



Nr. 667 din 27.03.2026

Se aproba,
Director
Prof. Răducanu Mirela Alina



Vizat,
Administrator financiar
Sandu Arina Larisa

Intocmit,
Administrator patrimoniu
Ilie Valentina Roxana

DOCUMENTATIA DE ATRIBUIRE CONTRACT DE ACHIZITIE PUBLICA : PRODUSE ALIMENTARE

Conține:

Secțiunea I: INSTRUCȚIUNI PENTRU OFERTANȚI (FIȘA DE DATE A ACHIZIȚIEI)

Secțiunea a II-a: CAIETUL DE SARCINI

Secțiunea a III- a: FORMULARE

Secțiunea a IV- a: PROPUNERE DE CONTRACT





CAIET DE SARCINI
SPECIFICATIE TEHNICA
privind achiziția produselor „PRODUSE ALIMENTARE,,

I. Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor minime și obligatorii pe baza cărora se înaintează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și financiară. În situația nerespectării acestor cerințe și condiții, oferta este considerată neconformă.

Atribuirea contractului de furnizare de produse se va face conform art. 187 alin (3) lit. c) din Lg nr. 98/2016 - cel mai bun raport calitate-preț, dar cu respectarea strictă a condițiilor minime impuse în prezentul Caiet de sarcini. Procedura aplicată va fi “procedura simplificată” conform Legii 98/2016 privind achizițiile publice, a Hotărârii nr. 395 din 2 iunie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică din legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

II. OBIECTUL ACHIZIȚIEI

Achiziționarea produselor alimentare detaliate în caietul de sarcini, prin încheierea unui contract pentru o perioadă estimată de maxim 4 luni, respectiv lunile aprilie 2026 – iulie 2026.

Produsele alimentare- vor fi achiziționate pentru beneficiarii din cadrul Grădiniței Nr. 2 situată în orașul Bragadiru, Județ Ilfov, Str. Povernei Nr.1.

Ofertanții vor prezenta oferta pentru **toate produsele specificate în caietul de sarcini.**

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

III. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriul de atribuire ales este *Cel mai bun raport calitate-preț.*

Factorii de evaluare și Algoritmul de calcul:

Nr. crt	Denumire factor evaluare	Algoritm de calcul	Punctaj maxim
1.	Preț	Punctajul maxim alocat este de 60 de puncte, pentru prețul cel mai scăzut.	60 puncte





		<p>Se va analiza prețul pentru un pachet complet de alimente.</p> <p>Oferta financiară cu cea mai mică valoare va primi punctajul maxim = 60 de puncte.</p> <p>Celelalte oferte vor fi punctate astfel :</p> $P(n) = P_{\min} / \text{preț ofertat } (n) \times 60 \text{ de puncte}$ <p>Unde :</p> <p>P(n) - punctajul ofertei pentru factorul preț P min - prețul cel mai mic ofertat Preț oferta (n) – prețul aferent ofertei pentru care se calculează punctajul</p>	
2.	Termenul de livrare	<p>Termenul de livrare de la primirea comenzii(se va exprima în ore).</p> <p>Punctajul maxim alocat este de 40 de puncte, pentru cel mai mic termen de livrare</p> <p>Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel:</p> <p>a) Pentru cel mai mic termen de livrare ofertat se acordă punctajul maxim alocat;</p> <p>b) Pentru celelalte termene de livrare ofertate, mai mari decât cel de la punctul a), punctajul TL(n) se calculează proportional, astfel:</p> $TL(n) = (\text{cel mai mic termen ofertat} / \text{termen ofertat}) \times \text{punctaj maxim alocat.}$ <p>Termenul de livrare maxim acceptat este de 24 ore de la data și ora primirii comenzii. Pentru un termen</p>	40 puncte





		<p>de livrare ofertat de 24 ore, punctajul acordat pentru acest factor de evaluare este 0 (zero). Ofertele care prezintă un termen de livrare mai mare de 24 ore vor fi considerate neconforme.</p> <p>Nu se impune un termen de livrare minim.</p> <p>Termenul de livrare începe să curgă de la data și ora primirii comenzii ferme scrise emise de către autoritatea contractantă prin e-mail, către adresa indicată de contractant.</p> <p>NOTĂ: Termenul de livrare va fi ofertat în cadrul propunerii tehnice, exprimat în număr de ore de la momentul primirii comenzii, și va trebui să fie justificat și corelat cu prevederile legislației și normativelor aplicabile privind furnizarea, transportul, manipularea și livrarea produselor, precum și cu standardele de calitate și siguranță în vigoare.</p>	
			Total puncte: 100

IV. ESTIMAREA VALORII CONTRACTULUI:

La estimarea valorii contractului s-a ținut cont de prevederile art. 9 alin (1), art. 12, art. 16 din Legea 98/2016 și art. 16 din HG 395/2016. Astfel, estimarea valorii s-a realizat pe bază istorică și pe baza studiilor de piață aferente produselor ce urmează a fi achiziționate.





Valoarea estimată a contractului (pentru perioada aprilie 2026 – iulie 2026) este de 490.230,40 lei fără TVA.

Produsele solicitate și cantitățile estimate aferente contractului sunt conform celor menționate mai jos:

Nr.crt	Denumire produs	U.M.	Cantitate	Pret	Valoare totala
1	LAPTE	L	300	10.50	3,150.00
2	CEREALE	KG	20	40.50	810.00
3	PIERSICI	KG	150	13.50	2,025.00
4	PORTOCALE	KG	150	10.50	1,575.00
5	BANANE	KG	300	11.50	3,450.00
6	LAMAI	KG	10	13.30	133.00
7	MERE	KG	400	8.50	3,400.00
8	MANDARINE	KG	150	12.00	1,800.00
9	MORCOV	KG	350	7.00	2,450.00
10	TELINA	KG	350	9.00	3,150.00
11	ARDEI	KG	500	19.50	9,750.00
12	CEAPA	KG	500	7.50	3,750.00
13	DOVLECEL	KG	350	13.00	4,550.00
14	PULPE PUI DEZOSATE	KG	200	37.50	7,500.00
15	PULPE PUI CU OS	KG	50	20.00	1,000.00
16	PASTE FAINOASE	KG	60	19.50	1,170.00
17	SOS PASTE	BUC	50	13.20	660.00
18	BUSUIOC/500GR	KG	1	30.00	30.00
19	OUĂ	BUC	2200	1.80	3,960.00
20	ZAHAR PUDRA	KG	5	18.00	90.00
21	CEAI 100 PLICURI	CUT	60	13.50	810.00
22	UNT/ 60 GRASIME	PCH	200	18.50	3,700.00
23	GEM2KG	BUC	10	65.00	650.00
24	PIEPT PUI	KG	150	42.50	6,375.00
25	CARTOFI	KG	400	6.00	2,400.00
26	BRANZA DULCE	KG	50	39.50	1,975.00
27	ESENTE	L	2	65.00	130.00
28	GRIS	KG	10	13.50	135.00
29	FICATEI PUI	KG	10	22.00	220.00
30	CASTRAVETI	KG	30	19.50	585.00
31	PULPA DE VITA FĂRĂ OS	KG	40	84.50	3,380.00





