

CAIET DE SARCINI

CUPRINS

Introducere .....	2
Contextul realizarii achizitiei .....	2
Informatii despre contextul care a determinat achizitia: .....	2
Informatii despre beneficiile anticipate de catre Autoritatea Contractanta: .....	2
Atributiile si responsabilitatile autoritatii contractante: .....	2
Descrierea produselor solicitate .....	3
Estimarea valorii contractului: .....	4
Caracteristicile tehnice ale produselor .....	13
Conditii impuse ofertantilor: .....	40
Livrarea produselor si termenul de plata .....	40
Receptia produselor : .....	41
Garantii : .....	42

## Introducere

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

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

În cadrul acestei proceduri, *CAMINUL PENTRU PERSOANE VARSTNICE „CASTANUL” VICTORIA* îndeplinește rolul de Autoritatea contractantă.

### Contextul realizării achizitiei

*CAMINUL PENTRU PERSOANE VARSTNICE „CASTANUL” VICTORIA* ofera gazduire, intretinere si ingrijire persoanelor care au implinit varsta legala de pensionare, pe perioada nedeterminata sau determinata, in functie de nevoile individuale ale acestora.

Serviciile de găzduire, intretinere si ingrijire sunt obligatoriu a fi asigurate în conformitate cu standardele in vigoare:

-Asigură condiții de locuit curate, igienizate, sigure, confortabile și adaptate; asigurarea de tratamente medicale prescrise de medicii specialisti; asigurarea de alimente pentru hrana;

-Asigură măsuri de prevenire și control al infecțiilor și protejarea contra riscului infecțiilor, asigurare tratamentelor medicale necesare in cazul beneficiarilor, tratamente ce se asigura pe tot parcursul perioadei de gazduire.

Informatii despre contextul care a determinat achizitia:

- necesitatea de a asigura beneficiarilor alimente;

Informatii despre beneficiile anticipate de catre Autoritatea Contractanta:

- satisfacerea necesitatii de a asigura beneficiarilor produse de ingrijire personala de calitate

Atributiile si responsabilitatile autoritatii contractante:

Implementarea contractului de furnizare se va face in conformitate cu prevederile caietului de sarcini, respectiv cu cele ale propunerii tehnice si financiare, precum si cu prevederile contractuale. Autoritatea Contractanta va urmari derularea si implementarea contractului prin personalul de specialitate din cadrul CPV „Castanul” Victoria.

In derularea contractului de furnizare autoritatea contractanta are urmatoarele atributii:

- Intocmirea contractelor subsecvente de furnizare, comanda/comenzile aferente acestuia, in conformitate cu legislatia in domeniul achizitiilor publice si a documentatiei de atribuire.
- Monitorizarea si respectarea termenelor de livrare/ plata a facturilor in conformitate cu documentatia de atribuire.

## **Descrierea produselor solicitate**

Achiziționarea produselor detaliate în anexa la caietul de sarcini, prin încheierea unui acord cadru, cu un singur operator economic, fără reluarea competiției, în baza contractelor subsecvente pentru o perioadă de 24 luni.

Pe durata acordului cadru cantitățile minime și maxime care ar putea fi achiziționate sunt prevăzute în anexa nr.1 la caietul de sarcini pentru fiecare lot în parte. Produsele alimentare vor fi achiziționate pentru beneficiarii CPV Castanul Victoria, menționate în prezentul caiet de sarcini, furnizorii fiind obligați să livreze la adresele indicate produsele achiziționate.

Ofertanții vor prezenta oferta pentru toate produsele specificate într-un lot.

Evaluarea ofertelor se va face pentru toate produsele menționate (cantități maxime) în caietul de sarcini pentru fiecare lot în parte.

Totale produsele vor fi conform specificațiilor tehnice din caietul de sarcini; Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

Ofertanții vor transmite atât documentele de calificare cât și ofertele tehnice și financiare în format electronic scanat prin intermediul SEAP, iar procedura de atribuire se va aplica integral prin mijloace electronice. Toate documentele vor fi numerotate, semnate cu semnatura electronică și stampilate pe fiecare pagină de către persoana autorizată să reprezinte operatorul economic. Lipsa unui document din cele solicitate va putea conduce la descalificarea ofertantului.

Nu sunt acceptate oferte alternative.

**În completarea ofertei tehnice ofertanții au obligația completării acestora cu următoarele informații despre fiecare produs: denumirea produsului, marca, proveniența (producție internă, import).**

Nota: lipsa acestor informații despre fiecare produs în cadrul prezentării ofertei tehnice poate duce la respingerea ofertei ca neconforme.

Produsele trebuie să îndeplinească condițiile de calitate solicitate conform specificațiilor tehnice prezentate în prezentul caiet de sarcini precum și a normelor legale în vigoare cu privire la calitate, compoziție, caracteristici, siguranță, ambalare și etichetare.

Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele care nu corespund cerințelor solicitate.

Ofertantul câștigător răspunde de calitatea produselor livrate în termenul de valabilitate.

În vederea încadrării în valoarea fondurilor alocate, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua cantitatea de produse solicitate.

LOT 1- LAPTE, PRODUSE DIN LAPTE SI OUA

LOT 2- FRUCTE, LEGUME, ZARZAVATURI PROASPETE/CONGELATE

LOT 3 - CARNE SI PRODUSE DIN CARNE

LOT 4- PAINE, PRODUSE DE PATISERIE SI COFETARIE PROASPETE

LOT 5- FAINOASE, PRODUSE CONSERVATE, CONDIMENT SI ALTE PRODUSE FOLOSITE LA GATIT

## LOT 6- PRODUSE ZAHAROASE SI DULCIURI

Estimarea valorii contractului:

La estimarea valorii contractului s-a tinut cont de prevederile art. 9 alin (1), art. 12, art. 16 din Legea 98/2016 si art. 16 din HG 395/2016.

Astfel, potrivit estimarii valorii si a studiilor de piata aferente produselor ce urmeaza a fi achizitionate, rezulta urmatoarele:

Valoarea estimata pe fiecare lot este:

**Valoare totala a acordului cadru LOT 1 – intre 162,480.00 lei si 222,771.20 lei**

Valoare estimata a celui mai mare contract subsecvent LOT 1- 9,188.80 lei

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent LOT 1 – 7,543.00 lei

**Valoare totala a acordului cadru LOT 2 – intre 247,619.06 lei si 328,312.20 lei**

Valoare estimata a celui mai mare contract subsecvent LOT 2- 30,537.10 lei

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent LOT 2 – 15,166.58 lei

**Valoare totala a acordului cadru LOT 3 – intre 300,656.00 lei si 451,269.28 lei**

Valoare estimata a celui mai mare contract subsecvent LOT 3- 22,039.72 lei

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent LOT 3 – 15,262.00 lei

**Valoare totala a acordului cadru LOT 4 – intre 90,298.80 lei si 119,774.40 lei**

Valoare estimata a celui mai mare contract subsecvent LOT 4- 5,189.60 lei

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent LOT 4 – 3,896.70 lei

**Valoare totala a acordului cadru LOT 5 – intre 133,765.60 lei si 178,432.80 lei**

Valoare estimata a celui mai mare contract subsecvent LOT 5- 8,991.70 lei

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent LOT 5 – 6,708.90 lei

**Valoare totala a acordului cadru LOT 6 – intre 94,920.00 lei si 127,128.00 lei**

Valoare estimata a celui mai mare contract subsecvent LOT 6- 6,006.00 lei

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent LOT 6 – 4,621.00 lei

**Valoare estimata totala a acordului cadru: intre 1.029.739,46 lei si 1.427.687,88 lei**

Cantitatile maxime si minime aferente fiecarui lot/ acord cadru sunt conform anexei din caietul de sarcini.

Cantitatile maxime si minime aferente contractelor subsecvente fiecarui lot al acordului cadru sunt conform anexei din caietul de sarcini.

**Frecventa si valoarea contractelor ce urmeaza sa fie atribuite:** Cantitatile prevazuta in caietul de sarcini, sunt orientative si nu se constituie in obligatie contractuala. Aceaste cantitati au fost estimate la nivelul consumului mediu din anii anteriori. Contractele subsecvente se vor atribui semestial , in functie de necesitatile autoritatii contractante.

LOTUL 1 - LAPTE, PRODUSE DIN LAPTE SI OUA

nr. crt.	denumire produs	um	cantitate min CS	cantitate max CS	cantitate min ac	cantitate max ac
1	oua de gaina	buc	700	933	16800	22392
2	lapte UHT 3,5%	litru	140	187	3360	4488
3	smantana 20% 900 gr	buc	32	43	768	1032
4	teimea vaca semi-sarata (buc de 4 kg)	buc	25	33	600	792
5	cascaval calup 3 kg	buc	30	20	360	480
6	Branza burduf	buc	20	27	480	648
7	branza de vaci ( calup 5 kg)	buc	15	20	360	480
8	unt de masa portionat 10 gr	buc	900	1200	21600	28800
9	unt de masa 65% 200 gr	buc	6	8	144	192
10	Margarina 500 gr	buc	6	8	144	192
11	iaurt simplu 150 gr	buc	160	187	3840	5128
12	iaurt cu fructe 120 gr	buc	160	187	3840	5128
13	teimea de vaca (0.500 gr)	buc	12	13	240	312
14	Smantana lichida 1 litru/ 500 gr	Buc	24	32	288	768

LOTUL 2 - FRUCTE, LEGUME, ZARZAVATURI PROASPETE/CONGELATE

nr. crt.	denumire produs	um	cantitate min CS	cantitate max CS	cantitate min ac	cantitate max ac
1	mazare congelata 2,5 kg	buc	8	11	192	264
2	fasole boabe	kg	20	27	480	648
3	pere	kg	15	20	360	480
4	mere	kg	25	33	600	792
5	banane	kg	72	96	1728	2304
6	portocale	kg	15	20	360	480

7	struguri	kg	15	20	360	480
8	mandarine/clementine	kg	15	20	360	480
9	kiwi	kg	15	16	360	480
10	lamai	kg	5	7	120	168
11	cirese	kg	20	27	480	648
12	capsuni	kg	20	27	480	648
13	pepene verde	kg	20	27	480	648
14	nectarine/piersici	kg	25	33	600	792
15	prune	kg	25	33	600	792
16	varza noua	kg	80	107	1920	2568
17	ardei gras	kg	60	80	1440	1920
18	castraveti	kg	40	53	960	1272
19	rosii	kg	40	53	960	1272
20	salata verde	buc	50	67	1200	1608
21	ceapa galbena	kg	60	80	1440	1920
22	morcovi	kg	60	80	1440	1920
23	cartofi	kg	200	267	4800	6408
24	telina	kg	15	20	360	480
25	usturoi	kg	10	13	240	312
26	ceapa verde	leg	40	53	960	1272
27	ridichi	leg	40	53	960	1272
28	dovlecei	kg	30	40	720	960
29	conopida	kg	30	40	720	960
30	verdeata (patrunjel, leustean, marar)	leg	500	667	12000	16008
31	vinete congelate punga 450 gr	buc	144	600	288	360
32	vinete	kg	30	40	720	960
33	Ciuperci champinion	Kg	10	13	240	312
34	Ceapa rosie	kg	15	20	360	480
35	spanac congelat punga 1 kg	buc	144	600	288	360

36	amestec diverse legume congelate-1 kg	buc	30	60	150	200
37	amestec mexican - 1 kg	buc	50	100	200	250
38	morcov cub congelat - 1 kg	buc	50	100	200	250
39	zarzavat pentru ciorba- 1 kg	buc	50	100	750	900
40	pastarnac congelat- 1 kg	buc	50	100	200	250
41	fasole verde congelata 2.5 kg	buc	8	11	192	264

### LOTUL 3 - CARNE SI PRODUSE DIN CARNE

nr. crt.	denumire produs	um	cantitate min cs	cantitate max cs	cantitate min ac	cantitate max ac
1	pui grill	kg	25	33	600	792
2	piept de pui dezosat congelat	kg	30	40	720	960
3	pulpe inferioare de pui congelate	kg	50	67	1200	1608
4	ficat de pui (0.500 gr)	buc	8	10	170	220
5	file cod	kg	12	15	216	288
6	file salau bax 10 kg	kg	12	15	300	500
7	burta de vita	kg	15	20	360	480
8	carne de vita	kg	30	60	720	1440
9	carne porc lucu	kg	30	60	720	1440
10	cotlet de porc fara os	kg	20	27	480	648
11	ceafa de porc	kg	30	60	720	1440
12	pulpa de porc	kg	20	27	480	648
13	pasta mici	kg	10	13	240	312
14	ciolan afumat	kg	15	20	360	480
15	muschi file afumat	kg	12	16	288	384

