRUCTE 720 g - 850g	BUC	40	120
18	CONDIMENT BAZĂ DE MANCARE 450G	BUC	24	72
19	CONOPIDĂ CONGELATĂ 400G	BUC	40	120

20	CROISSANT CU UMPLUTURA DE VANILIE SI VISINE 80 g	BUC	632	1896
21	CUȘCUȘ CU OU, 250G	BUC	28	84
22	DROJDIE 25g	BUC	20	60
23	DULCEATA DIVERSE FRUCTE 370 g	BUC	32	96
24	ESENȚĂ ROM/VAMILIE 25ML	BUC	32	96
25	EUGENIA 36 g	BUC	440	1320
26	FAINA ALBA	KG	60	180
27	FAINA DIN GRAU INTEGRAL, 1KG	KG	60	180
28	FAINA PORUMB	KG	40	120
29	FASOLE PASTAI CONGELATA 400G	BUC	120	360
30	FELIE DE LAPTE	BUC	400	1200
31	FOI DAFIN 8 - 10G	BUC	16	48
32	GEM DIVERSE FRUCTE 340 g - 370G	BUC	48	144
33	GRIS 500 g	BUC	32	96
34	MACAROANE VRAC	KG	32	96
35	MAZARE VERDE BOABE CONGELATA 400G	BUC	100	300
36	MIX DE FRUCTE CONGELATE, 400G	BUC	12	36
37	MIX SALATĂ, 160g	BUC	80	240
38	NAPOLITANE CACAO/ VANILIE 40 g	BUC	400	1200
39	OREZ BOB MARE	KG	24	72
40	OREZ BRUN	KG	32	96
41	OȚET DE MERE CU MIERE 500ML	BUC	40	120
42	PASTA DE TOMATE 28 % 720 g	BUC	60	180
43	PASTE FAINOASE DIVERSE FORME 5 kg/punga	BUC	24	72
44	PESMET 500 g	BUC	20	60
45	PIPER MACINAT (1 KG)	KG	8	24
46	PORUMB DULCE 850G	BUC	20	60
47	PRAF DE COPT 10 g	BUC	40	120
48	PRAJITURA TIP MAGURA CU LAPTE SI CACAO 35 g	BUC	660	1980
49	RAHAT	KG	8	24
50	ROSII IN BULION 720 g	CUT	96	288
51	SARE	KG	20	60
52	STAFIDE AURII 200G	BUC	16	48
53	SUC DE ROSII 1 L	BUC	80	240
54	ULEI	L	80	240
55	TĂIȚEI CU OU 250G	BUC	48	144
56	TON IN ULEI VEGETAL/ULEI DE MĂSLINE, APROX. 1700G	BUC	8	24
57	TURTĂ DULCE 400G	BUC	72	216
58	ZAHAR 1 KG	KG	16	48
59	ZAHAR VANILAT 50 g	BUC	32	96
60	ZARZAVAT PENTRU CIORBE 720 g	BUC	60	180

CERINȚE MINIME DE CALITATE:

	Produs	Specificatii tehnice
1	AFINE CONGELATE, 400g	Afine congelate, cu suprafata neteda, culoare caracteristica, fara deviere de culoare; gust si miros caracteristic fara miros si gust strain; in termen de valabilitate si declaratie de conformitate. Ambalat la pungi de 400 g