32	BORS	L	40	5.05	202.00
33	FRUCTE PADURE CONGELATE	KG	15	99.00	1,485.00
34	FAINA	KG	60	5.50	330.00
35	VERDEATA PROASPATA	BUC	300	2.50	750.00
36	OREZ	KG	30	12.50	375.00
37	SALATA DE SFECLA	BUC	10	42.50	425.00
38	RAHAT	KG	10	19.50	195.00
39	IAURT NATURAL	KG	150	15.50	2,325.00
40	FULGI PORUMB	KG	40	20.00	800.00
41	CACAO	KG	1	99.00	99.00
42	ULEI FLOAREA SOARELUI	KG	60	12.50	750.00
43	PIEPT CURCAN	KG	70	61.00	4,270.00
44	TAITEI	KG	10	7.00	70.00
45	MALAI	KG	15	6.00	90.00
46	CASCAVAL	KG	15	63.20	948.00
47	SALATA VERDE	BUC	15	4.60	69.00
48	COTLET PORC FARA OS	KG	50	38.00	1,900.00
49	ZAHAR TOS	KG	120	7.00	840.00
50	IAURT CU FRUCTE 140G	BUC	660	3.50	2,310.00
51	ROSII IN SUC PROPRIU 2 KG	BUC	15	36.30	544.50
52	VARZA ALBA	KG	50	6.50	325.00
53	SCORTISOARA MACINATA	KG	1	87.00	87.00
54	LINTE	KG	10	20.00	200.00
55	BISCUITI POPULARI	KG	10	16.50	165.00
56	SUNCA PRESATA PUI	KG	20	81.50	1,630.00
57	MIERE POLIFLORA 900G	BUC	6	38.00	228.00
58	ORNAMENTE PRAJITURI	KG	5	80.00	400.00
59	BISCUITI DE CASA	KG	50	17.50	875.00
60	OTET	L	5	5.00	25.00
61	FASOLE PASTAI	KG	75	16.50	1,237.50
62	BULION LA BORCAN 725 ML CANTITATE NETA 680 G	BUC	30	24.50	735.00
63	MAZARE CONGELATA	KG	70	16.50	1,155.00
64	TELEMEA DE VACA	KG	20	51.50	1,030.00
65	MOZZARELA	KG	15	55.00	825.00
66	PARMEZAN RAS	KG	10	82.50	825.00
67	SMANTANA LICHIDA	L	20	43.50	870.00





68	SMANTANA 20%	KG	20	25.20	504.00
69	SARE IODATA	KG	10	5.00	50.00
70	BOIA DE ARDEI DULCE	KG	1	60.00	60.00
71	USTUROI GRANULAT	KG	1	130.00	130.00
72	DESERT ALERGICI	BUC	30	3.50	105.00
73	LAPTE ALERGICI	L	10	21.00	210.00
74	PESMET	KG	5	7.50	37.50
75	CIMBRU USCAT 250 GR	BUC	4	34.40	137.60
76	ZAHAR VANILAT	KG	1	32.00	32.00
77	FULGI COCOS	KG	2	35.00	70.00
78	FASOLE BOABE	KG	10	19.50	195.00
79	VARZA ROSIE	KG	10	7.30	73.00
80	PERE	KG	150	14.50	2,175.00
81	PRUNE	KG	150	12.00	1,800.00
82	NECTARINE	KG	150	13.50	2,025.00
83	PAINA ALBA FELIATA	BUC	1000	6.50	6,500.00
84	ROSII CHERRY	KG	10	32.00	320.00
85	PRAZ	KG	30	10.55	316.50
86	PRAF DE COPT	KG	1	32.00	32.00
87	CRUTOANE	KG	20	27.50	550.00
88	MARMELADA	KG	5	27.00	135.00
89	DROJDIE USCATA 7g	G	15	3.00	45.00
90	PULPĂ PORC	KG	50	38.00	1,900.00
91	BICARBONAT DE SODIU 50 g	G	4	3.00	12.00
92	IAURT NATURAL 140 G	BUC	330	3.00	990.00
TOTAL					122,557.60

NOTĂ: Cantitățile prevăzute în tabelul de mai sus reprezintă un necesar estimat pentru 1 lună

NOTĂ: Cantitățile prevăzute în caietul de sarcini, sunt orientative și nu se constituie în obligație contractuală. Aceste cantități au fost estimate la nivelul consumului mediu din anii anteriori.

V. CARACTERISTICI TEHNICE:

IMPORTANT: Toate produsele furnizate vor fi de calitate I

A. PRODUSE LACTATE:



Grădinița Nr. 1 Bragadiru - Str. Griviței, Nr. 41
Grădinița Nr. 2 Bragadiru - Str. Povernei, Nr. 1
Grădinița Nr. 3 Bragadiru - Str. Coralului, Nr. 8

☎ 0765.569.817
✉ gradinita.bragadiru@yahoo.ro
🌐 gradinitanr1bragadiru.ro



Nr. crt.	Produs	Unitate masura	Cant	Preț unitar	Total, lei fără TVA
1	Lapte	L	300	10,50	3.150,00
2	Unt 60% grăsime	PCH	200	18,50	3.700,00
3	Brânză dulce	KG	50	39,50	1.975,00
4	Iaurt natural	KG	150	15,50	2.325,00
5	IAURT NATURAL 140 G	BUC	330	3,00	990,00
6	Iaurt cu fructe 140g	BUC	660	3,50	2.310,00
7	Cașcaval	KG	15	63,20	948,00
8	Telemea de vacă	KG	20	51,50	1.030,00
9	Mozzarella	KG	15	55,00	825,00
10	Parmezan ras	KG	10	82,50	825,00
11	Smântână lichidă	L	20	43,50	870,00
12	Smântână 20%	KG	20	25,20	504,00
	TOTAL				19.452,00

1. Unt 60% - pachet

Pachete de 200g, grasime min. 60%, ambalat individual. Culoare alb-galbuie, uniforma cu luciu specific sau mat; pe sectiune sa nu prezinte picaturi de apa sau goluri de aer, consistenta compacta, suprafata omogena pe sectiune. Miros placut caracteristic, aromat. Aspectul ambalajului sa fie curat, nedeformat, ingrijit. Ambalaj etichetat cu denumire, continut, masa netă, producător, termen de valabilitate, conditii de pastrare. Produsele nu trebuie să conțină aditivi alimentari interziși de legislația aplicabilă.

2. Brânză dulce

Branza dulce de vacă, pufoasa. Aspect in sectiune - pasta curata, uniforma. Culoare alba-galbuie uniforma in toata masa. Gust placut, caracteristic, dulce. Consistenta: cremoasa, tartinabila. Ambalaj etichetat cu denumire, continut, masa netă, producător, termen de valabilitate, conditii de pastrare.

3. Brânză telemea de vacă

Aspect in sectiune - pasta curata, uniforma. Culoare alba-galbuie uniforma in toata masa. Gust placut, caracteristic, acrisor, usor sarat. Consistenta: masa compacta ce se rupe usor. Ambalaj etichetat cu denumire, continut, masa netă, producător, termen de valabilitate, conditii de pastrare.

4. Iaurt cu fructe 140gr

Iaurt cu fructe 140gr, ambalaj de tip PET. Caracteristici: coagul cu consistenta ferma cremos consistent, cu bucati de fructe, fara eliminare de zer, fara bule de aer. Gust specific placut, usor acrisor. Fara gust si miros strain. Pe ambalajul individual se marcheaza ziua si luna expirarii produsului.





5. Iaurt natural 140gr

Iaurt natural 140gr, ambalaj de tip PET. Caracteristici: coagul cu consistența ferma cremos consistent, fără eliminare de zer, fără bule de aer. Gust specific plăcut, ușor acrisor. Fără gust și miros strain. Pe ambalajul individual se marchează ziua și luna expirării produsului.

6. Cașcaval

Din lapte de vacă și bivoliță, ambalat în pungi termocontractabile la vid. Caracteristici: rotite de formă cilindrică, patrulate, dreptunghiulare de aprox. 0.5kg. Culoare în exterior galbuie, uniformă iar la miez de la alb la galbui deschis uniformă în toată masa. Miez omogen fără goluri. Consistență tare, elastic. Mirosul și gustul să fie caracteristice și plăcute, să nu prezinte miros sau gust strain. Ambalaj etichetat cu denumire, conținut, masă netă, producător, termen de valabilitate, condiții de păstrare.

7. Iaurt natural kg

Iaurt natural 1 kg, ambalaj de tip galeată cu capac. Caracteristici: coagul cu consistența ferma cremos consistent, fără eliminare de zer, fără bule de aer. Gust specific plăcut, ușor acrisor. Fără gust și miros strain. Pe ambalajul individual se marchează ziua și luna expirării produsului.

8. Smantana lichida

Smantana 32% grăsime, ambalaj de tip PET. Culoare albă până la alb galbuie, uniformă; lichid omogen, lipsit de impurități vizibile și de sediment; consistență fluidă; gust plăcut dulceag, caracteristic laptelui, fără gust și miros strain. Transport: Se face cu mijloace de transport frigorifice sau izoterme, curate, fără miros strain, cu menținerea temperaturii de 2-4°C pe toată durata transportului.