16	kaizer din pulpa	kg	24	32	576	768
17	sunca prasata	kg	12	16	288	384
18	slanina afumata cu boia	kg	24	32	576	768
19	cremvrusti cu piept de pui	kg	20	27	480	648
20	Carnati tip oltenesti sau echivalent	kg	25	30	500	700
21	ceafa afumata 2 kg	kg	17	20	340	360
22	pastrama piept pui vid	kg	17	20	340	360
23	sunca din piept de pui	kg	12	16	288	384
24	carne de miel	kg	30	40	120	200
25	organe de miel	kg	20	27	80	120
26	picioare de porc	kg	10	13	80	120
27	leber	kg	11	15	40	60
28	Caltabos	Kg	16	20	40	80

**LOTUL 4- PAINE, PRODUSE DE PATISERIE SI COFETARIE PROASPETE**

nr. crt.	denumire produs	um	cantitate min cs	cantitate max cs	cantitate min ac	cantitate max ac
1	paine alba 1000 gr	buc	360	480	8640	11520
2	prajituri asortate 1 kg	buc	10	13	240	312
3	cozonac 800 gr	buc	12	16	288	384
4	tort diplomat 1kg	buc	9	12	216	288
5	paine fara sare 300gr	buc	15	20	180	240
5	pasca	buc	7	10	72	96

LOTUL 5 - FAINOASE, PRODUSE CONSERVATE, CONDIMENTE SI ALTE PRODUSE FOLOSITE LA GATIT

nr. crt.	denumire produs	um	cantitate min cs	cantitate max cs	cantitate min ac	cantitate max ac
1	lapte praf	kg	5	7	96	120
2	boia de ardei dulce - 50 gr	buc	30	40	720	960
3	condimente de porc-20 gr	buc	20	27	480	648
4	Condimente de pui - 20 gr	buc	20	27	480	648
5	zahar tos	kg	30	35	576	768
6	foi de dafin	buc	5	7	120	168
7	taietei ondulati cu oua - 250 gr	buc	12	16	288	384
8	malai 1kg	kg	12	16	288	384
9	mustar - 500 gr	buc	12	16	288	384
10	paste fainoasa (penne) 500 gr	buc	20	24	288	384
11	orez	kg	30	40	720	960
12	ulei floarea soarelui 1 litru	litru	36	42	720	960
13	Spaghete - 400 gr	buc	10	12	150	240
14	Sare iodata- 1 kg	kg	10	15	240	312
15	Sare muraturi - sac 25 kg	kg	5	7	6	12
16	faina alba 1 kg	kg	30	35	480	650
17	Baza pentru mancare cu legume - 200 gr	buc	15	20	300	400
18	Baza pentru mancare cu gust de gaina	Buc	12	16	288	384
19	Ceai	buc	30	40	720	960
20	gris de grau 1 kg	kg	15	20	250	300
21	gogosari murati - 720 gr	buc	36	42	720	960
22	castraveti murati - 720 gr	buc	36	42	720	960
23	gem piersici - 370 gr	buc	40	53	960	1272
24	Gem dietetic - 220 gr	Buc	16	20	384	480
25	conserva ciuperci- 400 gr	buc	30	40	720	960
26	conserva mazare in sare	buc	12	18	288	576

27	conserva ton - 185 gr	buc	15	20	360	480
28	vinete la borcan	buc	30	40	720	960
29	salata de sfecla rosie	buc	30	40	720	960
30	fasole verde- 720 gr	buc	12	16	288	384
31	pasta de tomate-0.800 gr	buc	33	44	792	1056
32	zarzavat ciorba - 720 ml	buc	33	44	792	1056
33	pate ficat porc -100 gr	buc	15	20	360	480
34	pate ficat pui - 100 gr	buc	15	20	360	480
35	conserva carne porc/vita-300 gr	buc	12	16	288	384
36	zacusca	buc	12	16	288	384
37	miere-250 gr	buc	16	21	384	504
38	praf de copt	buc	24	32	576	768
39	zahar vanilinat	buc	24	32	576	768
40	esente de rom si vanilie	buc	24	32	576	768
41	cimbru	buc	24	32	576	768
42	piper negru macinat	buc	30	40	720	960
43	drojdie uscata (50 gr)	buc	24	32	576	768
44	otet alimentatar	litru	12	18	240	312
45	cacao pudra 100 gr	buc	6	8	144	192
46	gelatina 100 gr	buc	5	7	120	168
47	conservant	buc	12	15	120	168
48	zahar pudra 100 gr	buc	5	7	120	168
49	compot ananas-750 gr	buc	40	53	960	1272
50	compot visine- 750 gr	buc	40	53	960	1272
51	compot piersici - 750 gr	buc	40	53	960	1272
52	pesmet - 500 gr	buc	10	13	240	312
53	masline negre - 2.5 kg	cutie	25	40	60	80
54	Scortisoara - 50 gr	buc	10	13	240	312

LOTUL 6 - PRODUSE ZAHAROASE SI DULCIURI

nr. crt.	denumire produs	um	cantitate min CS	cantitate max CS	cantitate min ac	cantitate max ac
1	budinca de vanilie	buc	20	24	384	504
2	budinca de ciocolata	buc	20	24	384	504
3	crema ciocolata	buc	20	24	384	504
4	halva	buc	25	33	600	792
5	suc/racoritoare cu aroma portocale (2 l)	buc	30	40	720	960
6	biscuiti simpli (100 gr)	buc	160	200	2880	3840
7	biscuiti sarati (100 gr)	buc	160	200	2880	3840
8	cereale cu ciocolata (225 gr)	buc	28	37	672	888
9	Cereale dietitice (225 gr)	buc	14	18	336	432
10	ciocolata cu lapte (100 gr)	buc	60	80	1440	1920
11	croissant/corn cu ciocolata	buc	80	120	1440	1920
12	foi cremnit (400 gr)	buc	6	8	96	120
13	piscoturi (400 gr)	buc	6	8	96	120
14	prajitura tip rulada (300 gr)	buc	12	16	144	280
15	apa minerala (2 l)	buc	80	100	1440	1920
16	apa plata (2 l)	buc	80	100	1440	1920
17	prajitura tip "tiramisu" sau echivalent (250 gr)	buc	20	27	480	648
18	fragezele/saratele sau echivalent (2.2 kg)	buc	12	16	288	384
19	prajitura baton tip "magura" sau echivalent	buc	120	160	2880	3840

**Cod CPV :**

15000000-8 - Alimente, bauturi, tutun si produse conexe (Rev.2)

15110000-2 - Carne (Rev.2)

15220000-6 - Pește, file de pește și alte tipuri de carne de pește congelate (Rev. 2)

15811100-7 - Pâine (Rev. 2)

15811500-1 - Produse de panificație preparate (Rev. 2)

15842300-5 - Dulciuri (Rev.2)

15897200-4 - Conserve de alimente (Rev.2)

15511000-3 - Lapte (Rev.2)

15541000-2 - Branza de masa (Rev.2)

15851100-9 - Paste fainoase nepreparate (Rev.2)

15300000-1 - Fructe, legume si produse conexe (Rev.2)

**Caracteristicile tehnice ale produselor****LOT 1: LAPTE, PRODUSE DIN LAPTE SI OUA**

<b>PRODUS</b>	<b>CARACTERISTICI TEHNICE</b>
<b>OUA DE GAINA</b>	Oua categoria A, marimea M, minim 53 gr, cu coaja si membrana normale, curate. Albusul oului trebuie sa fie transparent, limpede, de o consistenta gelatinoasa si lipsit de corpuri straine de orice natura. Nu se admit oua sparte, crapate. Ouale trebuie sa fie marcate individual, vizibil cu data ouatului, conform prevederilor HG 106/2002. Ambalajele vor fi salubre, uscate, inscriptionate si etichetate conform normelor in vigoare. Ambalarea si livrarea se va face in cofrag de 30 de oua.
<b>LAPTE UHT 3,5%</b>	Produs natural, pasteurizat, care se prezinta sub forma unui lichid omogen, cu gust si miros specific, culoare alba, fara impuritati si particule colorate, cu continut de grasime maxim de 1,5%. Nu se admite mirosul de alterare, sau alte mirosuri straine. Produsul va fi ambalat la cutii de 1 litru sau bidoane de 2 litri curate, intacte, uscate, care au atasate

	etichete cu Informatii despre compozitia produsului, conditii de pastrare, data fabricatiei, termen de valabilitate.
<b>SMANTANA 20%</b>	Smantana fermentata, grasime min. 20% obtinuta din materii prime sanatoase, compozitie compacta, uniforma, omogena, culoare caracteristica produsului – alb mat, gust placut, nesarat. Nu se admit gust si miros straine de ranced, acru, amar, statut. Se livreaza in ambalaje de plastic de 900 grame , cu capace presate sau termosudate, intacte. Ambalajul sa asigure integritatea produsului, sa fie marcat in loc vizibil cu lista ingredientelor, denumire, sortiment, continut de grasime, data expirarii.
<b>TELEMEA VACA SEMI-SARATA (4 KG)</b>	Branza telemea de vaci Cal I, minim 25% grasime, fara miros sau gust neplacut, sa aiba aspect natural, inchegata cu cheag natural, sa nu contina impuritati, sa fie compacta, sa nu se faramiteze, sa fie in saramura proprie, sa nu prezinte mucegai, sa fie semi-sarata. Masa omogena, fara impuritati, consistenta solida, gust si miros placute, caracteristice. Culoare alba de lapte, fara particule colorate. Produsul va fi ambalat individual, cu masa neta de maxim 1 kg.
<b>CASCAVAL (CALUP 3 KG)</b>	Calupuri dreptunghiulare de dimensiuni uniforme, ambalate individual in folie de plastic si etichetate corespunzator. Aspect exterior: suprafata neteda, curate fara acute, goluri sau crapaturi. Aspect interior: culoare alb-galbui, uniforma in toata masa, consistenta miezului usor elastica, la rupere sa se desface in fasii. Miros placut, caracteristic branzeturilor. Gust placut, cu aroma specifica branzeturilor cu pasta oparita provenita din lapte.
<b>BRANZA BURDUF</b>	Branza din lapte de oaie, preparate din materii prime sanatoase, fabricate si ambalata in conditii de igiena impusa de reglementarile specifice. Invelisul exterior al ambalajului sa fie continuu, rezistent, curat, uniform, uscat, ambalata in suluri de 300-400 gr, compozitie compacta, culoare caracteristica produsului- galburi, minim 45% grasime.
<b>BRANZA DE VACI (5KG)</b>	Branza de vaci de calitate superioara, produs natural obtinut din lapte de calitate. Masa omogena, curata, fara impuritati, fara scurgere de zer. Consistenta de pasta fina, cremoasa, nesfarmicioasa. Gust si miros placute, aromate, specific de fermentatie lactica. Nu se admit gust sau miros strain ( acru, amara, ranced, de mucegai, drojdii, etc.) Culoare alba, uniforma in toata masa. Grasime raportata la substanta uscata: min. 20%. Ambalare la galeata sau cutie din plastic

<b>UNT DE MASA PORTIONAT 10GR</b>	Unt de masa, obtinut prin prelucrarea industrială a smantanii pasteurizate, provenita din lapte de vaca. Laptele, smantana materie prima și materialele auxiliare folosite să corespundă documentelor tehnice normative de produs și normelor sanitare în vigoare. Masa omogenă, fără impurități. Culoare albă sau galbenă, cu luciu slab. Grasime min. 65%. Ambalare individuală, pachete de 10 gr.
<b>UNT DE MASA 65% 200 GR</b>	Unt de masa, cu minim 65% grasime, ambalat în pachete de 200 gr, fără gust sau miros strain, amar, ranced
<b>MARGARINA</b>	Grasime tartinabilă vegetală 20% grasime. Ingrediente: apă, uleiuri vegetale, sare 0,8%, emulgatori, acidifiant, aromă, antioxidant, colorant, vitamin. Masa omogenă lucioasă, onctuoasă, fără picături în secțiune. Consistență compactă, cremoasă, tartinabilă. Gust și miros plăcute, cu aromă specifică, fără gust sau miros strain. Culoare albă sau alb-gălbui. Ambalată în caserolă de polipropilenă, cu masă netă de 500 gr.
<b>IAURT SIMPLU – 150 GR</b>	Preparat din lapte de vacă proaspăt, pasteurizat, omogenizat. Aspect- coagul de consistență fermă, fără bule de gaz. Culoare -albă de lapte sau cu nuanță ușor gălbui. Grasime minim 2.8%. Se livrează în recipiente de plastic de 150 grame. Ambalajul să asigure integritatea produsului, să fie marcat în loc vizibil cu lista ingredientelor, denumire sortiment, conținut de grasime, data expirării.
<b>IAURT CU FRUCTE – 120 GR</b>	Produs fabricat din lapte de vacă pasteurizat, nu sunt admise adaosuri și conservanți. Aspect și consistență: coagul consistent, fără bule de gaz, cremos, la rupere- aspect de porțelan, cu ușoară eliminare de zer. Culoare : specifică iaurtului. Gust și miros: specific iaurtului cu fructe, plăcut, acrisor, nu se admit gust și miros strain ( amar, ranced, de mușegai)
<b>TELEMEA DE VACA (0.500GR)</b>	Consistență: masă compactă, legată, de consistență uniformă, se rupe ușor fără a se sfărâma. Culoare: albă, uniformă în toată masa. Miros și gust: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă, acrisor, ușor sărat, după degustare lăsa o senzație untoasă. Bucăți ambalate individual în vid.
<b>SMANTANA LICHIDA (1 litru / 500 ml)</b>	Smantana pentru gătit 15% grasime, ambalaj între 500 ml și 1 litru

Prezentarea Licenței de fabricație pentru atestarea dreptului de a produce și/sau distribui produse lactate.