2	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
3	AMESTEC DE LEGUME CONGELATE, 400G	Amestecul trebuie să contină: mazăre verde boabe dulci 20%, porumb boabe dulci 10%, ardei gras rosu cuburi 15%, orez 45%. Aspect legume divizate sau boabe, sub forma individualizata sau in mici aglomerari, sanatoase, curate, ajunse la maturitatea de consum, neatacate de boli sau daunatori. Gust si miros placut, specific fiecarei legume, fara miros si gust strain. Dupa fierbere, sa se pastreze gustul caracteristic fiecarui produs. Ambalare: pungi de polietilenă. de 400g
4	BABY MORCOV CONGELAT 400G	Morcovi tineri congelati, cu suprafata neteda, culoare caracteristica, fara deviere de culoare; gust si miros caracteristic fara miros si gust strain; in termen de valabilitate si declaratie de conformitate. Ambalat la pungi de 400 g
5	BISCUITI CLASIC TIP PETIT BEURE 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, aroma, 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.
6	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
7	BISCUIȚI CU CEREALE ȘI MUSLI TIP BELVITA, 300 (6x50g)	Biscuiți cu cereale integrale, stafide, portocale și adaos de magneziu, calciu și fier, ingrediente: faina de grau 37,7%, musli 33,4% (cereale integrale 24,4% (fulgi de ovaz 11,3%, fulgi de grau 10,1%, faina integrala de grau spelt 1%, fulgi de orz 1%, fulgi de secara 1%), stafide 7,5%, preparat cu fructe 1,5% (sirop de fructoza-glucoza, sirop de glucoza, zahar, piure concentrat de mere, fibre din grau, agent de umezire (glicerol), ulei de palmier, piure concentrat de piersici, piure concentrat de caise, suc concentrat de portocale, corector de aciditate (acid citric), agent gelatinizant (pectine), aroma naturala de citrice)], zahar, ulei de rapita, coaja de portocale confiata (coaja de portocale 1%, zahar, sirop de glucoza-fructoza, corector de aciditate (acid citric), aroma), amestec de minerale (carbonat de calciu, carbonat de magneziu, fier elementar), agenti de afanare (carbonati de amoniu, carbonati de sodiu), emulsifianti (lecitine din soia, E472e), sare, lapte praf degresat, aroma naturala de portocale.
8	BISCUIȚI BREAKFAST CU CEREALE ȘI LAPTE 300G (6X50G)	Ingrediente - Cereale 68.9% (faină de GRAU 48.9%, cereale integrale 20% (faina integrala de GRAU 6.4%, crupe de OVAZ 4.5%, fulgi de OVAZ 3.1%, faina integrala de ORZ 4.5%, fulgi de OVAZ 3.1%, faina integrala de ORZ 2.9%, faina integrala de

		SECARA 2.1% (faina integrala de GRAU spelt 1%)), zahar, ulei de rapita, agent de incarcare (polidextroza), agenti de afanare (carbonati de sodiu, carbonati de amoniu, difosfati), amestec de minerale (carbonat de calciu, carbonat de magneziu, fier elementar), LAPTE praf integral 0.9% (echivalent LAPTE 7.3%), emulsifianti (lecitine din SOIA, E472e), sare, LAPTE praf degresat, arome
9	BISCUITI 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.
10	BISCUIȚI CU OVAZ	Ingrediente: Făină de GRÂU (conține GLUTEN), ulei de palmier nehidrogenat, făină de OVĂZ (conține GLUTEN) – 13%, zahăr, ulei de floarea soarelui, stafide, zahăr invertit, sare iodată, afănători: bicarbonat de sodiu, aromă de vanilie, conservant: acid sorbic, scorțișoară. Pungă/cutie 1kg
11	BOIA ARDEI DULCE 200G	Pulbere fina catifelata, fara puncte de culoare neagra sau alba: culoare uniforma, rosie aprins, pana la portocaliu, gust specific de ardei, placut, dulceag, fara gust amar sau ranced; fara miros inchis de mucegai sau alt miros strain; mod de ambalare: punga de 200g. Proprietăți organoleptice: Ardei dulce mărunțit uscat, fără particule grosiere, fără impurități, de culoare rosietica, cu gust și miros caracteristic de ardei.
12	BORS ACRU 1 L	Lichid limpede, la slab opalescent, fara corpuri straine, gust acrisor, obtinut din apă, țărâțe de grâu, faină de mălai, frunze de vișin. Mod de ambalare: recipient plastic de 1000 ml, etichetat corespunzator conform normelor in vigoare.
13	CACAO 200G	Pudra de cacao, ambalata in ambalaj de carton, cu masa neta 200g. 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.
14	CIOCOLATĂ 80G	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 dinlapte 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.
15	CIOCOLATĂ CU CREMĂ DE LAPTE/CAPSUNI 26.8G	Ciocolata diverse sortimente, ambalata individual in folie OPP, cu masa neta 26.8 g. Ciocolata cu lapte/căpșuni contine: Zahar, grasimi vegetale(ulei de palmier, ulei de shea), unt de cacao, masa de cacao, sirop de glucoza-fructoza, sirop de glucoza, LAPTE praf integral, LAPTE praf degresat, agent de umezire(sirop de soribitol), pudra de smantana(din LAPTE), zer praf(din LAPTE), grasime din LAPTE, pudra de capsuni