9. Lapte 1,5% grăsime

Lapte dulce proaspăt de vacă, pasteurizat, omogenizat, al cărui conținut de grăsime este de 1,5%. Culoare albă până la alb galbuie, uniformă; lichid omogen, lipsit de impurități vizibile și de sediment; consistență fluidă; gust plăcut dulceag, caracteristic laptelui, cu ușor gust de fiert, fără gust și miros strain. Ambalaj de 1 litru. Pe ambalajul individual se marchează ziua și luna expirării produsului. Depozitare: în camere frigorifice, la temperatura de 2°-4°C. Transport: Se face cu mijloace de transport frigorifice sau izoterme, curate, fără miros strain, cu menținerea temperaturii de 2-4°C pe toată durata transportului. Termenul de valabilitate: 10 zile de la data fabricației.

10. Smântână 20% grăsime

20% grăsime, ambalat în polietilenă cu capac, sau galețuse de plastic 1 l închise ermetic cu capac. Aspect omogen, vascos, să nu prezinte aglomerări de subst. proteice sau de grăsime. Gust și miros plăcut, slab acid, specific de fermentație lactică, aromat, să nu prezinte gust și miros strain. Culoare laptoasă până la slab galbuie, uniformă. Ambalaj etichetat cu denumire, conținut, masă netă, producător, termen de valabilitate, condiții de păstrare.

11. Parmezan ras



Grădinița Nr. 1 Bragadiru - Str. Griviței, Nr. 41
Grădinița Nr. 2 Bragadiru - Str. Povernei, Nr. 1
Grădinița Nr. 3 Bragadiru - Str. Coralului, Nr. 8

☎ 0765.569.817
✉ gradinita.bragadiru@yahoo.ro
🌐 gradinitanr1bragadiru.ro



Ingrediente: lapte, sare, cheag. Ambalat in recipiente de 1 kg.

12. Mozzarella

Ingrediente: Lapte de vacă pasteurizat, sare, culturi lactice, cheag. Ambalat in recipiente de 1 kg.

B. CARNE SI PRODUSE DIN CARNE, OUĂ

Nr. crt.	Produs	Unitate masura	Cant	Preț unitar	Total, lei fără TVA
1	Pulpe pui dezosate	KG	200	37,50	7.500,00
2	Pulpe pui cu os	KG	50	20,00	1.000,00
3	Piept pui	KG	150	42,50	6.375,00
4	Ficăței pui	KG	10	22,00	220,00
5	Piept curcan	KG	70	61,00	4.270,00
6	Pulpă de vită fără os	KG	40	84,50	3.380,00
7	Cotlet porc fără os	KG	50	38,00	1.900,00
8	Pulpă porc	KG	50	38,00	1.900,00
9	Șuncă presată pui	KG	20	81,50	1.630,00
10	Ouă	BUC	2200	1,80	3.960,00
	TOTAL				32.135,00

1. Pulpa de porc fara os

Aspect si culoare - carne de porc fără os, ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune; urmele ce se formeaza cu degetul revin repede; suncul din carne se obtine greu si este limpede; culoare roz deschis pana la rosu. Miros si gust - normal caracteristic si placut, sa nu apara un miros alterat sau alt miros strain. 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.

2. Cotlet de porc fara os

Aspect si culoare - carne de porc fără os, ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune; urmele ce se formeaza cu degetul revin repede; suncul din carne se obtine greu si este limpede; culoare roz deschis pana la rosu. Miros si gust - normal caracteristic si placut, sa nu apara un miros alterat sau alt miros strain. 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.

3. Pulpa de vita fara os





Aspect și culoare - carne de vita fără os, ferma și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede; culoare roz deschis până la roșu. Miros și gust - normal caracteristic și plăcut, să nu apară un miros alterat sau alt miros străin. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, racite în prealabil și prevazute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesare păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organele specializate.

4. Piept de curcan dezosată

Aspect și culoare - carne de curcan fără os, ferma și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează cu degetul revin repede; culoare roz deschis până la roz închis. Miros și gust - normal caracteristic și plăcut, să nu apară un miros alterat sau alt miros străin. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, racite în prealabil și prevazute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesare păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organele specializate.

5. Pulpe de pui dezosate

Aspect și culoare - carne de pui fără os, ferma și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează cu degetul revin repede; culoare roz deschis. Miros și gust - normal caracteristic și plăcut, să nu apară un miros alterat sau alt miros străin. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, racite în prealabil și prevazute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesare păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organele specializate.

6. Piept de pui dezosată

Aspect și culoare - carne de pui fără os, ferma și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează cu degetul revin repede; culoare roz deschis. Miros și gust - normal caracteristic și plăcut, să nu apară un miros alterat sau alt miros străin. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, racite în prealabil și prevazute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesare păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organele specializate.

7. Sunca presată de pui

Compoziție: carne de pui, sare, condimente, aditivi alimentari conform etichetă umplută în membrană artificială necomestibilă. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, racite în prealabil și prevazute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesare păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organele specializate.

8. Pulpe de pui cu os

Aspect și culoare - carne de pui cu os, ferma și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune; urmele ce se formează cu degetul revin repede; culoare roz deschis. Miros și gust - normal caracteristic și plăcut, să nu apară un miros alterat sau alt miros străin. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, racite în prealabil și prevazute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesare păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organele specializate.





9. Ficatii de pui

Stare termică - congelat

Aspect – bine curațati de cheaguri sau sânge, nemurdăriți de conținut intestinal sau de alte impurități, întregi din punct de vedere anatomic, să aibe consistența normală, nemodificată, cu miros caracteristic. Nu trebuie să prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziti.

Consistența – fermă și elastică, atat la suprafață cat și în secțiune. Urmele ce se formează la atingerea cu degetul revin repede. Culoare – la suprafață, peliculă roșie de nuanță caracteristică.

10. Oua de gaina

Calitatea 1, marime medie – 50 gr/ou. Ambalate conform cerintelor. Nu se accepta produse sparte sau crapate. Termenul de valabilitate trebuie sa fie inscripționat pe fiecare ou.

C. PÂINE ȘI PRODUSE DIN PÂINE

Nr. crt.	Produs	Unitate masura	Cant	Preț unitar	Total, lei fără TVA
1	Pâine albă feliată	BUC	1000	6,50	6.500,00
2	Pesmet	KG	5	7,50	37,50
3	Crutoane	KG	20	27,50	550,00
	TOTAL				7.087,50

1. Paine alba feliată 500 gr

Produs bine dezvoltat cu format lung, obtinut din faina de grau alba/integrala cu suprafata lucioasa, galben aurie, uniforma, rumena, aroma placuta caracteristic painii bine coapte, fara miros si gust strain (mucegai, ranced). Sa nu fie deformata sau aplatizata si nici murdara pe fata inferioara. Mieze de paine bine afanat pe toata suprafata sectiunii. Nu pot fi admise produse necoapte, mucegaite, acrite, fermentat, amare, cu aglomerari de faina sau cu suprafata arsa, ambalata corespunzator.

Paine fara gluten 500 gr(după caz)

Făină de orez, făină de porumb, făină de hrișcă, amidon de porumb, drojdie, sare, apă. uniforma, rumena, aroma placuta caracteristica painii bine coapte, fara miros si gust strain (mucegai, ranced). Sa nu fie deformata sau aplatizata si nici murdara pe fata inferioara. Mieze de paine bine afanat pe toata suprafata sectiunii. Nu pot fi admise produse necoapte, mucegaite, acrite, fermentate, amare, cu aglomerari de faina sau cu suprafata arsa.