Dovada că dispune de spații de depozitare pentru asigurarea păstrării produselor lactate la temperaturi indicate de producător, care să poată fi verificate de către organele de control sanitar și sanitar-veterinar competente.

Dovada că personalul angajat care manipulează produsele în timpul livrării, este dotat cu echipament de protecție, instruit în privința normelor de igienă și are carnet de sănătate vizat la zi

Caracteristicile tehnice din caietul de sarcini raman nemodificate pe toata durata acordului cadru.

Aceste produse vor indeplini conditiile de calitate prevazute in legislatia in vigoare, inclusiv:

HG nr.924/2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare;

HG nr.954/2005 privind aprobarea Regulilor specifice de igiena pentru alimente de origine animala;

OUG nr.97/2001 privind reglementarea productiei, circulatiei si comercializarii alimentelor, Legea nr.57/2002 pentru aprobarea OUG nr.97/2001.

Ofertantul castigator raspunde de calitatea produselor livrate in termenul de valabilitate.

Livrarea va fi insotita de factura fiscala. Receptia se va efectua la destinatia finala. Expedierea produselor este in sarcina furnizorului.

Ofertantii vor depune oferta pentru toate produsele mentionate in cadrul lotului.

In completarea ofertei tehnice ofertantii au obligatia completarii acesteia cu urmatoarele informatii despre fiecare produs: denumirea produsului , marca, provenienta ( productie interna, import), termen de garantie. Se vor respecta normele metodologice privind etichetarea alimentelor

Nota: Lipsa acestor informatii despre fiecare produs in cadrul prezentarii ofertei tehnice va duce la respingerea ofertei ca neconforme.

Comenzile vor fi trimise la furnizor, acesta avand obligatia de a livra produsele in termen de 24 ore de la data primirii comenzii .

Ofertantii vor depune oferta pentru toate produsele mentionate in cadrul lotului.

## **LOT 2: FRUCTE, LEGUME, ZARZAVATURI PROASPETE/CONGELATE**

<b>PRODUS</b>	<b>CARACTERISTICI TEHNICE</b>
<b>VINETE CONGELATE (punga 450 gr)</b>	Ambalata in pungi de 450 g, securizate corespunzator unei manipulari facile la cantarire, depozitare si eliberare spre consum. Etichetare corespunzatoare, fara bucati de gheata in interior, fara corpuri straine, aspectul legumelor sa fie intact, nedeteriorat

<b>SPANAC CONGELAT (punga 1 kg)</b>	Ambalata in pungi de 1000 g, securizate corespunzator unei manipulari facile la cantarire depozitare si eliberare spre consum. Etichetare corespunzatoare, fara bucati de gheata in interior, fara corpuri straine, aspectul legumelor sa fie intact, nedeteriorat
<b>AMESTEC DIVERSE LEGUME CONGELATE (punga 1 kg)</b>	Ambalata in pungi de 1000 g, securizate corespunzator unei manipulari facile la cantarire depozitare si eliberare spre consum. Etichetare corespunzatoare, fara bucati de gheata in interior, fara corpuri straine, aspectul legumelor sa fie intact, nedeteriorat. Amestec de diverse legume pentru tige (de exp. morcov, mazare, fasole verde, porumb, ardei, fasole rosie si/sau alte legume)
<b>AMESTEC MEXICAN (punga 1 kg)</b>	Ambalat in pungi de 1000 gr, securizate corespunzator unei manipulari facile la cantarire depozitare si eliberare spre consum. Etichetare corespunzatoare, fara bucati de gheata in interior, fara corpuri straine, aspectul legumelor sa fie intact, nedeteriorat. Amestec de legume congelate, colorate si crocante, format de exp din morcovi, mazare, fasole verde taiata, ardei rosu, ardei verde si porumb dulce, bogat in fibre, vitamine si minerale.
<b>MORCOV CUB CONGELAT (punga 1 kg)</b>	Ambalata in pungi de 1000 g, securizate corespunzator unei manipulari facile la cantarire depozitare si eliberare spre consum. Etichetare corespunzatoare, fara bucati de gheata in interior, fara corpuri straine, aspectul legumelor sa fie intact, nedeteriorat
<b>ZARZAVAT PENTRU CIORBA</b>	Ambalata in pungi de 1000 g, securizate corespunzator unei manipulari facile la cantarire depozitare si eliberare spre consum. Etichetare corespunzatoare, fara bucati de gheata in interior, fara corpuri straine, aspectul legumelor sa fie intact, nedeteriorat. Format de exp. din morcov, telina, ardei, ceapa, pastarnac, rosii, etc.
<b>PASTARNAC CONGELAT (punga 1 kg)</b>	Ambalata in pungi de 1000 g, securizate corespunzator unei manipulari facile la cantarire depozitare si eliberare spre consum. Etichetare corespunzatoare, fara bucati de gheata in interior, fara corpuri straine, aspectul legumelor sa fie intact, nedeteriorat
<b>MAZARE CONGELATA (punga 400 gr)</b>	Ambalata in pungi de 400 g, securizate corespunzator unei manipulari facile la cantarire depozitare si eliberare spre consum. Etichetare corespunzatoare, fara bucati de gheata in interior, fara corpuri straine, aspectul legumelor sa fie intact, nedeteriorat.
<b>FASOLE BOB MIC</b>	Fasole alba uscata, aspect, culoare si gust sa fie caracteristic fasolei sanatoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fara miros sau gust strain ( mucagai, incins sau substante chimice), fasolea boabe trebuie sa fie din recolta aceleiasi an. Nu se admite infestarea cu gargarita a fasolei,

	dimensiunea specifica a soiului, uniforma. Produsul se livreaza in saci de 10 kg.
<b>PERE</b>	Pere calitate I, fructe intacte, sanatoase, curate ( fara urme de ingrasamant sau substante fitofarmaceutice toxice, fara pamant sau alte corpuri straine), fara defecte exterioare sau interioare ( deteriorari produse de frig, defecte de forma sau culoare la nivelul epidermei, vatamari mecanice sau produse de boli ori daunatori, viermi, pete, etc.). Dimensiune calibrate conform clasei de calitate, consistenta tare, sa reziste la o apasare usoara. Nu sunt admise fructele cu o consistenta moale la apasare. Gust si miros placute, specifice, fara gust sau miros strain. Culoare galbena, ambalare in cutii sau lazi de 5-10 kg.
<b>MERE</b>	Mere romanesti de consum, calitate I, fructe proaspete vrac, fara lovituri, fara miros si/sau gust strain, fara miros de mucegai. Produs ambalat in ladite de 5-10 kg.
<b>BANANE</b>	Calitatea I, intregi, tari, sanatoasa, curate, fara deteriorari cauzate de temperature joase (inghet), fara lovituri, fara miros si/sau gust strain. Produsul se va livra vrac, ambalat corespunzator astfel incat caracteristicile calitative si cantitative sa nu fie compromise. Produsul se marcheaza vizibil conform standardelor in vigoare.
<b>PORTOCAL</b>	Fructele trebuie sa fie intregi, curate, sanatoasa, fara atacuri de boli sau alte caracteristici care sa le faca improprii consumului, fara semne organoleptice de alterare, modificare a aspectului culorii, consistentei, gustului, mirosului, fara urme de contact cu rozatoare, fara gust slab aromat astringent. Fructele nu trebuie sa prezinte insusiri negative cum ar fi: pulpa moale, fainoasa, fermentata, supracapta, cu pete. Ambalate in plase de 1 kg
<b>STRUGURI</b>	Struguri de masa calitate extra. Ciorchini compacti, sanatosi, curati (fara urme de ingrasamant sau substante fitofarmaceutice toxice, fara pamant sau alte corpuri straine), fara defecte exterioare sau interioare ( defecte de forma sau culoare la nivelul epidermei, vatamari mecanice sau produse de boli ori daunatori, viermi, etc). Dimensiune calibrate conform clasei de calitate extra. Gust si miros placute, specifice, fara gust si miros strain (acru, amar, de substante chimice, etc). Ambalare in cutii sau lazi, avand o calitate care sa nu permita deteriorarea produsului pe timpul transportului si al depozitarii.

<b>MANDARINE/CLEMENTINE</b>	Mandarine calitatea I. Fructe sanatoase, fara defecte exterioare sau interioare (coaja intacta, fara pete produse de boli sau daunatori, fara vatamari mecanice sau produse de inghet). Dimensiune medie, consistenta tare. Gust si miros placute, specifice, fara gust sau miros strain (acru, amar, de substante chimice, de fermentatie). Culoare portocalie uniforma. Ambalare in cutii, ladite sau saculeti.
<b>KIWI</b>	Fruct bine copt, fara atacuri de boli sau insect, fara lovituri mecanice. Gust si miros placute, specifice, fara gust sau miros straine. Culoare specifica. Ambalare in casserole de 1 kg.
<b>LAMAI</b>	Lamai calitatea I. Fructe sanatoase, fara defecte exterioare sau interioare (coaja intacta, fara pete produse de boli sau daunatori, fara vatamari mecanice sau produse de inghet). Dimensiune medie, consistenta tare. Gust si miros placute, specifice, fara gust sau miros strain (acru, amar, de substante chimice, de fermentatie). Culoare galbena uniforma. Ambalare in cutii, ladite sau saculeti.
<b>CIRESE</b>	Cirese calitate extra. Fructe intacte, sanatoase, curate (fara urme de ingrasamant sau substante fitofarmaceutice toxice, fara pamant sau alte corpuri straine), fara defecte exterioare sau interioare (defecte de forma sau culoare la nivelul epidermei, vatamari mecanice sau produse de boli ori daunatori, viermi, etc. Dimensiune calibrate conform clasei de calitate extra, consistenta tare. Gust si miros placute, specifice, fara gust sau miros straine. Culoare rosie, ambalare in cutii sau lazi de maximum 5 kg
<b>CAPSUNI</b>	Fructe intacte, sanatoase, curate (fara nisip, pamant sau alte corpuri straine, fara urme de ingrasamant sau substante fitofarmaceutice toxice), cu aspect proaspat, fara defecte exterioare sau interioare (pete produse de boli sau daunatori, vatamari mecanice, defecte de forma). Dimensiune mare, calibrate, cu diametru de 25 mm, gust placut, specific, fara gust sau miros strain (acru, amar, de substante chimice, de fermentatie), culoare rosie, uniforma, specifica. Ambalare in cutii sau ladite, in cantitati mici, astfel incat sa fie impiedicata deteriorarea produsului.
<b>PEPENE VERDE</b>	Pepeni ajunsi la maturitate, copti, sanatosi, curati (fara urme de ingrasamant sau substante fitofarmaceutice toxice, fara pamant sau alte corpuri straine), fara defecte exterioare sau interioare, cu diametru de minim 20 cm, gust placut, dulce, specific, fara gust sau miros strain (acru, amar). Ambarare in lazi sau saci
<b>NECTARINE/PIERSICI</b>	Piersici sau nectarine calitate extra. Alegerea unuia dintre cele doua produse apartine autoritatii contractante, in functie de meniul beneficiarilor si disponibilitatea produsului pe piata.