		0.1%(piure concentrat de capsuni, maltodextrina), acidifianti(acid lactic, acid citric), stabilizator, emulsifianti(lecitina din SOIA), poliricinoleat de poliglicerina, colorant(camina), arome.
16	COCKTAIL DE FRUCTE TROPICALE 850G	Produs pasteurizat ce contine fructe sănătoase, fara urme de daunatori, prezentand culoarea caracteristica a fiecarui fruct. Lichidul sa fie limpede sau usor opalescent, fara corpuri straine. Gust plăcut, caracteristic fructului respectiv. Mod de ambalare:cutii de 850g.
17	COMPOT DIVERSE FRUCTE 720 g - 850g	Produs pasteurizat ce contine fructe piersici/caise, sănătoase, fara urme de daunatori, prezentand culoarea caracteristica a fiecarui fruct. Lichidul sa fie limpede sau usor opalescent, fara corpuri straine. Gust plăcut, caracteristic fructului respectiv. Ambalare: borcane de 720-850g.
18	CONDIMENT BAZĂ DE MANCARE 450G	Bază pentru mâncare – amestec de legume uscate (morcov, praz, patrunjel, ceapa, pastarnac) uniform divizate, gust sărat specific, fără gust străin, miros specific de legume uscate. Fara conservanti. Mod de ambalare; pungi de 450 g, etichetate corespunzator conform normelor in vigoare.
19	CONOPIDĂ CONGELATĂ 400G	Produs congelat rapid, fara conservanti. Gust si miros placut, caracteristic, fara miros si gust strain. Dupa fierbere, gustul sa fie caracteristic produsului. Legumele sa fie ajunse la maturitatea optima de consum, neatacate de boli sau daunatori. Ambalare: pungi de polietilenă. de 400g.
20	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 vișine 11%: visine 30%, sirop de glucoza-fructoza, zahar, agent gelatinizant (pectina), corector de aciditate (acid citric), aroma, conservant (sorbit de potasiu 0.1%).
21	COUSCOUS CU OU, 250g	Ingredientele din care este realizat cuscusul sunt obtinute dintr-un grâu dur de cea mai înaltă calitate și ou
22	DROJDIE 25g	Drojdia proaspata se utilizeaza pentru aluatouri de panificatie (paine, pizza, colaci) si aluatouri dulci (cozonaci, placinte, cornuri, gogosi) si alte produse similare. Mod de ambalare: pachete de 25g etichetată conform normelor in vigoare.
23	DULCEATA DIVERSE FRUCTE 370 g	Produsul sa aiba suprafata lucioasa, nezaharisita prezentandu-se ca o masa gelificata. Gustul placut si culoarea caracteristica sortimentului respectiv. Contine: caise/visine/fructe de padure, zahar, corector de aciditate. Capacele recipientelor nu trebuie sa fie bombate la exterior iar in interior sa nu prezinte pete de rugina. Mod de ambalare: borcane de -370g.