2. Pesmet



Grădinița Nr. 1 Bragadiru - Str. Griviței, Nr. 41
Grădinița Nr. 2 Bragadiru - Str. Povernei, Nr. 1
Grădinița Nr. 3 Bragadiru - Str. Coralului, Nr. 8

☎ 0765.569.817

✉ gradinita.bragadiru@yahoo.ro

🌐 gradinitanr1bragadiru.ro



Produs obținut prin uscarea și măcinarea pâinii albe obținute din făina de grâu albă, drojdie de panificație, sare iodată, apă

3. Crutoane

Bucăți mici de pâine albă, cubulețe sau felii, prăjite în grăsime (unt, ulei) sau rumenite la cuptor, folosite ca garnitură crocantă pentru supe, ciorbe sau salate

D. LEGUME

Nr. crt.	Produs	Unitate masura	Cant	Preț unitar	Total, lei fără TVA
1	Morcov	KG	350	7,00	2.450,00
2	Țelină	KG	350	9,00	3.150,00
3	Ardei	KG	500	19,50	9.750,00
4	Ceapă	KG	500	7,50	3.750,00
5	Dovlecel	KG	350	13,00	4.550,00
6	Cartofi	KG	400	6,00	2.400,00
7	Castraveți	KG	30	19,50	585,00
8	Verdeață proaspătă	BUC	300	2,50	750,00
9	Salată verde	BUC	15	4,60	69,00
10	Fasole boabe	KG	10	19,50	195,00
11	Varză albă	KG	50	6,50	325,00
12	Fasole păstăi	KG	75	16,50	1.237,50
13	Mazăre congelată	KG	70	16,50	1.155,00
14	Varză roșie	KG	10	7,30	73,00
15	Roșii cherry	KG	10	32,00	320,00
16	Praz	KG	30	10,55	316,50
	TOTAL				31.076,00

1. Cartofi

Aspect normal caracteristic soiului, proaspeti, sanatosi, intregi (minim 95%), curati, acoperiti bine de 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. Ambalare: sac 20-25 kg.





2. Ceapa uscata

Bulbi întregi, curati, sanatosi, fara atacuri de boli sau insecte care sa le faca impropriei consumului, fara vatamari produse de frig, fara umiditate exterioara anormala, suficient de uscata in stadiul de utilizare. Calitatea I, sortata, fara impuritati, ambalata la saci plasa, sa aiba aspect (coloratie) naturala proaspata, sa fie fara pete, fara lovituri, fara degeraturi sau stricaciuni, sa nu se afle in stare de vegetatie (incoltiri), sa se comporte corespunzator dupa prajire-fierbere, sa nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioara. Ambalare: sac 5-10 kg.

3. Morcovi

Aspect proaspăt, întregi neramificați, netezi, curați, nelemnificati, fara gust si/sau miros strain, fara strivituri sau crapaturi, neatacați de ger. Ambalaj la gramajul solicitat.

4. Verdeata verde

Verdeata asortata, curata, fără alte plante, sa nu fie afectata de boli, dăunători, fără pământ sau resturi vegetale, culoare verde inchis, cu miros și aspect specific.

5. Salata verde

Salata verde, curata, fără alte plante, sa nu fie afectata de boli, dăunători, fără pământ sau resturi vegetale, culoare verde inchis, cu miros și aspect specific

6. Fasole boabe uscata

Culoarea si gustul trebuie sa fie caracteristice fasolei sanatoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fara miros si gust strain (de mucegai, de incins, de substante chimice); fasolea boabe trebuie sa fie din recolta aceluiasi an; nu se admite infestarea cu gargarita fasolei. Dimensiunea boabelor: specifica soiului, uniforme. Ambalare: sac 5 kg sau punga de 1 kg.

7. Varza alba

Capatana buna, curata, tare, cu frunze puternic atasate, fără urme de pământ și resturi vegetale, să nu fie pătată, să nu conțină urme de contact cu rozătoare, să nu fie atacată de boli ambalată în saci de plasă.

8. Varza rosie

Capatana buna, curata, tare, cu frunze puternic atasate, fără urme de pământ și resturi vegetale, să nu fie pătată, să nu conțină urme de contact cu rozătoare, să nu fie atacată de boli ambalată în saci de plasă.

9. Mazare congelata

Legume de calitatea I, cu aspect exterior placut, culoare specifica, sanatoase, fara stricaciuni, fara pete sau taieturi, fara urme provocate de daunatori, fara gust si/sau miros strain, ambalaj de 1 kg

10. Telina

Aspect proaspăt, întreagă, neramificată, curată (fără pământ, nisip sau corpuri străine), fără defecte cauzate de boli și dăunători, fără urme de lovituri și deteriorări, fără leziuni produse de ger. Ambalaj la gramajul solicitat.





11. Dovlecel proaspăt

Calitatea I, sortati, sa fie cruzi (nu batrani), sa fie fara pete, fara lovituri, fara degeraturi sau stricaciuni, de marime medie sau mica. Cu aspect proaspăt, intregi, curati, fara vatamari mecanice. Culoare – Alb verzuie, uniforma. Consistenta - tare. Gust miros – Placut, caracteristic de dovlecei, fara gust si miros strain.

12. Rosii cherry

Intregi, sanatoase (sa nu fie atinse de putrezire sau de alterari), curate, fara materii straine vizibile, cu aspect proaspăt, fara sa fie atacate de paraziti, fara umiditate exterioara anormala, fara miros si/ sau gust improprii, sa suporte un transport si o manipulare, sa ajunga in conditii satisfacatoare la locul de destinatie. Calitatea I, sa fie proaspete, bine coapte, gustoase. Culoare rosie, uniforma. Consistenta - pulpa tare.

13. Castraveti

Proaspeti, sanatosi, marime medie ambalati in ladite sau cutii de maxim 15kg. Culoare specifica, sanatosi, fara stricaciuni, fara pete sau taieturi, fara urme provocate de daunatori.

14. Ardei kapia

Calitatea I, sortati, in functie de sezon sau extrasezon de recoltare, sa fie fara pete, aspect si culoare specifica, proaspeti, gustosi (dulci), marimea in functie de necesitati. Sa nu fie amestecati cu produse similare de categorii inferioara. Ambalati in ladite. Aspect – Ardei kapia intregi cu peduncul proaspăt, avand forma regulata, sanatosi, curati, bine dezvoltati, fara defecte. Culoare rosie, uniforma. Consistenta - Pulpa tare. Gust miros – Placut, caracteristic de ardei kapia, fara gust si miros strain.

Ardei gras

Calitatea I, sortati, in functie de sezon sau extrasezon de recoltare, sa fie fara pete, aspect si culoare specifica, proaspeti, gustosi (dulci), marimea in functie de necesitati. Sa nu fie amestecati cu produse similare de categorii inferioara. Ambalati in ladite. Aspect – Ardei grasi intregi cu peduncul proaspăt, avand forma regulata, cu diametrul de cca 5 cm, sanatosi, curati, bine dezvoltati, fara defecte. Culoare galbena, uniforma. Consistenta - Pulpa tare. Gust miros – Placut, caracteristic de ardei gras, fara gust si miros strain.

15. Fasole păstăi

Fasolea păstăi de calitate trebuie să fie tânără, fragedă și crocantă, cu o culoare vibrantă specifică soiului (verde sau galben) și fără pete sau urme de ofilire. Păstăile nu trebuie să aibă ațe pe margine, iar boabele din interior trebuie să fie abia în curs de formare, nu dezvoltate.

16. Praz

Prazul de calitate trebuie să aibă tulpina fermă, tare, albă în partea inferioară și verde închis la frunze, cu o grosime de aproximativ 3 cm. Acesta trebuie să fie proaspăt, fără pete, frunze ofilite sau îngălbenite. Rădăcina trebuie să fie, de asemenea, intactă și proaspătă.

E. FRUCTE



Grădinița Nr. 1 Bragadiru - Str. Griviței, Nr. 41
Grădinița Nr. 2 Bragadiru - Str. Povernei, Nr. 1
Grădinița Nr. 3 Bragadiru - Str. Coralului, Nr. 8

☎ 0765.569.817

✉ gradinita.bragadiru@yahoo.ro

🌐 gradinitanr1bragadiru.ro



Nr. crt.	Produs	Unitate masura	Cant	Preț unitar	Total, lei fără TVA
1	Piersici	KG	150	13,50	2.025,00
2	Portocale	KG	150	10,50	1.575,00
3	Banane	KG	300	11,50	3.450,00
4	Lămâi	KG	10	13,30	133,00
5	Mere	KG	400	8,50	3.400,00
6	Mandarine	KG	150	12,00	1.800,00
7	Fructe de pădure congelate	KG	15	99,00	1.485,00
8	Pere	KG	150	14,50	2.175,00
9	Prune	KG	150	12,00	1.800,00
10	Nectarine	KG	150	13,50	2.025,00
	TOTAL				19.868,00

1. Banane

Intregi, tari, sanatoase, curate, fara paraziti, fara deteriorari, fara lovituri, fara curbura anormala, fara deteriorari cauzate de temperatura joasa, fara umiditate exterioara, fara miros si/ sau gust strain. Calitatea I, culoare galbena, greutate 150-200g pe fruct, sa aiba aspect (coloratie) naturala proaspata, fara mucegai, sa aiba atat pulpa cat si coaja fara defecte.