	<p>Fructe intacte, sanatoare, curate (fara urme de ingrasamant sau substtante fitofarmaceutice toxice, fara pamant sau alte corpuri straine), fara defecte exterioare sau interioare (defecte de forma sau culoare la nivelul epidermei, vatamari mecanice sau produse de boli ori daunatori, viermi, pete). Dimensiune calibrate conform clasei de calitate extra. Consistenta tare, sa reziste la o apasare usoara, nu sunt admise fructele care prezinta o consistenta moale. Gust si miros placute, specifice, fara gust sau miros strain ( acru, amar, de substante chimice); epiderma de culoare galbena, acoperita cu rosu in proportie de 40-50%, iar pulpa de culoare galbena.Ambalare in cutii sau lazi, avand o cantitati care sa nu permita deteriorarea produsului pe timpul transportului si al depozitarii.</p>
<b>PRUNE</b>	<p>Prune calitate extra. Fructe intacte, sanatoase, curate (fara urme de ingrasamant sau substante fitofarmaceutice toxice, fara pamant sau alte corpuri straine), fara defecte exterioare sau interioare ( defecte de forma sau culoare la nivelul epidermei, vatamari mecanice sau produse de boli ori daunatori, viermi, pete, etc.). Dimensiune calibrate conform clasei de calitate extra, consistenta tare. Gust si miros placute, specifice, fara gust sau miros strain (acru, amar, de substante chimice, de fermentatie). Culoare albastru inchis pentru epiderma si galben-crem pentru pulpa. Ambalare in cutii sau lazi, avand o cantitate care sa nu permita deteriorarea produsului pe timpul transportului si al depozitarii.</p>
<b>VARZA NOUA</b>	<p>Varza capatana buna, tare, cu Frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara umiditate exterioara, fara deprecieri cauzate de daunatori, fara lovituri si deteriorari, fara deprecieri datorate gerului, fara gust sau miros strain. Ambalare: sac din plasa de 10-15 kg.</p>
<b>ARDEI GRAS</b>	<p>Ardei intregi de culoare galben/rosu, cu caliciul nevatamat, sanatosi, proaspeti, curati, tari, fara vatamari, fara urme de ingrasamant sau produse fitofarmaceutice toxice, culoare specifica soiului, fara gust sau miros strain. Ambalare: sac din plasa de 5-10 kg.</p>
<b>CASTRAVETI</b>	<p>Castraveti calitatea I, intregi, sanatosi, cu aspect proaspati, curati (fara urme de ingrasamant sau produse fitofarmaceutice toxice, pamant, nisip sau alte corpuri straine), fara defecte exterioare sau interioare. Gust si miros placute, specifice soiului, fara gust sau miros strain. Ambalare in saci de 5-10 kg.</p>
<b>ROSII</b>	<p>Rosii intregi, sanatoase cu aspect proaspat, curate, lipsite de zone pedunculare verzi vizibile. Culoare specifica soiului, tari, fara defecte de forma si culoare la nivelul epidermei, fara umiditate externa, fara miros sau gust strain, fara</p>

	afectiuni cauzate de daunatori. Continutul fiecarui ambalaj trebuie sa fie omogen si sa contina numai tomate de aceeasi origine, soi sau tip comercial, calitate si calibru. Ambalare: ladite de 5-10 kg.
<b>SALATA VERDE</b>	Capatana intreaga cu aspect proaspat, sanatoasa, curata ( fara urme de pamant, nisip sau alte corpuri straine, fara urme de ingrasamant sau produse fitofarmaceutice toxice), fara defecte interioare sau exterioare (umiditate exterioara anormala, fara gauri sau melci). Gustul si mirosul vor fi placute , specifice, fara gust sau miros strain. Ambalare: ladite de max. 5 kg
<b>CEAPA GALBENA</b>	Ceapa galbena, cu bulbi intregi, curati, sanatosi, fara atacuri de boli sau insect care sa le faca impropriei consumului, fara vatamari produse de frig si umezeala, fara umiditate exterioara anormala, suficient de uscata in stadiul de utilizare. Produsul se livreaza la sac/plasa de 3 kg.
<b>MORCOVI</b>	Radacini netede cu aspect proaspat, forma regulate, fara fisuri sau crapaturi, nelemnificati, fara defecte de coloratie, fara tendinte de incoltire, fara umiditate externa, fara miros sau gust strain. Ambalat in pungi de plastic sau saci de plasa de 5 kg maxim.
<b>CARTOFI</b>	Calitatea I, aspect normal caracteristic soiului, proaspeti, sanatosi, intregi ( minim 95%), curati, acoperiti bine cu coaja, tari, neincoltiti, fara defecte externe sau interne care sa afecteze calitatea (crapaturi, deformari grave, pete sub coaja de culoare gri-albastrui sau negre), lipsiti de umezeala externa anormala, fara miros sau gust strain. Culoare – galbena sau rosie. Produsul se livreaza la sac/plasa de 5 kg .
<b>TELINA</b>	Radacini cu aspect proaspat, nelemnificate, fara defecte de coloratie, fara umiditate externa, fara miros sau gust strain.
<b>USTUROI</b>	Capatani cu bulbi intregi, curati, sanatoasi, neincoltit, fara atacuri de boli, fara vatamari produse de frig, mucegai. Produsul se livreaza vrac.
<b>CEAPA VERDE</b>	Ceapa verde calitatea I, intreaga, cu aspect proaspat, frunzele sa nu fie ingalbenite sau vestejite, curata ( fara urme de ingrasamant sau produse fitofarmaceutice toxice, fara pamant, nisip sau alte corpuri straine), fara defecte exterioare sau interuoare (umiditate exterioara anormala, vatamari mecanice, defecte de forma, crapaturi, pete produse de boli sau daunatori). Dimensiune medie, consistenta frageda, gust si miros placute, specifice soiului, fara gust sau miros strain. Culoare alba pentru tulpini si verde pentru Frunze. Ambalare in ladite de 5-10 kg.
<b>RIDICHI</b>	Proaspete, întregi, fără tăieturi, sănătoase,

	lipsite de orice materii vizibile, fără dăunători, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără semne de deshidratare internă, fără umiditate exterioară anormală, fără miros sau gust strain
<b>DOVLECEI</b>	Produs proaspăt, curat (fără pământ, nisip sau corpuri străine), fără defecte externe sau interne (lovituri mecanice, crapături, deformări grave, pete provocate de boli sau dăunători, etc.) Marime medie, consistență tare, specifică sortimentului. Culoare verde. Gust și miros plăcute, specific sortimentului, fără gust sau miros străine. Ambalare : cutii sau lazi de max. 5 kg.
<b>CONOPIDA</b>	Penducul cu masa vegetative cu aspect granulat și inflorescența de culoare albă, cu frunze ovale alungite așezate în rozetă, bine coaptă, nepatăată, în stare proaspătă. Gust și miros plăcute, specifice, fără gust sau miros strain. Culoare alb-gălbui. Ambalate corespunzător.
<b>VINETE</b>	Legume de calitate 1, cu aspect exterior neted lucios, marime medie, culoare specifică, sănătoase, fără stricăciuni, fără pete sau tăieturi, fără urme provocate de dăunători, cu codiță, suficient maturate, fără miez fibros, întărit sau cu semințele supra maturate, fără umiditate exterioară anormală, fără gust și/sau miros strain
<b>VERDEATA (PATRUNJEL, LEUSTEAN, MARAR)</b>	Frunze proaspete, cu aspect sănătos, fără pete, mușcăi, umiditate excesivă, corpuri străine, prezentate sub formă de legătură standard.
<b>CEAPA ROSIE</b>	Ceapa roșie, cu bulbi întregi, curați, sănătoși, fără atacuri de boli sau insecte care să le facă improprie consumului, fără vătămări produse de frig și umezeală, fără umiditate exterioară anormală, suficient de uscată în stadiul de utilizare. Produsul se livrează la sac/plasă de 3 kg.
<b>CIUPERCI CHAMPIGNON proaspete</b>	Să fie întregi, proaspete, sănătoasă, lipsite de urme de bili, lipsite de atac de dăunători; culoarea cea mai răspândită este albă, însă există și varietăți de culoare brună. Miros plăcut, aromat, de proaspăt, fără miros de mușcăi, de alterat, fără mirosuri străine, gust specific, fără gust de mușcăi, fără gusturi străine, curățate de pământ, fără rupturi, perforații, fără desprinderea piciorului de pălărie. Ambalare și livrare în ladite de max. 5 kg curate, uscate, lipsite de corpuri străine.
<b>FASOLE VERDE CONGELATA – 2.5 KG</b>	Ambalată în pungi de 2.5 kg, securizată corespunzător unei manipulari facile la cântărire, depozitare și eliberare spre consum. Etichetare corespunzătoare, fără bucăți de gheață în interior, fără corpuri străine, aspectul legumelor să fie intact, nedeteriorat.

Producătorii de alimente sunt obligați să respecte parametrii privind proprietățile organoleptice, fizice chimice, microbiologice și toxicologice ale alimentelor conform reglementărilor legale în vigoare.

Produsele se vor transporta numai in mijloace de transport destinate acestui scop, acoperite, curate, aerisite, lipsite de miros strain, mijloace avizate din punct de vedere sanitar.

Livrarea va fi insotita de factura fiscala si certificat de calitate si garantie.

Receptia se va efectua la destinatia finala.

Expedierea produselor este in sarcina furnizorului.

Depozitarea si transportul produselor alimentare se fac cu respectarea normelor tehnologice, igienico-sanitare si sanitar veterinar, care sa asigure indeplinirea cerintelor de sanatate publica, de igiena alimentara si de calitate a alimentelor, conform legislatiei in vigoare.

Ofertantii vor depune oferta pentru toate produsele mentionate in cadrul lotului.

### LOT 3: CARNE SI PRODUSE DIN CARNE

PRODUS	CARACTERISTICI TEHNICE
<b>PUI GRILL</b>	Pui intreg, calibrat, ambalat la pungi securizate de 1,2-1,5 kg, fara semne de vatamari mecanice, fara corpuri straine( cum ar fi sange, pene sau fulgi), fara semne de alterare, sa nu prezinte mirosuri straine, sa aibe culoare specifica produsului. Produsul va fi prezentat congelat in tot volumul, sa nu prezinte protiumi dezghetate, ambalat si inscriptionat cu termen de valabilitate.
<b>PIEPT DE PUI DEZOSAT CONGELAT</b>	Piept de pui dezosat, fara piele – partea transata obtinuta din pipetul intreg, sau portionat in jumutati, fara os, fara piele, rezultat prin indepartarea sternului, claviculei, coastelor si a partii cartilaginoase a sternului. Produs congelat. Aspect exterior fara piele, curat, fara impuritati mecanice, cu suprafata umeda, dar nelipicioasa. Consistenta ferma, elastica. Fara miros strain. Dupa decongelare, trebuie sa aiba o culoare alb-roz, asemanatoare carnilor proaspete. Ambalat in pungi de polietilena sau casserole inchise prin termosudare, cu masa de 1 sau 2 kg.
<b>PULPE INFERIOARE DE PUI CONGELATE</b>	Aspect exterior : curate, fara impuritati mecanice, cu suprafata umeda dar nelipicioasa. Consistenta ferma, elastica. Fara miros strain. Dupa decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemanator carnilor proaspete. Ambalare in pungi/saci din plastic de 1 max 3 kg.
<b>FICAT PUI</b>	Ambalat in pungi securizate de 500 gr bine curatat, fara corpuri straine, fara semne de alterare, sa nu prezinte mirosuri straine, sa aibe culoare specifica produsului. Produsul va fi prezentat congelat in tot volumul, sa nu prezinte protiumi dezghetate, ambalat si inscriptionat cu termen de valabilitate.

<b>FILE COD</b>	File de cod fara semne aparente de boala, fara mucus;Se admit pe suprafete vatamari mecanice cu lungime de max.4cm la pestii mai mari de 25cm, dar nu la mai mult de 5% din totalul pestilor din lot;Culoare naturala specifica;Consistenta ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune, urmele ce se formeaza la apasare cu degetul revin repede, carnea bine legata de oase.Miros placut, caracteristic, fara miros de alterare sau miros strain.
<b>FILE SALAU bax 10 kg</b>	File salau fara semne aparente de boala, fara mucus;Se admit pe suprafete vatamari mecanice cu lungime de max.4cm la pestii mai mari de 25cm, dar nu la mai mult de 5% din totalul pestilor din lot; Culoare naturala specifica; Consistenta ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune, urmele ce se formeaza la apasare cu degetul revin repede, carnea bine legata de oase. Miros placut, caracteristic, fara miros de alterare sau miros strain.
<b>BURTA VITA</b>	Curata, bine spalata, curatata de seu si de mucoasa, consistenta tare, miros caracteristic, fara miros strain. Culoare rosiatica. Ambalata vrac, in pungi sau casserole de plastic.
<b>CARNE PORC LUCRU</b>	Proaspata, refrigerate. Carne porc lucru 90% carne si 10% grasime. Aspect si culoare: cuburi de carne porc fara os, fara slanina si sorici, ferma si elastica atat la suprafata cat si in sectiune, urmele ce se formeaza cu degetul revin repede, sucul din carne se obtine greu si este limpede. Culoare roz deschis. Miros si gust: normal, caracteristic si placut, sa nu apara un miros alterat, sau alt miros strain. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carnil, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare.
<b>CARNE DE VITA</b>	Aspect si culoare: cuburi de carne de vita, ferma si elastica atat la suprafata cat si in sectiune, urmele ce se formeaza cu degetul revin repede, sucul din carne se obtine greu si este limpede. Culoare specifica. Miros si gust: normal, caracteristic si placut, sa nu apara un miros alterat, sau alt miros strain. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carnil, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare.
<b>COTLET de porc fara os</b>	Cotlet de porc fara os refrigerat – portiunea terminala a muschiului dorsal din regiunea lombara (intre ultima vertebra dorsala si prima sacrala). Se deoseaza se degreseaza si se indeparteaza excesul de grasime de la suprafata, se fasoneaza lateral pe marginea inferioara a muschiului.
<b>CEAFA DE PORC</b>	Curata, fara impuritati mecanice, cu suprafata umeda dar nelipicioasa, consistenta ferma, elastica, fara miros strain. Culoare rosiatica, caracteristica.