24	ESENȚĂ ROM/VAMILIE 25ML	Aromă alimentară, ambalată în sticlule de 25 ml. Aspect: lichid limpede, fără sediment, culoare și miros specific aromei, fără miros strain.
25	EUGENIA 36 g	Biscuiți cu crema de cacao (25%) tip eugenie, ambalati in folie de polipropilena, la un gramaj net de 36 g. 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, faramicios strain (mucegai, ranced, ars). Gust dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars).
26	FAINA ALBA 1kg	Făină albă de grâu superioară 000, ambalată în condiții de igienă deosebite. Aspect: masa uniformă. Culoare: alba, uniformă specifică bobului de grau sănătos. Miros: caracteristic, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin. Gust: Caracteristic puțin dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin. Nu se admite prezenta acarienilor in nici un stadiu de dezvoltare. Mod de ambalare-punga de hartie 1kg.
27	FĂINĂ DIN GRÂU INTEGRAL, 1KG	Făina de grâu este obținută prin măcinarea în proporție de 100% a boabelor de grâu prin utilizarea unei tehnologii de ultimă generație. Făina își păstrează astfel numeroasele proprietăți nutritive specifice grâului: minerale, vitamine, fibre. Se poate folosi în numeroase preparate, de la gătirea pâinii de casă, până la prăjituri gustoase și multe altele.
28	FAINA PORUMB 1kg	Mălai extra grisat cal. I. Aspect: masă granuloasă, uniformă. Culoare: galbenă uniformă specifică bobului de porumb sănătos. Miros: caracteristic, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin. Gust: Caracteristic puțin dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin.. Timp redus de prelucrare. Nu se admite prezenta acarienilor in nici un stadiu de dezvoltare. Mod de ambalare: pungi de hartie 1kg.
29	FASOLE PASTAI CONGELATA 400G	Produs 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 400 g
30	FELIE DE LAPTE	Este acoperit cu un strat delicios de ciocolată, are două straturi moi de pandispan și o umplutură fină de lapte. Ingrediente: LAPTE pasteurizat (40%), ulei de palmier, zahăr, făină de GRÂU (10,5%), LAPTE praf degresat (9%), miere (5%), materie grasă LACTATĂ anhidră, praf de OUA, pudră de cacao degresată, tărâță de GRÂU, agenți de afânare (difosfat disodic, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu), emulgatori (mono și digliceride ale acizilor grași), sare, arome. Alergeni: Lapte, Grau, Lactata, Oua
31	FOI DAFIN 8 - 10G	Frunzele de dafin, cal. I, trebuie să fie întregi, neatacate de insecte, nepătate, nemucegăite și să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Frunze de diverse dimensiuni, cu

		<p>marginea ușor ondulată, întregi, cu codița natural de dimensiune medie.</p> <p>Culoare: verde, verde intens, verde deschis spre verde –gri cu nuanțe ușor gălbui sau alburiu. Miros și gust: pătrunzător, aromat, caracteristic, fără miros și gust strain. Mod de ambalare: plic de 8-10 g.</p>
32	GEM DIVERSE FRUCTE 370G	<p>Produsul sa aiba suprafata lucioasa, nezaharisita prezentandu-se ca o masa gelificata. Gustul placut si culoarea caracteristica sortimentului respectiv. Contine: piersici, caise, corector de aciditate, gelifiant-pectina. Capacele recipientelor nu trebuie sa fie bombate la exterior iar in interior sa nu prezinte pete de rugina. Mod de ambalare: borcane de 370g.</p>
33	GRIS 500 g	<p>Calitatea I. Aspect: granulos. Culoare: alb-gălbui. Miros: caracteristic, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros strain. Gust: caracteristic, puțin dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin. Nu se admite prezenta acarienilor in nici un stadiu de dezvoltare. Mod de ambalare: pungi de hartie 500g.</p>
34	MACAROANE VRAC	<p>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.</p>
35	MAZARE VERDE BOABE CONGELATA 400G	<p>Boabe rotunde de culoare 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 400 g</p>
36	MIX DE FRUCTE CONGELATE, 400g	<p>Fructe în proporții variabile: vișine fără sâmburi, căpșune, coacăze roșii, afine, coacăze negre, mure, zmeură, congelate. Pungă 400g</p>
37	MIX SALATĂ, 160g	<p>Mix de salata cu 2 tipuri de cicoare, morcov, rucola, seminte de in si fetica. Pungă 160g</p>
38	NAPOLITANE CACAO/ VANILIE 40 g	<p>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. 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.</p>
39	OREZ BOB MARE	<p>Calitatea I, (boabe complet decorticate) bob lung sau rotund, de culoare alba, fără miros de mucegai, încins sau urme de rozatoare. Timp de fierbere redus, să nu conțină impurități, să nu se dezintegreze prin fierbere. Miros caracteristic, gust placut specific dupa fierbere. Mod de ambalare-pungi de 1kg (caracteristicile calitative sa nu fie compromise).</p>
40	OREZ BRUN 500g	<p>Ingrediente: Orez decorticat, max. 5% spartura, pungă 500g</p>