2. Lamai

Intregi, sanatoase, fara mucegai sau alterari, sa nu fie afectata de boli, fara umezeala externa anormala, fara miros si /sau gust strain, sa fie de buna calitate, sa prezinte forma, calibrul si coloratia soiului respectiv, sa aiba aspect (coloratie) naturala proaspata, sa fie fara pete, fara lovituri sau stricaciuni, sa aiba atat pulpa cat si coaja fara defecte, gust placut, acrisor, caracteristic de lamaie, aromat.

3. Portocale

Calitatea I, fructe proaspete vrac, intregi, sanatoase, fara mucegai sau alterari, sa nu fie afectata de boli fara lovituri, dulci si zemoase. Fructe de maxim 200 g/bucata.

4. Mere

Intregi, sanatoase, fara mucegai sau alterari, pulpa sa nu fie afectata de boli, fara umezeala externa anormala, fara miros si /sau gust strain, sa fie de buna calitate, sa prezinte forma, calibrul si coloratia soiului respectiv. Calitatea I, ambalate in mod corespunzator, sa fie proaspete, coapte, gustoase, sa fie fara pete, fara lovituri, sau stricaciuni, forma, marimea si coloratia caracteristica soiului, pulpa intacta, lipsita de orice vatamari, cu diametrul de cca 65 mm. Culoare rosiatica, consistenta tare. Gust miros placut, caracteristic de mar, aromat, fara gust si miros strain.





5. *Mandarine*

Intregi, sanatoase, fara mucegai sau alterari, pulpa sa nu fie afectata de boli, fara umezeala externa anormala, fara miros si /sau gust strain, sa fie de buna calitate, sa prezinte forma, calibrul si coloratia soiului respectiv. Calitatea I, ambalate in mod corespunzator, sa fie proaspete, gustoase, sa fie fara pete, fara lovituri, sau stricaciuni, forma, marimea si coloratia caracteristica.

6. *Piersici*

Intregi, sanatoase (sa nu fie atinse de putrezire sau de alterari), curate, fara materii straine vizibile, cu aspect proaspat, fara sa fie atacate de paraziti, fara umiditate exterioara anormala, fara miros si/ sau gust improprii, sa suporte un transport si o manipulare, sa ajunga in conditii satisfacatoare la locul de destinatie.

7. *Pere*

Intregi, sanatoase (sa nu fie atinse de putrezire sau de alterari), curate, fara materii straine vizibile, cu aspect proaspat, fara sa fie atacate de paraziti, fara umiditate exterioara anormala, fara miros si/ sau gust improprii, sa suporte un transport si o manipulare, sa ajunga in conditii satisfacatoare la locul de destinatie.

8. *Fructe de pădure congelate*

Frucele de pădure congelate trebuie să fie tari, nelipite între ele (să nu formeze un bloc unic de gheață) și să aibă o culoare intensă, strălucitoare, indicând o congelare rapidă și manipulare corectă. Pungile nu trebuie să aibă gheață în exces sau fructele să fie zdrobite, care sugerează decongelarea și recongelarea anterioară.

9. *Prune*

Intregi, sanatoase (sa nu fie atinse de putrezire sau de alterari), curate, fara materii straine vizibile, cu aspect proaspat, fara sa fie atacate de paraziti, fara umiditate exterioara anormala, fara miros si/ sau gust improprii, sa suporte un transport si o manipulare, sa ajunga in conditii satisfacatoare la locul de destinatie.

10. *Nectarine*

Intregi, sanatoase (sa nu fie atinse de putrezire sau de alterari), curate, fara materii straine vizibile, cu aspect proaspat, fara sa fie atacate de paraziti, fara umiditate exterioara anormala, fara miros si/ sau gust improprii, sa suporte un transport si o manipulare, sa ajunga in conditii satisfacatoare la locul de destinatie.

F. ALTE PRODUSE ALIMENTARE

Nr. crt.	Produs	Unitate masura	Cant	Preț unitar	Total, lei fără TVA
1	Cereale	KG	20	40,50	810,00
2	Paste făinoase	KG	60	19,50	1.170,00
3	Sos paste	BUC	50	13,20	660,00
4	Busuioc	KG	1	30,00	30,00





5	Ceai 100 plicuri	CUT	60	13,50	810,00
6	Gem 2kg	BUC	10	65,00	650,00
7	Esențe	L	2	65,00	130,00
8	Griș	KG	10	13,50	135,00
9	Borș	L	40	5,05	202,00
10	Făină	KG	60	5,50	330,00
11	Orez	KG	30	12,50	375,00
12	Salată de sfeclă	BUC	10	42,50	425,00
13	Rahat	KG	10	19,50	195,00
14	Fulgi porumb	KG	40	20,00	800,00
15	Cacao	KG	1	99,00	99,00
16	Ulei floarea soarelui	KG	60	12,50	750,00
17	Tăiței	KG	10	7,00	70,00
18	Mălai	KG	15	6,00	90,00
19	Zahăr tos	KG	120	7,00	840,00
20	Scorțișoară măcinată	KG	1	87,00	87,00
21	Linte	KG	10	20,00	200,00
22	Biscuiți populari	KG	10	16,50	165,00
23	Miere polifloră 900g	BUC	6	38,00	228,00
24	Ornamente prăjituri	KG	5	80,00	400,00
25	Biscuiți de casă	KG	50	17,50	875,00
26	Oțet	L	5	5,00	25,00
27	Bulion la borcan	BUC	30	24,50	735,00
28	Sare iodată	KG	10	5,00	50,00
29	Boia de ardei dulce	KG	1	60,00	60,00
30	Usturoi granulat	KG	1	130,00	130,00
31	Desert alergici	BUC	30	3,50	105,00
32	Lapte alergici	L	10	21,00	210,00
33	Cimbru uscat	BUC	4	34,40	137,60
34	Zahăr vanilat	KG	1	32,00	32,00
35	Fulgi cocos	KG	2	35,00	70,00
36	Roșii în suc propriu	BUC	15	36,30	544,50
37	Praf de copt	KG	1	32,00	32,00
38	Marmeladă	KG	5	27,00	135,00
39	Zahar pudra	KG	5	18,00	90,00
40	Drojdie uscată 7g	G	15	3,00	45,00
41	Bicarbonat de sodiu 50g	G	4	3,00	12,00





TOTAL					12.939,10
-------	--	--	--	--	-----------

1. Desert alergici

Desert pentru copii cu intoleranță la: gluten, lactoză, semințe, ou, soia, ambalate individual

2. Biscuiți de casă

Produse calitate I-a, miros și gust plăcut, fără gust și miros străin (mucegai, ranced) Ambalajele asigură păstrarea integrității și calității produselor pe timpul depozitării și transportului, sunt curate, uscate, departe de produsele ce emană miros pronunțat. Ambalate și etichetate conform normelor în vigoare, Aspect - bucati plate, de formă regulată, fără goluri sau basici, miez bine copt, cu porozitate fină, fără goluri sau incluziuni străine; culoare – galbuie, gust - plăcut, dulce, fără gust străin și fără scrasnet la masticare prin prezența impurităților; superiori, fragezi, dulci, produs de panificație, din făina de grau, miros - plăcut, fără miros de mucegai, fără corpuri străine. Ambalate la kg.