<b>PULPA DE PORC</b>	Pulpa de porc fara os calitatea I, fasonala, fara strat de grasime, scursa de lichide, nelipicioasa, sa nu prezinte urme de coloranti artificiali, cu consistenta ferma, elastica, fara miros strain, cu culoare naturala.
<b>PASTA MICI</b>	Mici formati din amestec de carne de porc si vita, , obtinuti din materii prime de calitate. Stare termica: proaspeti, congelati, aspect si culoare roz deschis pana la rosu, fara urme de sange, miros si gust – normal, caracteristic si placut, fara miros strain sau alterat. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carnilor, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare. Ambalajele vor fi intacte si curate.
<b>CARNATI DE PORC AFUMATI (TIP OLTENESTI) sau echivalent</b>	Carnati afumati din carne de porc, fabricate din materii prime sanatoase, ambalati in ambalaje intacte, curate, nedeteriorate, care sa asigure prospetimea si calitatea produsului, etichetat corespunzator. Aspect: suprafata curate, nelipicioasa, fara mucegai, fara continut de corpuri straine. Aspect in sectiune- pasta omogena, fara corpuri straine, fragmente de os, aglomerari de grasime, la taiere se pastreaza integritatea feliei. Miros placut, specific componentelor si condimentelor folosite. Gust placut, specific produsului. Consistenta elastica.
<b>CEAFA AFUMATA</b>	Produsul face parte din categoria specialitati din carne, produs fiert si afumat. Nu se accepta in reteta soia si organisme modificate genetic. Materiile prime utilizate vor corespunde standardelor si legislatiei in vigoare. Bucati ingrijit fasonate, cu flaxul de acoperire la exterior, fara franjuri, cu suprafata curata, nelipicioasa, uscata, fara pete sau mucegai, fara aglomerari de condimente. Bucati din carne cu lungimea de 40-50 cm si grosimea de 6-10 cm. Consistenta semitara, frageda, la o usoara apasare trebuie sa revina la forma initiala. Culoare roz-rosie pe sectiune si galben-roscata la exterior, specifica produselor fierte si afumate. Gust si miros placute, de afumat, potrivit de sarate, specific produselor afumate si condimentelor utilizate.
<b>CIOLAN AFUMAT</b>	Ciolan de porc afumat fara os, calitatea I, cu gust si miros placut, nealterat, suprafata neteda, nelipicioasa, etichetata corespunzator. Aspect pe sectiune: carne de culoare roz-roscata si slanina alb-galbuie specifica produsului conservat prin sarare si afumare. Produsul se livreaza vrac.
<b>MUSCHI FILE AFUMAT</b>	Produsul face parte din categoria specialitati din carne, produs fiert si afumat.

	<p>Compozitie: Cotlet de porc fara os ( min. 85%), apa, sare, proteina animala, zaharuri, condimente naturale si adaosuri in diferite proportii. Produsul va fi afumat cu lemn de esenta tare. Nu se accepta in reteta soia si organisme modificate genetic. Materiile prime utilizate vor corespunde standardelor si legislatiei in vigoare.</p> <p>Bucati ingrijit fasonate, cu flaxul de acoperire la exterior, fara franjuri, cu suprafata curata, nelipicioasa, uscata, fara pete sau mucegai, fara aglomerari de condimente. Bucati din carne cu lungimea de 40-50 cm si grosimea de 6-10 cm. Consistenta semitare, frageda, la o usoara apasare trebuie sa revina la forma initiala. Culoare muschi roz-rosie pe sectiune si galben-roscata la exterior, specifica produselor fierte si afumate. Gust si miros placute, de afumat, potrivit de sarate, specific produselor afumate si condimentelor utilizate.</p>
<b>KAIZER DIN PULPA</b>	<p>Produsul face parte din categoria specialitati din carne, produs fiert si afumat. Piept de porc afumat, cu suprafata curata, nelipicioasa, uscata, fara pete sau mucegai, fara aglomerari de condimente. Gust si miros placute, de afumat, potrivit de sarat, specific produselor afumate si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain.</p>
<b>SUNCA PRESATA</b>	<p>Produsul face parte din categoria specialitati din carne, produs fiert si afumat.</p> <p>Ingrediente: carne de porc, apa, sare, proteina animala, condiment si adaosuri in diferite proportii. Nu se accepta in reteta carne separata mecanic, organisme modificate genetic, sau subproduse comestibile de abator.</p> <p>Suprafata curata, nedeteriorata, nelipicioasa, cu membrana aderenta la compozitie dar nelipita de aceasta, fara pete sau mucegai. Nu se admit aglomerari de suc, gelatina si grasime sub membrana. Masa compacta, bine legata, cu bucati de pipet de porc, de culoare roz, raspandite in toata masa produsului. Nu se admit corpuri straine, fragmente de os, bucati de flaxuri, aglomerari de gel, grasime sau condiment, la capete sau in orice punct sectionat. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei.</p> <p>Bucati de forma cilindrica, cu lungimea de circa 18 – 20 cm si diametru 60-80 mm, invelite in membrana artificiala necomestibila. Consistenta specifica produsului, semitare, frageda. Culoare roz pe sectiune, specifica membranelor utilizate la exterior. Gust si miros placute, moderate de sarate, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain ( acru, mucegai, ranced, etc.)</p>
<b>SLANINA AFUMATA CU BOIA</b>	<p>Produs sarat si afumat, de consistenta semitare, suprafata curata, uscata, de culoare brun-rosiatica, specifica produsului afumat.</p>

<b>CREMWURSTI CU PIEPT DE PUI</b>	<p>Cremwursti din carne de pui, cu minim 70% carne, ambalati, in ambalaje curate nedeteriorate, care sa pastreze intacta prospetimea si calitatile produsului, etichetate corespunzator.</p>
<b>PASTRAMA PIEPT PUI VID</b>	<p>Produsul face parte din categoria preparate din carne, produse pasteurizate (fierte), mixate. Ingrediente: carne din pipet de pui in proportie de minim 60%. Aspect exterior: membrana continua, comestibila. Se prezinta in forma vidata. Membrana aderenta la compozitie, nedeteriorata, suprafata curate, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de gelatina sau grasimi sub membrana. Miros si gust: specific sortimentului, fara miros sau gust modificat ( ranced, acru).</p>
<b>SUNCA DIN PIEPT DE PUI</b>	<p>Produsul face parte din categoria preparate din carne, produse pasteurizate (fierte), mixate. Ingrediente: carne din pipet de pui in proportie de minim 60%. Aspect exterior: membrana continua, comestibila. Se prezinta sub forma de bucati cilindrice sau patrate. Membrana aderenta la compozitie, nedeteriorata, suprafata curate, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de gelatina sau grasimi sub membrana. Miros si gust: specific sortimentului, fara miros sau gust modificat ( ranced, acru).</p>
<b>CARNE DE MIEL</b>	<p>Aspect general: la suprafata este uscata. Culoarea roz-roosu. Consistenta carnii: elastica, prin apasare cu degetul trebuie sa revina la forma initiala. Imediat dupa taiere, este moale. Consistenta variaza in functie de structura carnii, de varsta si de starea de ingrasare a animalului. Miros specific specie, fara gust si miros strain.</p>
<b>ORGANE DE MIEL</b>	<p>Ingrediente: ficat, plaman, inima, rinichi, prapur. Aspect general: la suprafata este uscata. Culoarea roz-roosu. Consistenta carnii: elastica, prin apasare cu degetul trebuie sa revina la forma initiala. Imediat dupa taiere, este moale. Consistenta variaza in functie de structura carnii, de varsta si de starea de ingrasare a animalului. Miros specific specie, fara gust si miros strain.</p>
<b>PICIOARE DE PORC</b>	<p>Aspect exterior general: carne superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare, la atingerea cu mâna să nu se lipească și să dea senzația de rece; slănina crudă fără porțiuni murdare. Consistența: fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune (elasticitatea cărnii se va aprecia prin apăsarea cu degetul a suprafeței cărnii, iar urmele ce se formează trebuie să revină imediat).</p>

<b>LEBER</b>	<p>Produs fiert, din organe de porc: porc, inima porc, rinichi de porc, gusa de porc, sorici, ceapa, proteina vegetala din soia, condiment, ambalate in membrana comestibila, forma cilindrica .</p> <p>Aspect exterior, suprafata curata, nelipicioasa fara aglomerari de gelatina si grasime.</p> <p>Compozitie compacta, bine legata fara goluri de aer, aglomerari de grasimi.</p> <p>Gust si miros placut, specific componentelor, fara miros strain de mucegai, ranced, acru.</p>
<b>CALTABOS</b>	<p>Sa fie proaspeti, suprafata sa fie curata, nelipicioasa, fara mucegai, de culoare specifica sezonului- aspect in sectiune: pasta omogena, compacta mozaicata; consistenta: elastica, nesfarmicioasa, specifica sortimentului; gust si miros placut, specific condimentelor utilizate; fara mirosuri si gusturi straine. Membrana trebuie sa fie aderenta la compozitie. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliiei. Fara corpuri straine, fragmente de oase, aglomerari de condimente si colorant nedizolvate.</p>

Carnea, precum si produsele din carne vor fi livrate in functie de comanda emisa de catre CPV CASTANUL VICTORIA.

Ambalajele individuale vor avea imprimate sau prevazute etichete care sa contina specificatiile obligatorii: marca si denumirea producatorului, data preambalarii, termenul de valabilitate, etc.

Ambalarea si marcarea produselor se va face conform prevederilor din standardele nationale si internationale. Ambalajele pentru transportul si manipularea produselor se asigura de catre furnizor si se restituie acestuia la terminarea contractului de furnizare (daca este cazul).

Transportul se face in vehicule inchise, izoterme, racite in prealabil si prevazute cu instalatie frigorifica, pentru a asigura mentinerea temperaturii necesara pastrarii calitatii produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar- veterinar de catre organele specializate

Aceste produse vor indeplini conditiile de calitate prevazute de legislatia in vigoare, inclusiv:

- HG nr.924/2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare.
- HG nr.954/2005 privind aprobarea Regulilor specifice de igiena pentru alimente de origine animala.
- Ordinul Presedintelui Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor nr.10/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinar care stabileste procedura pentru marcarea si certificarea sanitara veterinara a carnilor proaspete si marcarea produselor de origine animala destinate consumului uman.
- Ordonanta de urgenta a Guvernului nr. 97-2001 privind reglementarea productiei, circulatiei si comercializarii alimentelor, Legea nr.57-2002 pentru aprobarea OUG.97-2001

Ofertantul castigator raspunde de calitatea produselor livrate in termenul de valabilitate.

Ofertantul va face dovada ca dispune( in dotare proprie, prin contracte sau conventii de inchiriere) de mijloace de transport specializate, insotite de autorizatie Sanitar Veterinare pentru transportul produselor , copie lizibila semnata si stampilata cu mentiunea "conform cu originalul".Autorizatia va fi valabila la data limita de depunere a ofertelor.

In cazul in care operatorul economic nu detine in proprietate mijloace de transport specializate pe langa posibilitatea prezentarii unui contract/ precontract de inchiriere, se va permite si prezentarea unui angajament.

Dacă vreunul din produsele inspectate nu corespunde specificațiilor, autoritatea contractantă are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului, de a înlocui produsele refuzate in termen de maxim 24 ore.

Ofertantii vor depune oferta pentru toate produsele mentionate in cadrul lotului.

#### LOT 4 – PAINE, PRODUSE DE PATISERIE SI COFETARIE PROASPETE

PRODUS	CARACTERISTICI TEHNICE
PAINE ALBA – 1000 GR	Paine alba, proaspata, tip franzela, neambalata, feliata, fara gust acru sau amar, fara impuritati sau corpuri straine, bine coapta, rumena, cu greutatea de 1000 gr/ bucata, transportata si livrata in conditii de igiena corespunzatoare.
PRAJITURI ASORTATE – 1 kg	Diferite sortimente de prajituri si arome ( julieta, cremes, diplomat, salam de biscuiti, etc.). 100 gr/buc
COZONAC - 800 gr	La taiere, feliile sa fie compacte, conform compozitiei, fara goluri in sectiune. Ingrediente: faina alba de grau, Rahat, cacao, apa, zahar, drojdie, grasimi vegetale hydrogenate si nehidenate, amestec pentru aluatul dulci, sare, arome, glazura.
TORT DIPLOMAT 1 KG	Tort, 1 kg/buc, cu gust specific, placut, dulce, fara gust si miros strain, blat pandispan, crema diplomat si fructe proaspete de sezon
PAINE FARA SARE 300gr	Paine alba, proaspata, tip franzela FARA SARE, ambalata, feliata, fara gust acru sau amar, fara impuritati sau corpuri straine, bine coapta, rumena, cu greutatea de 300 gr/ bucata, transportata si livrata in conditii de igiena corespunzatoare
PASCA	Umplutura branza si stafide 55% ( branza 50%, zahar, stafide 13%, pesmet, galbenus de ou, sare iodata, arome, conservant: sorbat de potasiu), faina alba de grau, uleiuri vegetale (palmier, floarea soarelui, rapita), apa, drojdie naturala (faina de grau, apa), zahar, oua, galbenus ou, sirop de zahar invertit, unt, lapte praf, emulsifianti: mono si digliceride ale acizilor grași și lecitina de soia, drojdie, sare iodata, arome.