41	OȚET DE MERE CU MIERE 500ML	Lichid limpede, la slab opalescent, fara corpuri straine, gust acrisor, obtinut din suc de mere cu miere de albine. Mai poate contine zahar brun. Mod de ambalare: recipient plastic de 500 ml, etichetat corespunzator conform normelor in vigoare.
42	PASTA DE TOMATE 28 % 720 g	Produs pasteurizat, aspect de masa omogena, densa, cu gust si miros plăcut caracteristic tomatelor, concentrație de 28-30%. Culoarea sa fie rosu aprins pana la caramiziu, uniforma in toata masa. Nu se admite gust si miros strain de fermentatie, afumare, caramelizare, mucegai. Ambalare: borcane de 720g .
43	PASTE FAINOASE DIVERSE FORME 5kg	Continut -făină de grâu albă, ou, grâu dur, și apă. Ambalajul să nu fie deteriorat, produsele să nu fie umede, rupte, zdrobite, mucegăite sau mărunțite, să nu fie sub formă de conglomerat. Aspect - suprafață netedă, mată, fără urme de făină nefrământată, îndoituri ușoare și deformate. Comportarea la fierbere si dupa fierbere : sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa isi pastreze forma ; prin fierbere, sa isi mareasca volumul de minim 2,5 ori. Infestare – nu se admite prezența insectelor în niciun stadiu de dezvoltare. Mod de ambalare-pungi de polietilena 5000g.
44	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. Nu se admite prezența acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare
45	PIPER MACINAT (1 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
46	PORUMB DULCE 850 G	Produs pasteurizat ce contine boabe de porumb sănătoase, întregi, rotunde de culoare galbenă. Ajunse la maturitatea de consum, fragede, neatacate de boli sau daunatori. Lichidul sa fie limpede sau usor opalescent, fara corpuri straine, cu sediment slab. Dupa fierbere, acestea trebuie sa isi mentina consistenta iar gustul sa fie caracteristic produsului. Gust si miros placut, specific soiului, fara miros si gust strain. Ambalare:cutie de 850g.
47	PRAF DE COPT 10 g	Produs ce contine agent de crestere (bicarbonat de sodiu), agent de reglare a aciditatii (pirofosfat, acid de sodiu), agent de ingrosare (amidon de porumb). Mod de ambalare: plicuri termosudate 10 g, etichetate corespunzator conform normelor in vigoare
48	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 (sorbat de potasiu)
49	RAHAT	Produs gelificat preparat prin fierberea unui amestec de zahăr, glucoză și amidon de porumb cu adaos de arome și coloranți naturali. Gust plăcut dulce, culoare specifica. Mod de ambalare:

		cutii de 2,5 kg- 5kg etichetate corespunzator conform normelor in vigoare.
50	ROSII IN BULION 720 g	Produs pasteurizat ce contine roşii întregi de aceeaşi varietate, apropiate ca mărime , culoare si grad de coacere. Bulionul trebuie să fie de culoare roşie cu gust şi miros caracteristic, puţin sărat şi trebuie să acopere în întregime tomatele. Nu se admite gust si miros strain de fermentatie, afumare, caramelizare, mucegai. Ambalare: borcane de 720g .
51	SARE 1kg	Sare gemă, ambalată la pungi de 1 kg Culoare alba, fără gust şi miros străin, fără corpuri străine.
52	STAFIDE AURII 200G	Produs obtinut din struguri maturi, de culoare aurii si gust caracteristic stafidelor. Mod de ambalare: pungute de 200 g, etichetate corespunzator conform normelor in vigoare.
53	SUC DE ROSII 1 L	Produs pasteurizat, aspect de masa omogena, cu gust si miros plăcut caracteristic tomatelor. Culoarea sa fie rosu aprins pana la caramiziu, uniforma in toata masa. Nu se admite gust si miros strain de fermentatie, afumare, caramelizare, mucegai. Ambalare: recipient de 1 L .
54	ULEI	Ulei rafinat din floarea soarelui, îmbuteliat în flacoane PET de 1 L. Limpede, fără suspensii şi fără sediment. Culoare galbenă. Miros şi gust plăcut. Fără miros şi gust străin.
55	TĂIŢEI CU OU 250G	Continut -făină de grâu albă, ou, grâu dur, şi apă. Ambalajul să nu fie deteriorat, produsele să nu fie umede, rupte, zdrobite, mucegăite sau mărunţite, să nu fie sub formă de conglomerat. Aspect - suprafaţă netedă, mată, fără urme de făină nefrământată. Se admit îndoituri uşoare şi asperitati mici. Comportarea la fierbere si dupa fierbere: sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa isi pastreze forma; prin fierbere, sa isi mareasca volumul de minim 2,5 ori. Mod de ambalare-pungi de polietilena 250 g.
56	TON IN ULEI VEGETAL/ULEI DE MASLINE, aprox. 1700G	Ton de calitate superioara, conservat in ulei vegetal/ulei de masline si ambalat in cutie de aprox. 1700G. Se recomanda pentru salate, pizza, paste sau orice preparat culinar.
57	TURTĂ DULCE 400G	Textură moale şi pufoasă, Faina de grau, sirop de glucoza-fructoza, zahar, agent umectant: sorbitol; ulei vegetal nehidrogenat de floarea-soarelui, agent de afanare: bicarbonat de sodiu; condimente, dextrine, amidon din cartofi, sirop caramel, sare iodată, arome, acidifiant: acid citric.
58	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 şi miros: Dulce, fără miros şi gust străin, atât în stare solidă cât şi în soluție.
59	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 şi miros: Dulce, fără miros şi gust străin, atât în stare solidă cât şi în soluție.
60	ZARZAVAT PENTRU CIORBE 720 g – 800g	Legume pentru supe, ciorbe, acoperite cu soluție de sare limpede, fără semne de fermentare, cu gust şi miros caracteristic plăcut, produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetic, cu capacul etanș, fără urme de bombaje, curate şi etichetate, cu termen de valabilitate minim 12 luni

Lotul nr. 13 – Pâine

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cantitate acord - cadru	
			minim	maxim
1	Paine	kg	360	1080

CERINȚE MINIME DE CALITATE:

Nr. crt.	Produsul	Specificatii tehnice
1	Paine cu seminte 300g	Faina alba de grau tip 650, apa, amestec de seminte 20,4% in proportii variabile(seminte de floarea soarelui, in, seminte dovleac), faina intergrala de secara (16,5%), faina neagra de grau tip 1350, gluten din grau, maia din secara. Feliata ambalata in punga de 300g

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 rețeaua 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 atasat 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 de zi Primii Pași din Piatra Neamt, str. Izvoare, nr. 151J.**

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 10⁰⁰

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 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 denunța 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 respingerea 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 oferat.

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 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. 1, 2, 3, 4, 5, 13. 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. 7, 8, 10, 13 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.

Întocmit,

Asistent medical,
Florin Beteringhe



Inspector,
Rotariu Ana – Maria