3. Biscuiți populari

Produse calitate I-a, miros și gust plăcut, fără gust și miros străin (mucegai, ranced) Ambalajele asigură păstrarea integrității și calității produselor pe timpul depozitării și transportului, sunt curate, uscate, departe de produsele ce emană miros pronunțat. Ambalate și etichetate conform normelor în vigoare, Aspect - bucati plate, de formă regulată, fără goluri sau basici, miez bine copt, cu porozitate fină, fără goluri sau incluziuni străine; culoare – galbuie, gust - plăcut, dulce, fără gust străin și fără scrasnet la masticare prin prezența impurităților; superiori, fragezi, dulci, produs de panificație, din făina de grau, miros - plăcut, fără miros de mucegai, fără corpuri străine. Ambalate la kg.

4. Linte

Linte – se caracterizează prin aroma de nuca, este mai puțin rezistentă la fierbere, o sursă excelentă de proteine. Ideală pentru a fi utilizată în prepararea supelor și pireurilor

5. Rahat

Rahat ambalat în cutie de carton.

Ingrediente: zahăr, sirop de glucoză, apă, amidon din porumb, substanțe aromatizante, coloranți naturali (cupru clorofilă, carmină). La fabricarea rahatului se mai pot folosi coloranți alimentari, arome, diferite adaosuri.

Proprietăți organoleptice:

Aspect exterior: Bucati de formă regulată, acoperite cu zahăr pudră pe toate laturile, fără urme de umezeală.

Aspect interior: masă gelatinoasă consistentă, elastică.

Culoare în concordanță cu aromele folosite, uniformă.

Gust și miros plăcut, dulce, specific aromelor și adaosurilor folosite, fără gust și miros străin.

6. Salată sfeclă roșie



Grădinița Nr. 1 Bragadiru - Str. Griviței, Nr. 41
Grădinița Nr. 2 Bragadiru - Str. Povernei, Nr. 1
Grădinița Nr. 3 Bragadiru - Str. Coralului, Nr. 8



0765.569.817



gradinita.bragadiru@yahoo.ro



gradinitanr1bragadiru.ro



Sfecla rosie cuburi , apa , otet din alcool , zahar , sare , acidifiant (acid citric) , agent de intarire (clorura de calciu) .

7.Boia de ardei dulce 1kg

Aspect - Pulbere fina, catifelata. Culoare -Uniforma, de la rosu aprins pana la portocaliu. Gust -Specific de ardei, placut, dulceag, nepicant fara gust amar sau ranced. Miros - Specific de ardei, placut, fara miros de inchis, de mucegai sau alt miros strain. Ambalata la 1 kg.

8.Cacao

Calitatea I, pulbere fina omogena, fara aglomerari de continut, sa aiba aspect si gust placut dupa ce au fost prelucrate termic. Termenul de valabilitate sa fie de minim 60 de zile de la data livrarii. Ambalata la 300 gr.

9.Gris

Griș alimentar : a) umiditate, max.15%; b) conținut de cenușă raportat la substanța uscată, max.0,62%. Produs din grâu, aspect granulos, culoare alb-gălbuie, uniformă în toată masa, miros caracteristic, fără miros de mucegai, încins sau alt miros străin, fără impurități sau corpuri străine, fără dăunători sau depreciieri cauzate de dăunători

10.Ceai fructe 100 plic

Calitatea I, de fructe, diferite arome de fructe, fara coloranti sintetici, sa fie ambalat in plicuri si in cutii nedeteriorate. Termenul de valabilitate sa fie de minim 60 de zile de la data livrarii.

11.Cimbru uscat

Seminte de cimbru ambalate individual in pungi de 20 gr. Termenul de valabilitate sa fie de minim 60 de zile de la data livrarii.

12.Zahar pudra

Zahar pudra, culoare alba, cu stralucire caracteristica. Aspect in stare solida - Cristale uscate, uniform calibrate, nelipicioase, neaglomerate, care curg liber. Aspect in solutie - Solutie limpede, fara sediment si corpuri straine. Miros si gust - Dulce, fara miros si gust strain, atât în stare solida, cât si în solutie. Ambalat la 1 kg. Termen de valabilitate minim 24 de luni

13.Gem

Aspect: fructe sau bucati de fructe, in masa gelificata, fara separare de sirop, fara semne de fermentare sau mucegai, fara corpuri straine (frunzulite, codite): merele, perele si gutuile sunt curatate de coaja si de casa seminala. Culoare: corespunzator varietatii fructului. Gust si aroma : placut, caracteristic varietatii fructelor, nu se admite gust si miros strain. Borcan de 2 kg.

14.Sos pentru paste

Aspect masa omogena, densa fara corpuri straine (seminte, pielite), fara semne de alterare (mucegai, fermentatie). Culoare: rosie, intensa pana la rosu-caramiziu,uniforma in toata masa. Gust si miros: specific concentratelor de





tomate, fara gust si miros (de afumat, de fermentat, de mucegai) nu se admite gust amar sau acru, se admite gust sarat, potrivit adaosurilor de sare.

15. Bulion la borcan

Bulionul la borcan trebuie să fie fiert suficient, cu o consistență densă. Culoare: rosie, intensa pana la rosu-caramiziu, uniforma in toata masa. Gust si miros: specific concentratelor de tomate, fara gust si miros (de afumat, de fermentat, de mucegai) nu se admite gust amar sau acru, se admite gust sarat, potrivit adaosurilor de sare.

16. Sare Iodata

Sare iodată ambalată la kg. Sa nu prezinte umezeala, ambalajul sa fie corespunzator.

17. Scortisoara

Calitatea I, macinata, sa aiba aspect de pulbere, sa aiba gustul si mirosul specific, sa nu prezinte umezeala, ambalajul sa fie corespunzator. Termenul de valabilitate sa fie de minim 180 zile de la data livrării.

18. Zahar alb tos 1 kg

Culoare alba, cu stralucire caracteristica. Aspect in stare solida - Cristale uscate, uniform calibrate, nelipicioase, neaglomerate, care curg liber. Aspect in solutie - Solutie limpede, fara sediment si corpuri straine. Miros si gust - Dulce, fara miros si gust strain, atât în stare solida, cât si în solutie. Ambalat la 1 kg. Termen de valabilitate minim 24 de luni

19. Zahar vanilat

Zahar vanilat ambalat in pliculet de 8 gr.

20. Usturoi granulat - kg

Usturoi granulat ambalat in plicuri de 20 de gr. Sa nu prezinte miros sau gust strain. Nu se admit produse cu ambalajul deteriorat.

21. Busuioc uscat 500gr

Busuioc uscat ambalat in plicuri de 20 de gr. Sa nu prezinte miros sau gust strain. Nu se admit produse cu ambalajul deteriorat.

22. Rosii in suc propriu

Ingrediente: rosii, sare. Miros si gust: placut, fara miros si gust strain. Nu se admit produse cu ambalajul deteriorat.

23. Lapte alergici

Lapte pentru copii cu intoleranta la: gluten, lactoza, seminte, ou, soia, ambalate individual

24. Bors proaspat





Ingrediente: apa, tarate de grau, faina de malt. Aspect lichid - tulbure, albicios, cu gust acru și înțepător. Ambalat in recipient de 1 l.

25. *Esenta diverse*

-esente de rom, vanilie, migdale, portocale, etc ambalate in sticlute.

26. *Faina alba 1kg*

Calitatea I. Culoare-aspect: alb-galbui cu nuanta slab-cenusiu si cu particule fine de tarâte. Miros: placut, specific fainii, fara miros de mucegai, de încins sau alt miros strain. Gust: normal, putin dulceag, nici amar, nici acru, fara scrâsnet la mestecare (datorat impuritatilor minerale: pamânt, nisip, etc). Pachete de 1 kg. Pudra sa fie afinată si uscată. Sa nu conțină cocoloase, fluturi sau corpuri străine. Să aibă inscripționat termenul de valabilitate și data fabricației, firma producătoare și compoziția Termen de valabilitate minim 90 de zile de la data livrării. Faina alba de grâu va respecta proprietatile fizice si chimice prevazute în ordinul comun nr. 250/2002 modificat prin ordinul comun nr. 545/823/328 din 2003 al ministrului agriculturii, padurilor, apelor si mediului, al ministrului sanatatii si al presedintelui Autoritatii Nationale pentru Protectia Consumatorilor.