Materiile prime si materialele folosite la producerea painii trebuie sa corespunda standardelor, specificatiilor tehnice de produs cat si normelor sanitare in vigoare.

Producatorii de alimente sunt obligati sa respecte parametrii privind proprietatile organoleptice ,fizice chimice, microbiologice si toxicologice ale alimentelor conform reglementarilor legale in vigoare.

Produsele se vor transporta numai in mijloace de transport destinate acestui scop, acoperite, curate, aerisite, lipsite de miros strain, mijloace avizate din punct de vedere sanitar.

La fabricarea produselor se vor utiliza numai aditivi si materiale de ambalare sau orice alte materiale care vin in contact cu alimentele, avizate conform reglementarilor in vigoare.

Livrarea va fi insotita de factura fiscala si certificat de calitate si garantie.

Receptia se va efectua la destinatia finala.

Expedierea produselor este in sarcina furnizorului.

Fabricarea ,depozitarea si transportul produselor alimentare (paine ) se fac cu respectarea normelor tehnologice, igienico-sanitare si sanitar veterinar, care sa asigure indeplinirea cerintelor de sanatate publica, de igiena alimentara si de calitate a alimentelor, conform legislatiei in vigoare.

Ofertantii vor depune oferta pentru toate produsele mentionate in cadrul lotului.

#### **LOT 5 – Fainoase, produse conservate, condiment si alte produse folosite la gatit**

<b>PRODUS</b>	<b>CARACTERISTICI TEHNICE</b>
<b>LAPTE PRAF</b>	Produsul trebuie sa corespunda consumului uman, fabricat si ambalat in conditii de igiena impuse de actele normative in vigoare, umiditate- max 4%, grasime minim 26% , ambalat in pungi de 1 kg, salubre, intacte, uscate, fara urme de infestare cu paraziti, insect, rozatoare, etichetate corespunzator.
<b>BOIA DE ARDEI DULCE</b>	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 ambalat in pungi de 50 gr.
<b>CONDIMENTE PORC</b>	Condimente ambalate la un gramaj net de 20 g. Termen de valabilitate minim 6 luni
<b>CONDIMENTE PUI</b>	Condimente ambalate la un gramaj net de 20 g. Termen de valabilitate minim 6 luni
<b>ZAHAR TOS</b>	In continutul produsului nu se admite prezenta corpurilor straine, a insectelor sau acarienilor in niciun stadiu de dezvoltare. Zaharul va fi produs din sfecla de zahar si va prezenta un continut de calitate sanatoasa, corespunzator, uscat, cu cristale de granulatie omogena, continut liber

	curgator, particule nelipicioase, neaglomerate. Produsul va fi ambalat in pungi de 1 kg din material rezistent, curate, uscate, inacte, etichetate corespunzator.
<b>FOI DE DAFIN</b>	Furnzele de dafin folosite la fabricarea produsului "foi de dafin" trebuie sa fie intregi, neatacate de insecte, nepatate, nemucegaita si sa corespunda standardelor si legislatiei in vigoare. Aspect Frunze de diferite dimensiuni cu marginea usor ondulata, intregi cu codita naturala de lungime medie,. Culoare verde, verde intens, verde deschis spre verde- gri cu nuante usor galbui sau alburii, miros si gust patrunzator, aromat caracteristic, fara miros si gust strain. Ambalare in pungi din folie de polietilena de max 5 gr.
<b>TAITEI ONDULATI CU OUA</b>	Produs cu continut de ou min 12% cu suprafata neteda, mata, fara urme de faina, culoare, gust si miros specifice produsului, fara miros de mucegai sau alt miros strain. Dupa fierbere trebuie sa fie elastica, sa nu se lipeascam sa nu formeze conglomerate, sa-si pastreze forma. Produsul va fi ambalat in pungi de 250 gr, inacte , curate, uscate, rezistenta.
<b>MALAI</b>	Calitate superioara,grizat, de porumb, ambalat la punga de hartie de 1 kg. Invelisul exterior al ambalajului sa fie continuu, rezistent, curat, uniform, sa nu prezinte fisuri , cu suprafata curata, eticheta vizibil imprimata cu toate elementele de identificare, aplicata corespunzator pe fiecare produs. Continutul sa aiba o calitate sanatoasa, corespunzatoare, produs uscat, fara cocoloase, insect sau acrieni si nici nu se admite prezenta corpurilor straine. Culoare galbena, miros placut specific malaiului.
<b>MUSTAR</b>	Mustarul de masa este obtinut din boabe de mustar macinate, mustar de masa: obisnuit, aromatizat, superior, exta, consistenta poate sa fie fluid- vascos, in compozitia produsului nu se admite prezenta corpurilor straine. Culoare specific produsului, uniforma in toata masa, variaza in functie de sortiment. Miros placut, caracteristic usor intepator, fara miros strain. Gust dulce, placut, acrisor, cu diferite arome, variaza in functie de sortiment. Ambalaj cu continut de pana la 500 gr.
<b>PASTE FAINOASE (PENNE)</b>	Produs de calitate I din faina de grau , cu ou. Apect normal, suprafata neteda, fara stritiuni, fara urma de faina, fara crapaturi. Compozitie minima: faina de grau, oua 12% . Culoare alb galbuie uniforma.Miros si gust caracteristic placut, fara gust sau miros strain sau de mucegai, fara corpuri straine. Dupa fierbere, pastele trebuie sa fie elastic, sa nu se lipeasca intre ele. Ambalaj: punga de 500 gr.
<b>OREZ</b>	Produs ambalat corespunzator cu respectarea normelor de igiena, in pungi de 1 kg. Ambalajul trebuie sa fie intact, sa aiba inscriptionate date despre produs, inclusive termenul

	de valabilitate. Produsul trebuie sa fie lipsit de corpuri straine, fara daunatori, fara deprecieri cauzate de daunatori, bobul trebuie sa fie intreg de culoare alba pana la alb-galbuie, miros caracteristic.
<b>ULEI FLOAREA SOARELUI</b>	Ulei rafinat de floarea soarelui fabricat dupa instructiunile tehnologice aprobate, cu respectarea normelor sanitare. Produsul se prezinta in bidoane de 1 litru sigilate, curate, uscate, fara miros strain inchise etans pentru a nu permite contactul cu aerul si pentru a preveni pierderile prin scurgeri
<b>SPAGHETE</b>	Paste de calitate I din faina de grau, cu ou. Produsul prezinta suprafata neteda, mata, fara urme de faina, culoare, gust si miros specifice produsului. Dupa fierbere, trebuie sa fie elastica, sa nu se lipeasca, sa nu formeze conglomerate, sa-si pastreze forma. Produsul va fi ambalat in pachete de 400 gr intacte, curate, uscate, rezistente.
<b>SARE IODATA</b>	Cristale fine cu granulatia de 0-10 mm culoare alb si gust caracteristic fara aglomerari de substanta, fara corpuri straine. Miros usor iodat, iute-sarat, umiditate maxim 1%. Ambalaj in cutii de hartie de 1 kg
<b>SARE MURATURI – SAC 25 KG</b>	Sare de muraturi- Culoare alba, fara gust si miros strain, fara corpuri straine. Ambalat in sac de 25 kg.
<b>FAINA ALBA 1 KG</b>	Tip 000 calitate superioara, de grau, de patiserie. Miros placut specific fainii, fara miros de mucegai, de incins sau alt miros strain. Ambalaj : punga de hartie sigilata de 1 kg
<b>BAZA PENTRU MANCARE CU LEGUME</b>	Amestec de legume si zarzavaturi pentru mancaruri ambalate in plic de hartie/ punga de 400 g. Amestec de sare iodata, potentiatori de aroma, zahar, legume deshidratate in proportii variabile
<b>BAZA PENTRU MANCARE CU GUST DE GAINA</b>	Amestec de condimente cu gust de gaina pentru mancaruri ambalate in plic de hartie/punga de 400 gr. . Amestec de sare iodata, potentiatori de aroma, zahar, etc., deshidratate in proportii variabile
<b>CEAI</b>	Pentru consum colectiv, obtinut din amestec de diferite plante medicinale si fructi, fara miros inchis de mucegai, ranced sau alt miros particular neplacut, strain. Ambalat in cutii intacte de 20 plicuri/cutie.
<b>GRIS DE GRAU</b>	Aspect granulos, culoare alb-galbuie, miros caracteristic, fara miros de mucegai sau alt miros strain, gust caracteristic, putin dulceag, fara gust amar , acru sau alt gust strain, nu se admite prezenta insectelor sau a acrienilor in niciun stadiu de dezvoltare. Ambalaj: punga de hartie de 1 kg.
<b>GOGOSARI MURATI</b>	Gogosari, apa, otet, zahar, sare, marar, seminte de mustar. Ambalaj in borcan, curat, inchis ermetic, nedeformat, etichetat vizibil, imprimat cu toate datele de identificare.

<b>MASLINE NEGRE – 2.5 kg cutie</b>	Masline negre coapte la soare, calibru 70-90, in saramura, fara cid lactic, acid citric, bicarbonat de sodiu, soda caustica, ulei de masline din turte, oxid de fier, glutamat de fier, orice alta forma de fier, stabilizatori sau conservanti artificiali.
<b>CASTRAVETI MURATI</b>	Castraveti in otet, - castraveti 6-9 cm, apa, otet, zahar, sare, marar, seminte de mustar. Capacul borcanului nebombat, fara pete de rugina la exterior. Dupa deschiderea borcanului nu se degaja niciun gaz, iar produsele alimentare din interior au toate proprietatile organoleptice normale. Fara conservanti, produs natural.
<b>GEM PIERSICI</b>	Gem natural de piersici fara conservanti, aditivit, galifianti sau indulcitori artificiali. Livrarea se face in borcane de sticla inchise ermetic. Fiecare borcan va fi intact, etichetat cu Informatii despre compozitia produsului dar si termenul de valabilitate.
<b>GEM DIETETIC</b>	Ingrediente- diverse fructe 0.5% inulina, pectina, acid citric, diverse zaharuri 0.1% . Produs pasteurizat
<b>CONSERVA CIUPERCI</b>	Continut: substanta uscata min 400 gr, ciuperci intregi, apa, sare. Ambalare in cutii metalice sau borcan. Recipiente curate, inchise ermetic, nedeformate, etichetate vizibil, imprimate cu toate datele de identificare.
<b>CONSERVA MAZARE IN SARAMURA</b>	Produsul Mazare verde in saramura. Produsul se refera la mazare verde, boabe uniforme din punct de vedere al gradului de coacere, calibrate cu diametrul de 8,75-9,3 mm, in solutie de sare, culoare caracteristica boabelor de mazare fierte, lichidul de acoperire este limpede sau usor opalescent. Produs sterilizat. Proprietati organoleptice: Boabe de mazare intregi, verzi pana la verzi-galbui, in saramura slab opalescenta; fara miros strain, gust specific dulceag, usor sarat, fara gust strain, boabe ferme, fragede cu grad de maturitate uniform.
<b>CONSERVA TON</b>	Conserva de ton in ulei – 185 gr (cu cheita de deschidere) produs calitatea intai, consistenta, culoarea, gustul, mirosul continutul produsului conservat si a sosurilor trebuie sa corespunda calitativ – concentratie de peste 65% ton nemaruntit – cutiile sa nu fie deformatate, bombate si neermetice cu cheita de deschidere.
<b>VINETE LA BORCAN</b>	Conserva de calitate cu eticheta si marcaje specifice produselor conservate (lot, producator, date valabilitate), capacul nebombat, fara pete de rugina la exterior. Produsul contine: vinete, sare. Nu contine conservanti. Produsul sa aiba proprietati organoleptice normale, caracteristice tipului de produs. Produsul trebuie sa fie pasteurizat. Ambalaj maxim 1kg. Produs ambalat in cutie metalica prevazut cu autodesfacator.

<b>SALATA DE SFECLA ROSIE</b>	Sfecla rosie in otet. Continut: sfecla rosie, relativ uniforma ca marime, in solutie de otet, fara depuneri, miros si gust acrisor, caracteristic legumelor fierte in otet, fara gust si miros strain. Sfecla rosie, fiarta, usor crocanta. Ambalat in borcane de sticla, capacul borcanului trebuie sa fie nebombat, fara pete de rugina la exterior. Dupa deschiderea borcanului nu se degaja niciun gaz, iar produsele alimentare din interior au toate proprietatile organoleptice normale. Fara conservanti, produs natural.
<b>FASOLE VERDE</b>	Produsul trebuie sa fie fabricat conform instructiunilor tehnologice si retelei de fabricare, cu respectarea normelor sanitare si sanitar-veterniare in vigoare. Produsul va fi ambalat in borcane cu capace care prezinta forma normala, nebombate, fara pete de rugina in interior. Dupa deschiderea borcanului nu se degaja niciun gaz, iar fasolea pastai din interior are toate proprietatile organoleptice normale (aspect, gust, miros, culoare). Fiecare borcan va fi intact, etichetat cu Informatii despre compozitia produsului si termen de valabilitate.
<b>PASTA TOMATE</b>	Produse ambalat in borcan de sticla inchisa ermetic, corespunzatoare. Aspectul produsului trebuie sa fie de masa densa omogena, fara semne de alterare prin fermentatie sau mucegaiuri. Capacul sa nu fie deformat, bombat, ruginit sau cu urme de produs prelin. Miros sig us placut specific tomatelor. Culoare rosu aprins pana la caramiziu, uniforma in toata masa. Fara miros sau gust strain. Concentratie de min. 28% substanta solubila. Nu se admite folosirea colorantilor de sinteza sau a amidonului pentru ingrosare.
<b>ZARZAVAT CIORBA</b>	Amestec de legume: rosii, ardei, morcovi, diferite radacinoase albe, verdeata, de culoare rosie, specifica legumelor fierte. Legume sanatoase, nealterate de boli sau daunatori, acoperite cu lichid limpede pana la slab opalescent, legume fierte nedestramate, miros placut caracteristic legumelor fierte. Ambalare in borcane de sticla. Recipiente curate, inchise ermetic, nedeformate, etichetate vizibil, imprimate cu datele de identificare.
<b>PATE FICAT PORC</b>	Pasta alifioasa, omogena, poate prezenta un strat subtire de aspic. Culoare roz-galbui pana la cafeniu. Gust si miros placut, caracteristic cu aroma condimentelor adaugate, fara miros sau gust strain. Continut minim 25% ficat de porc, fara adaosuri proteice. Ambalat in cutie de 100 gr, cu cheita sau capac folie de aluminiu
<b>PATE FICAT PUI</b>	Conserva de pate de ficat de pui, cutie de 100 gr, cu cheita sau capac folie de aluminiu. Produs obtinut din ficat de pasare, carne de pasare, grasimi animale, ceapa, sare, proteina de origine animala, condimente, grasime. Aspect:

	masa compacta, culoare specifica ficatului fiert, gust si miros caracteristic ingredientelor folosite, fara miros si gust strain.
<b>CONSERVA CARNE PORC/VITA</b>	Caracteristici ale produsului: culoare specifica carnii, roz-rosiatica, fara spuma, goluri de aer, impuritati, fara imbrunare puternica, carne porc/vita in proportie de min 60% din masa neta. Gust si miros specific produsului in cutii metalice cu cheita nebombate de 300 gr, inchise etans fara fisuri sau scurgeri de continut
<b>ZACUSCA</b>	Zacusca de vinete, la borcan din sticla cu continut net de 300 grame, obtinuta din materii prime sanatoase, in ambalaje intacte, fara fisuri, etichetate corespunzator.
<b>MIERE</b>	Ambalata in recipienta de 250 gr, contine 100% miere poliflora.
<b>PRAF DE COPT</b>	Praf de copt ambalat in plicuri cu masa neta de 10 gr. Ingrediente: agent de afanare difosfat disolic, bicarbonat de sodiu, amidon din porumb, faina de grau. Caracteristici senzoriale: pulbere fina alba, fara aglomerari stabile. Depozitare in loc uscat si racoros.
<b>ZAHAR VANILINAT</b>	Zahar vanilinat, ambalat in plic de hartie, cu o greutate neta de 8 gr. Amestec de zahar, fara aglomerari cu aromatizant, pudra sau cristalina. Pubere fina, omogena, de culoare alba, alba-mata fara miros si gust strain.
<b>ESENTE DE ROM SI VANILIE</b>	Produs pentru aromatizarea prajiturilor, aspect lichid, fara sedimente, gust arzator, caracteristic cu aroma de vanilie si rom
<b>CIMBRU</b>	Cimbru ambalat la pli cu masa neta de 8 gr. Produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara si la nivel casnic, in bucatarie. Frunze maruntite uscate, fara particule grosiere, fara impuritati, de culoare verde-mariniu, cu gust si miros caracteristic de cimbru, fara gust si miros strain.
<b>PIPER NEGRU MACINAT</b>	Sortiment de piper macinat, aspect: pulbere fina care trece integral prin sita cu ochiuri de 1 mm. Culoare cenusie, gust si miros caracteristici, picant, arzator. Nu se admit adaosuri de substante in scopul mascarii defectelor, falsificarii proprietatilor organoleptice. Ambalaj de max 17 gr.
<b>DROJDIE USCATA – 50 GR</b>	Drojdie de panificatie, uscata, emulgator monostearate de sorbitan. Amestec fara aglomerari, culoare crem-deschis cu miros caracteristic de drojdie.
<b>OTET ALIMENTAR</b>	Lichid limpede slab apalescent, fara corpuri straine, gust acru caracteristic, de otet de vin, fara gust strain, de concentratie 9%.
<b>CACAO PUDRA</b>	Produs sub forma de pudra de cacao cu continut redus de grasime (10-12% unt de cacao) de culoare maro roscat pana la maro inchis, cu miros si gust specific de cacao, fara aglomerari de substanta, fara granule de alta consistenta,

	dizolvabila in lichid, fara mirosuri straine. Ambalaj in punga sigilata ermetic de 100 gr. Consistenta: pudra cu granulatie mica, uniforma, fara aglomerari de substanta. Miros si gust caracteristic de cacao, dulceag, fara gusturi si mirosuri straine de ranced sau mucegai.
<b>GELATINA</b>	Gelatina alimentara ambalata in plic dn folie HEPE la un gramaj net de minim 100 gr. Pulbere uniforma de culoare galben deschis cu miros si gust specific produsului.
<b>CONSERVANT</b>	Conservant, ambalat in plic, cu masa neta de 5 g. Proprietati organoleptice: pulbere cristalina, fara aglomerari stabile, de culoare alb imaculat, cu miros caracteristic.
<b>ZAHAR PUDRA</b>	Zahar pudra obtinut prin macinarea zaharului cristal, ambalat in punga de polietilena, la un gramaj net de 100 g.
<b>COMPOT ANANAS-750 gr</b>	Conserva cu produs intreg, produs pasteurizat, cu gust conform produsului. Ambalaje: borcane de sticla. Recipiente curate, inchise ermetic, nedeformata, etichetate vizibil, imprimate cu toate datele de identificare. Etichetele sa contina numele producatorului, gramajul, data fabricatiei, termenul de valabilitate si conditii de depozitare.
<b>COMPOT VISINE-750 gr</b>	Conserva cu produs intreg, produs pasteurizat, cu gust conform produsului. Ambalaje: borcane de sticla. Recipiente curate, inchise ermetic, nedeformata, etichetate vizibil, imprimate cu toate datele de identificare. Etichetele sa contina numele producatorului, gramajul, data fabricatiei, termenul de valabilitate si conditii de depozitare.
<b>COMPOT PIERSICI 750 gr.</b>	Conserva cu produs intreg, produs pasteurizat, cu gust conform produsului. Ambalaje: borcane de sticla. Recipiente curate, inchise ermetic, nedeformata, etichetate vizibil, imprimate cu toate datele de identificare. Etichetele sa contina numele producatorului, gramajul, data fabricatiei, termenul de valabilitate si conditii de depozitare.
<b>PESMET</b>	Pulbere fina de culoare galbena roscata, gust si miros placut, caracteristic de paine alba uscata, fara gust si miros strain. Fara impuritati minerale si fara agloerari. Ambalat la pungi de 500 g.
<b>SCORTISOARA MACINATA</b>	Culoare specifica produsului; gust caracteristic, placut; miros specific produsului proaspat; fara gust si miros strain. Pulberea trebuie sa fie fina, catifelata si fara impuritati. Amblararea se va face in plicuri cu masa neta de 50 gr

Ofertantii vor depune oferta pentru toate produsele mentionate in cadrul lotului.

In completarea ofertei tehnice ofertantii au obligatia completarii acesteia cu urmatoarele informatii despre fiecare produs: denumirea produsului , marca, provenienta ( productie interna, import).

Nota lipsa acestor informatii despre fiecare produs in cadrul prezentarii ofertei tehnice va duce la respingerea ofertei ca neconforme.

Comenzile vor fi trimise la furnizor , iar acesta avand obligatia de a livra produsele in termen de 24 ore de la data primirii comenzii .

#### LOT 6 – Produse zaharoase si dulciuri

PRODUS	CARACTERISTICI TEHNICE
<b>BUDINCA DE VANILIE</b>	Budinca de vanilie ambalata in plicuri de 35-4 gr. Eticheta produselor va contine elemente de identificare a producatorului, data fabricatiei si termenul de valabilitate. Din acestea trebuie sa rezulte distinct denumirea produsului, lotul din care s-a livrat, termenul de pastrare si conditiile de depozitare.
<b>BUDINCA DE CIOCOLATA</b>	Budinca de ciocolata ambalata in plicuri de 35-40 gr. Eticheta produselor va contine elemente de identificare a producatorului, data fabricatiei si termenul de valabilitate. Din acestea trebuie sa rezulte distinct denumirea produsului, lotul din care s-a livrat, termenul de pastrare si conditiile de depozitare.
<b>CREMA CIOCOLATA (400 gr)</b>	Crema de cacao cu alune de padure si lapte Ingrediente: zahar, ulei de palmier, lapte praf degresat minim 8%, cacao pudra cu continut redus de grasime 5%, alune de padure minim 3 %, grasimi vegetale partial hydrogenate, emulsifiant.
<b>HALVA</b>	Aspect: masa compacta , usor sfaramicioasa la taiere.
<b>SUC /RĂCORITOARE PORTOCAL</b>	Racoritoare carbogazoase tip Fanta sau echivalent ambalat la 2L, cu aroma de portocale
<b>BISCUITI SIMPLI</b>	Biscuiti de forma dreptunghiulara, bine conturati, intregi, cu suprafata neteda, semilucioasa, bine copti, fara arsuri, consistenta friabila, cu gust usor dulceag, aroma specifica. Fara gust si miros strain. Continut redus de grasime. Mod de ambalare: pachete de 100 gr.
<b>BISCUITI SARATI</b>	Biscuitii trebuie sa fie intregi, cu suprafata lucioasa, neteda, fara urma de arsura, fara goluri, fara grasime oxidate la suprafata. In sectiune, biscuitii trebuie sa prezinte miezul bine copt, uniform, porozitate fina. Culoarea sa fie de nuanza galbuie pana la bruna- deschisa. Gustul biscuitilor trebuie sa fie placut, usor sarat. Continut redus de grasime. Mod de ambalare: pachete de 400 gr
<b>CEREALE CU CIOCOLATA (225 gr)</b>	Cereale cu gust de ciocolata, cu vitamine si minerale. Ingrediente: fainuri (65,5%) ( faina integrala de grau, gris de