27. *Malai 1kg*

Fara miros de mucegai, de incins, neinfestat, să aiba aspect si culoare naturala să aiba o granulație corespunzătoare (nici prea mare nici prea mica, să se fiarbă ușor), după fierbere să aibă gust si aspect plăcut, să fie ambalat in pungi individuale. Pachet de 1kg, fără impuritati, fără aglomerari, să aibă inscripționate data fabricației, termenul de valabilitate. Termenul de valabilitate este de 90 zile de la data livrării. Culoarea - galbena portocalie specifica porumbului din care provine, cu particule alb-galbui. Miros - caracteristic, fara miros strain. Faina de malai, ca materie prima de baza, trebuie sa corespunda SR 877/1996 si Ordinului 250/2002 cu modificarile si completarile ulterioare. Suprafata neteda, fara striatiuni, fara urme de faina; translucide; in ruptura aspect sticlos; se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la roscat. Comportarea la fierbere. Dupa fierbere (8-10 min), trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa nu formeze conglomerate, sa-si pastreze forma.

28. *Cereale*

Ingrediente: faina de grau (gluten), zahar, dextroza, concentrat de malt (gluten), grasimi vegetale din palmier, sare, emulsifiant (lecitina din soia), aroma, vitamine: B5 (acid pantotenic), B6 (piridoxina), B9 (acid folic), B12 (cobalamina), B3 (pp sau niacina). Ambalate la pungi de 1 kg.

29. *Fulgi de porumb*

Ingrediente:Faina de porumb, sare iodată, emulsificator: mono si digliceride ale acizilor grasi, contine zaharuri in mod natural. Ambalate la pungi de 1 kg.

30. *Paste fainoase*

Calitatea I, din făină superioară, să conțină ou, să aibă aspect si culoare naturală, să nu fie sfărâmate, să se fiarbă ușor, să nu se dezintegreze prin fierbere, să aibă gust plăcut după fierbere. Termenul de valabilitate să fie minim 180 zile de la data livrării. Ambalate in pachete de 1 kg.





31. Fulgi de cocos

Fulgi de cocos ambalati, proaspeti, pentru utilizare la prajituri.

32. Miere poliflora

Compoziție: miere 100% naturală. Ambalata in recipiente de 900 gr.

33. Orez 1kg

Culoare alba. Gust placut, specific. Calitatea I, bob rotund sau lung, alb, complet decorticate, boabe întregi, maximum 7 % spărtură mare și maximum 1% spărtură mică, fără boabe gipsate sau galbene, fara miros de: mucegai, inchis, neinfestat, fierbe usor, aspectos, impuritati 0%, nu se dezintegreaza prin fierbere, ambalat la punga de 1 kg. Produs conform standardelor în vigoare.

34. Otet 1l

Calitatea I, sa nu aiba depuneri, sa fie limpede, sa-si pastreze calitatea. Sa aiba gust si miros specific. Termen de valabilitate sa fie minim 200 zile de la data livrării. Sticle din pvs transparente. Sa aiba etichete. Eticheta sa aiba inscriptionat producatorul, gradul de aciditate, ingredientele, data fabricatiei, termenul de valabilitate. Ambalat in recipiente de 1 l.

35. Ornamente prajituri

Ornamente de prajituri sub diferite forme si culori, ambalati, pentru utilizare la prajituri.

36. Ulei de floarea soarelui 1l

Ulei rafinat floarea soarelui 100%, recipient plastic 1 l, aspect limpede, fara suspensii, fara sediment, culoare galbena, miros si gust placut, fara miros si gust strain. Termen de valabilitate 6 luni de la data livrării. Produs conform standardelor în vigoare.

37. Tăieței

Tăieței de casă subțiri și fini pentru supe și ciorbe. În termen de valabilitate la data livrării. Produs conform standardelor în vigoare.

38. Praf de copt

Produs alimentar de patiserie, fiind un agent de afânare indispensabil pentru creșterea aluaturilor.

39. Marmeladă

Consistență legată (poate fi tăiată cu cuțitul), un conținut mai redus de zahăr (aprox. 200g la 1kg fructe) și o aromă intensă.

40. Drojdie uscată

Sub formă de granule mici, deshidratate, ambalate în plicuri mici de 7g.





41. Bicarbonat de sodiu 50g

Ambalată în plicuri de 50g.

VI. LIVRAREA PRODUSELOR

-se va face în termen de maxim 24 de ore (în conformitate cu termenul de livrare asumat în ofertă, termenul de livrare fiind factor de evaluare), de la data și ora primirii comenzilor ferme, scrise, emise de către autoritatea contractantă prin e-mail, către adresa indicată de contractant.

NOTĂ: Furnizorul va trebui să asigure o persoană de contact și o adresă de email în vederea primirii comenzilor de la Autoritatea Contractantă.

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

-condiția de livrare: Grădinița Nr. 2 situată în orașul Bragadiru, Județul Ilfov. Str. Povernei nr.1

-livrarea produselor se va face în funcție de nevoile Grădiniței Nr. 2 Bragadiru, prin note de comandă ferme emise de aceasta

-produsele vor fi transportate cu mijloace de transport autorizate pentru transport produse alimentare, pentru care operatorul economic va putea face dovada proprietății sau închirierii acestora.

Fiecare produs va fi însoțit, în momentul livrării, după caz, de următoarele documente:

- Certificat Sanitar Veterinar;
- Buletin de analiză eliberat de către un laborator acreditat de R.E.N.A.R.;
- Licența de fabricație (după caz);
- Certificat de calitate;
- Certificat de valabilitate (garanție);
- Certificate pentru produsele ecologice, dacă este cazul;
- Autorizație Sanitară-Veterinară sau Document de Înregistrare (pentru produsele de origine animală);
- Notificare privind Certificarea Conformității cu Normele de Igienă (pentru produsele de origine animală);
- Buletin de analiză eliberat de către un laborator autorizat sanitar-veterinar, acreditat de R.E.N.A.R. valabil pentru luna în curs (pentru produsele de origine animală);
- Certificat de calitate, însoțit de buletin de analiză, conform REGULAMENTUL (CE) NR. 1441/2007, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare. Fișa Program Autocontrol pe anul în curs (pentru produsele de origine animală);
- Declarație de conformitate, model tip.
- Factura fiscală
- Aviz de însoțire a marfii (după caz)
- Copia formularului de comandă primit de la autoritatea contractantă, din care să reiasă inclusiv data și ora primirii comenzii ferme.





Tabel - Grădinița Nr. 2 Bragadiru

	Numele institutiei	Adresa institutiei, telefon, persoana de contact
	Grădinița Nr. 2 Bragadiru	Str. Povernei nr. 1, Bragadiru, Ilfov, 0770 523 757, Ilie Valentina Roxana

VI.1. RECEPȚIA

Recepția cantitativă și calitativă a produselor se face la sediul autorității contractante de către reprezentanții Autorității contractante, în prezența reprezentantului furnizorului, în conformitate cu reglementările legale în vigoare privind recepția produselor.

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 în termen de maxim 24 ore.

Livrarea produselor se consideră încheiată în momentul în care beneficiarul semnează de primire pe documentele de livrare.

IMPORTANT:

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 reține garanția de bună execuție și a rezilia contractul 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 toxinfecțiilor alimentare sau a altor afectiuni determinate de calitatea necorespunzatoare a alimentelor.
- Furnizorul are obligația de a asigura transportul produselor până la magazia autoritatii contractante.
- Aprovizionarea se face zilnic si/sau saptamanal in functie de necesitate, capacitatea de depozitare si meniul respectiv.

VII. CRITERII MINIME OBLIGATORII

Pentru produsele lactate este necesară prezentarea **Licenței de fabricație** pentru atestarea dreptului de a produce și/sau distribui **produse lactate**.

Ofertantul va prezenta 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.





Ofertantul va prezenta 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.

Ofertantul va prezenta dovada deținerii de către producător a unui laborator de analize acreditat/autorizat, sau a unui contract cu un laborator de analize acreditat/autorizat.

Ofertantul va prezenta dovada că pentru anul 2024 și 2025 nu a avut sancțiuni privitor la condițiile de calitate de la ANPC, pentru produsele care fac obiectul contractului.