	porumb, faina de orez), pudra de ciocolata, zahar, sirop de glucoza, ulei vegetal, cacao cu continut redus de grasime, sare, dextroza, arome, vitamine.
<b>CEREALE DIETETICE – 225 gr</b>	crupe și griș [de grâu], îndulcitor: maltitoli, orez alb, ulei de cocos, scortişoară (0,7%), sare, emulgator: lecitină [din soia], poate conține nuci, semințe de susan, lapte și produse derivate
<b>CIOCOLATA</b>	Cicolalta cu lapte, ambalata individual in folie OPP, cu masa neta de 100 gr. Ingrediente: zahar, masa de cacao, unt de cacao, lapte praf partial degresat, zer praf, grasime vegetala, lapte praf degresat, grasime din lapte, emulsifiant, aroma. Ciocolata cu lapte contine: substanta uscata de cacao min. 27%, substanta uscata din lapte min 14%. Aspect exterior cu forma regulata, suprafata neteda, lucioasa. Interior format din masa omogena, mata in ruptura, culoare brun- deschis. Miros si gust dulce placut, specific de lapte , consistenta tare, casanta la rupere.
<b>CROISSANT/CORN CU CIOCOLATA</b>	Produs dulce, copt, afanat prin fermentatie naturala, ambalat in folie tip film , cu masa neta intre 50 -80 gr. Ingrediente: faina alba de grau, umplutura minim 25 % cacao, grasimi vegetale nehidrogenate, zahar, apa, drojdie naturala, oua, sirop de zahar, unt. Aspect coaja: neteda, lucioasa, culoare brun roscat catre inchis. Miez poros, pori fini cu pereti subtiri, bine copt, bine crescut, fara straturi compacte. Gust placut, corespunzator unui produs bine copt. Miros placut, caracteristic materiilor prime din compositia sortimentului, fara miros de mucegai sau miros strain.
<b>FOI CREMSNIT</b>	INGREDIENTE Făină albă de grâu, apă, margarină (uleiuri vegetale și uleiuri vegetale rafinate: palmier, floarea soarelui, rapiță, apă, sare iodată, emulsifiant: mono- și digliceride ale acizilor grași, acidifiant: acid citric, conservanți: acid sorbic, sorbat de potasiu, antioxidant: alfa-tocoferol, aromă, colorant: caroteni), grăsime vegetală de palmier, sare iodată, zahăr, oțet de alcool. Poate să conțină urme de susan. Declarație nutrițională Valori medii pentru 100g produs Valoare energetică 1609 kJ/ 385 kcal Grăsimi, din care 23 g Acizi grași saturați 10,6 g Glucide, din care: 38,6 g Zaharuri 4,4 g Fibre 0,5 g Proteine 5,5 g Sare 0,65 g Cantitate netă: 400g Condiții de depozitare: spațiu uscat, curat si racoros
<b>PISCOTURI 400 gr</b>	Produs de patiserie. Ingrediente: faina din grau zahar, ou 26%, agenti de crestere , sirop de glucoza., sare, arome
<b>PRAJITURA TIP RULADA</b>	Prajitura cu 25% crema de lapte si glazura de cacao, ambalata in cartonas plasticat, apoi individual in folie OPP, cu masa neta 300 gr.
<b>APA MINERALA</b>	Apa minerala carbogazoasa, mod de ambalare sticla de 2L.

<b>APA PLATA</b>	Apa trebuie sa fie microbiologic pură de la sursă, oligominerală, potrivită consumului zilnic. Sa aiba continut echilibrat in minerale. mod de ambalare sticla de 2L.
<b>PRAJITURA TIRAMISU sau echivalent</b>	Prajitura tiramisu Sirop de zahar invertit, faina alba de grau , zahar, glucoza, oua , uleiuri vegetale ( palmier, floarea soarelui), amidon de porumb, dextroza, cacao, lapte praf , apa, emulgatori: mono si digliceride ale acizilor grasi, lecitina de soia , E470a, alcool etilic , sorbitol, cafea solubila (0,3%), agenti de afanare: bicarbonat de sodiu, bicarbonat de amoniu, sare iodată, arome, conservant: sorbat de potasiu. Informatii nutritionale -Valoare medie pentru 100g Valoare energetica 1597 kJ 379 kcal Grasimi 11,0 g din care acizi grasi saturati 4,2 g Glucide 64,6 g din care zaharuri 38,0 g Proteine 5,4 g Sare 0,4 g. Mod de ambalare : 250 gr
<b>FRAGEZELE/ SARATELE (2.2 kg) sau echivalent</b>	Fragezele/ saratele din aluat fraged, diverse arome, produs de patiserie. Gust placut, corespunzator unui produs bine copt. Miros placut, caracteristic materiilor prime din compozitia sortimentului, fara miros de mucegai sau miros strain.
<b>PRAJITURA BATON TIP "MAGURA" sau echivalent</b>	Prajitura cu 25% crema de lapte si glazura de cacao, ambalata in cartonas plastifiat apoi individual in folieOPP cu masa neta a cca 35gr. Ingrediente: zahar, uleiuri vegetale rafinate (floarea soarelui, rapita, palmier), grasime vegetala partial hidrogenata (palmier, soia, shea), faina din grau pudra de cacao cu continut redus de grasime, oua, sirop de glucoza-fructoza, lapte praf degresat, agenti de umezire (sorbitol, glicerina), alcool etilic rafinat, agenti de afanare (difosfat disodic, carbonat acid de sodium), emulsifianti (mono si digliceride ale acizilor grasi, lecitina din soia, poliricinoleat de poliglicerina) arome,sare,conservant, sorbat de potasiu. Caracteristici organoleptice: Aspect exterior bucati de forma paralelipipedica cu invelis uniform de glazura de cacao, cu suprafata lucioasa. Aspect in sectiune un contur de compund si un strat de crema intre doua foi de rulada brun deschis, gust dulce placut specific aromei.

Ofertantii vor depune oferta pentru toate produsele mentionate in cadrul lotului.

In completarea ofertei tehnice ofertantii au obligatia completarii acesteia cu urmatoarele informatii despre fiecare produs: denumirea produsului , marca, provenienta (productie interna, import).

Nota lipsa acestor informatii despre fiecare produs in cadrul prezentarii ofertei tehnice va duce la respingerea ofertei ca neconforme.

Comenzile vor fi trimise la furnizor , iar acesta avand obligatia de a livra produsele in termen de 24 ore de la data primirii comenzii .

### Conditii impuse ofertantilor:

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care nu corespund calitativ cu fisa de produs sau cu cerintele caietului de sarcini.

- La prima abatere, in baza procesului verbal de constatare a neconformitatilor, furnizorul va schimba produsele neconforme in termen de maxim 24 ore.
- La a doua abatere, autoritatea contractanta are dreptul de a rezilia contractul si implicit acordul cadru printr-o notificare scrisa adresata furnizorului.
- Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care se afla in ultima treime a termenului de garantie. Aceasta masura se impune a fi luata pentru evitarea producerii toxinfectiilor alimentare sau a altor afectiuni determinate de calitatea necorespunzatoare a alimentelor.
- FURNIZORUL are obligatia de a asigura transportul produselor până la magazia autoritatii contractante conform tabelului din caietul de sarcini.

Aprovizionarea se face zilnic, saptamanal si lunar in functie de necesitate, capacitatea de depozitare si meniu.

### Livrarea produselor si termenul de plata

- se va face in termen de maxim 24 de ore de la primirea comenzilor scrise emise de catre autoritatea contractanta.

-toate costurile cu livrarea vor fi suportate de ofertant, ele fiind incluse in pretul final al produsului.

-locatia de livrare: **CPV CASTANUL VICTORIA.**

- livrarea produselor se va face în funcție de nevoile CPV CASTANUL VICTORIA;

- produsele vor fi transportate cu mijloace de transport autorizate pentru transport produse alimentare, pentru care operatorul economic vor putea face trebuie sa faca dovada proprietatii sau inchirierii acestora prin prezentarea de documente in acest sens la nivelul propunerii tehnice (contract inchiriere, talon etc).

Produsele se transporta numai in mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate pentru transportul fiecarui tip de produs, conform Ordinului 107/2019 pentru modificarea si completarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizate sanitara veterinara a unitatilor care produc, proceseaza, depoziteaza, transporta si/sau distribuie produse de origine animala, aprobata prin Ordinul Presedintelui Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor nr. 57/2010.

Produsele livrate vor fi insotite in mod obligatoriu de : factura, certificat de calitate/declaratie de conformitate. In certificatul de calitate/declaratia de conformitate a produsului trebuie sa fie incluse urmatoarele informatii: denumirea produsului, numele si adresa producatorului, data de expirare a produsului.

Produsele vor fi refuzate daca:

- Au semne organoleptice de alterare ( modificari de aspect, consistenta, culoare, gust, miros)
- Au semne de infestare cu paraziti ( oua, larve si alte forme adulte, vii sau moarte) precum si resturi sau semne ale activitatii lor
- Au semne ale contactului cu rozatoare
- Au miros si gust strain de natura produsului
- Au gust si miros sau pete de mucegai
- Contin substante chimice ( aditivi, contaminanti) neavizate de Ministerul Sanatatii
- Contin corpi straini
- Sunt fabricate din materii prime care nu au primit aviz sanitar
- Nu indeplinesc conditiile cerute de norme sau standarde in vigoare
- Sunt falsificate

Pentru fiecare produs ofertat se va prezenta fisa tehnica detinuta de producatorul acestuia. Fisa va fi depusa insotita de traducere autorizata in limba romana, daca este cazul.

Pentru fiecare produs ofertat se va prezenta : bulletin de analiza organoleptice/ bulletin de analize fizico-chimice / raport de incercari fizico-chimice, eliberat de laborator acreditat RENAR sau similar, la solicitarea si pentru ofertant. Solicitarea acestora, este o cerinta minima obligatorie din caietul de sarcini. Aceste documente reprezinta dovada ca produsul isi pastreaza proprietatile fizico-chimice si/sau microbiologice pe tot parcursul termenului de valabilitate. Prin analiza alimentelor se urmareste limitarea posibilitatii de contaminare si imbolnavire.

Astfel, autoritatea contractanta se asigura, inca din etapa de ofertare ca fiecare produs ofertat in cadrul procedurii va fi insotit de un document care atesta conformitatea acestuia, protejand interesul public si prevenind achizitia de produse neconforme.

Buletiele de analize/ rapoartele nu trebuie sa fie mai vechi de 3 luni de la data depunerii ofertei.

Nu se accepta buletine/ rapoarte emise catre terti, entitati juridice diferite fata de ofertanti.

NU se accepta analize efectuate in laboratorul propriu al producatorului daca nu este acreditat RENAR sau similar.

Propunerea tehnica va contine : declaratia de conformitate, certificatul de calitate emis de producator.

**Metoda si termenul de plata – in 30 de zile de la receptia produselor .**

### **Receptia produselor :**

Receptia cantitativa si calitativa se va face la sediul CPV CASTANUL VICTORIA. Receptia produselor se va efectua in aceeasi zi in care se primeste comanda de produse livrate, pe baza de proces verbal semnat de contractant si autoritatea contractanta. Receptia produselor se va realiza in mai multe etape, in functie de progresul contractului respectiv. Receptia cantitativa se va realiza dupa livrarea produselor in cantitatea solicitata. Receptia calitativa se va realiza dupa verificarea produselor si dupa ce, daca este cazul, toate produsele neconforme cerintelor caietului de sarcini au fost inlocuite.

Achizitorul are obligația de a sesiza orice deficiență cantitativă sau calitativă constatată în momentul recepției care se va consemna într-un proces verbal de constatare a deficienței, de refuz al produselor și de returnare al acestora. În cazul în care produsele livrate nu corespund cantitativ și calitativ vor fi refuzate la recepție și respectiv returnate furnizorului, ocazie cu care se va întocmi obligatoriu un proces verbal de constatare a deficiențelor precum și refuzul de a recepționa marfa, semnat de ambele părți.

### Garantii :

Perioada de valabilitate a produselor livrate trebuie să fie în prima jumătate a termenului de valabilitate la data recepției, astfel cum este prevăzut pe eticheta fiecărui produs. Contractorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de valabilitate. Produsele depreciate în perioada de valabilitate, precum și cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de furnizor, în maxim 3 ore de la notificarea neregulilor constatate.

În cazul viciilor ascunse ( termen de livrare în pragul expirării) ale unor produse, acestea vor fi sesizate operatorului economic, în termen de 24 de ore de la apariția acestora.

Termenul de valabilitate se compune din formularea clară a zilei, lunii și a anului, data fiind precedată de mențiunea clară « *expira la data de....* », cantitatea netă, lista ingredientelor folosite.

Termenul de valabilitate este acea perioadă de timp în care poate fi folosit un produs perisabil sau un produs care, în scurt timp, poate deveni periculos pentru sănătatea consumatorilor ; aceasta este stabilită de către producătorul acelui produs. În cadrul acestui termen produsul trebuie să-și păstreze caracteristicile specifice indicate pe ambalajul sau pe marcarea întocmită de producător, cu condiția respectării regulilor de transport, manipulare, depozitare, păstrare , utilizare și consum.

Toate produsele alimentare livrate în cadrul contractului vor fi în termen de valabilitate la data recepției, iar durata rămasă până la expirarea termenului de valabilitate trebuie să fie proporțională cu natura produsului, și suficientă pentru a acoperi întreaga perioadă de distribuție, stocare și consum, în condițiile prevăzute de legislația specifică fiecărei grupe de produse.

În mod concret, la data livrării/recepției, fiecare produs va avea un termen de valabilitate rămas de cel puțin :

- 75% din durata totală de valabilitate declarată de producător, pentru produsele neperisabile sau cu termen extins
- Minim 80% din termenul total, în cazul produselor perisabile ambalate
- Cel puțin 72 de ore în cazul produselor foarte perisabile.

Director,  
Sorin Geczi



Ref.administrativ,  
Morosan Mihaela

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Morosan Mihaela".