IMPORTANT: Produse care fac obiectul prezentei proceduri, vor îndeplini condițiile de calitate prevăzute în legislația în vigoare, inclusiv:

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

HG nr.954/2005 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă pentru alimente de origine animală;

OUG nr.97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, Legea nr.57/2002 pentru aprobarea OUG nr.97/2001.

NOTĂ: Caracteristicile tehnice din caietul de sarcini rămân nemodificate pe toată durata contractului. Produsele care urmează să fie achiziționate trebuie să corespundă calitativ standardelor în vigoare. Produsele trebuie să fie de calitate I, 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.

NOTĂ: Ofertantul câștigător, devenit furnizor, răspunde de calitatea produselor livrate în termenul de valabilitate, pe tot parcursul contractului.

VIII. MODUL DE PREZENTARE A OFERTEI

Pentru a putea participa la procedura de atribuire operatorii economici au obligația să se înregistreze în Sistemul Electronic al Achizițiilor Publice (SEAP/sSICAP), conform Legii nr.98/2016. Autoritatea contractantă acceptă numai ofertele depuse online în SEAP/SICAP și numai până la ora și data limită de depunere a ofertelor. Adresa la care se depune oferta este www.e-licitatie.ro.

DUAЕ completat cu informațiile aferente operatorului economic participant la procedura de atribuire, propunerea tehnică și propunerea financiară vor fi transmise în format electronic / prin mijloace electronice. Fișierele care vor fi încărcate în SEAP/SICAP de către ofertant vor fi semnate cu semnătura electronică extinsă a reprezentantului legal/împuțernicit al operatorului economic, în funcție de calitatea acestuia – asociat/tert/subcontractant, semnătura bazată pe un certificat calificat eliberat de un furnizor de servicii de certificare acreditat în condițiile legii. Orice documente emise de alte instituții/autorități/entități și prezentate în vederea atestării îndeplinirii cerințelor din documentația de atribuire vor fi semnate și, după caz, stampilate, de instituțiile/autoritățile/entitățile emitente și vor fi transmise Autorității Contractante, la solicitarea acesteia, prin





mijloace electronice, semnate pe proprie răspundere, electronic, de ofertant cu semnatura electronica extinsa, bazata pe un certificat calificat, eliberat de un furnizor de servicii de certificare acreditat in conditiile legii. Dovada platii Garantiei de participare se va depune in SEAP/SICAP cu semnatura electronica extinsa.

Documentele solicitate de la potențialii Ofertanți sunt:

- 1) Garanția de participare;
- 2) DUAE (răspuns) pentru toți Operatorii Economici implicați în procedură (Ofertant individual, membru al unei Asocieri, Subcontractant, Terț Susținător);
- 3) Acordul de asociere, semnat de toți membrii Asocierii [doar în cazul unei Asocieri];
- 4) Împuternicire din partea fiecărui membru al Asocierii pentru aceeași persoana, autorizând persoana desemnată să semneze Oferta și să angajeze Ofertantul în procedura de atribuire [doar în cazul unei Asocieri];
- 5) Angajament al Terțului Susținător (angajament necondiționat) cu privire la susținerea tehnică și profesională a Ofertantului în ceea ce privește îndeplinirea criteriilor referitoare la capacitatea tehnică și/sau profesională și anexele acestuia constând în documentele transmise operatorului economic Ofertant de către terțul/terții susținător/susținători din care rezultă modul efectiv în care aceștia din urmă asigură îndeplinirea angajamentului de susținere [dacă este cazul];
- 6) Acordul de subcontractare/Acordurile de subcontractare pentru Subcontractanții cunoscuți la momentul depunerii Ofertei [dacă este cazul];
- 7) Propunerea Tehnică;
- 8) Propunerea Financiară
- 9) Alte documente stabilite prin documentația de atribuire, după caz.

În cazul în care Ofertantul este un Operator Economic Individual și reprezentantul care semnează Oferta este altul decât persoana desemnată în DUAE ca împuternicită să reprezinte Operatorul Economic pentru scopul acestei proceduri, Ofertantul va prezenta o Împuternicire scrisă, care va include informații detaliate privind reprezentarea, în original.

La transmiterea Ofertei în SEAP, separarea informațiilor tehnice de cele financiare și încărcarea lor în rubricile special dedicate este obligatorie.

VIII.1 Modul de prezentare a propunerii tehnice

Propunerea tehnica se va elabora in conformitate cu cerintele caietului de sarcini si va contine in mod obligatoriu cel puțin:

- 1) Formularul Propunere tehnica completat conform model pus la dispozitie în secțiunea Formulare;
- 2) Centralizator pe categorii de produse, așa cum au fost detaliate în caietul de sarcini, privind produsele oferite cu următoarele informații despre fiecare produs: Denumirea produsului, Unitate de măsură, Cantitate, Proveniența (producție internă, import), Pag unde se regăsește Fișa tehnică. Se vor respecta normele metodologice privind etichetarea alimentelor;





- 2) Fișe tehnice;
- 3) Grafic de livrare estimativ, în care se menționează termenele de livrare oferțate;
- 4) Declarația pe propria răspundere privind termenul de livrare asumat, însoțit de descrierea și justificarea modului în care va respecta termenul de livrare. Termenul de livrare oferțat în cadrul propunerii tehnice, exprimat în număr de ore de la momentul primirii comenzii, va trebui să fie justificat și corelat cu prevederile legislației și normativelor aplicabile privind furnizarea, transportul, manipularea și livrarea produselor, precum și cu standardele de calitate și siguranță în vigoare. Autoritatea Contractantă își rezervă dreptul de a solicita documente justificative privind modul de stabilire a termenului de livrare, în cazul în care se constată că termenul oferțat este nerealist sau nefundamentat. Nerespectarea termenului de livrare asumat atrage aplicarea penalităților prevăzute în contract, iar în cazul întârzierilor repetate, Autoritatea Contractantă poate dispune rezilierea contractului de furnizare și reținerea garanției de bună execuție a contractului.
- 5) Pentru produsele lactate se va prezenta **Licența de fabricație** pentru atestarea dreptului de a produce și/sau distribui **produse lactate**;
- 6) Documente justificative din care să reiasă că ofertantul 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.
- 7) Documente justificative din care să reiasă 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;
- 8) Documente justificative din care să reiasă că deține/utilizează un laborator de analize acreditat/autorizat, sau un contract cu un laborator de analize acreditat/autorizat;
- 9) Documente justificative din care să reiasă că pentru anul 2024 și 2025 nu a avut sancțiuni privitor la condițiile de calitate de la ANPC, pentru produsele care fac obiectul contractului.
- 10) Ofertantii au obligația de a indica conf. art .51 alin (1) din legea 98/2016 în cadrul ofertei faptul ca la elaborarea acesteia au tinut cont de obligatiile referitoare la conditiile de munca si protectia muncii,protectia mediului conform: Legii privind securitatea si sanatatea in munca nr.319/2006, HG nr.1091/2006 cerinte minime de securitate si santate pentru locul de munca si a Legii nr. 307/2006 privind apararea împotriva incendiilor. Site-uri Internet guvernamentale de unde se pot obtine informatii privind: Legislatia fiscala: www.mfinante.ro Legislatia in domeniul protectiei mediului: www.gnm.ro Protectia muncii si conditii de munca:www.inspectmun.ro În cazul unei asocieri, aceasta declaratie va fi prezentata în numele asocierii de catre asociatul desemnat lider;





11) Insusirea clauzelor contractuale reprezinta conditie de acceptare a ofertei prin prezentarea modelului de contract, semnat si stampilat pe fiecare pagina de catre reprezentantul legal sau imputernicit. Pentru clauzele contractului se pot solicita clarificari sau propune amendamente in perioada de depunere a ofertelor. Amendamentele solicitate dupa deschiderea ofertelor nu vor fi acceptate. Propunerile ofertantilor de modificare a clauzelor contractuale specifice pe care le-a stabilit autoritatea contractanta în cadrul documentatiei de atribuire, trebuie sa nu fie în mod evident dezavantajoase pentru aceasta din urma;

12) Angajamentul ofertantului de a nu subcontracta furnizarea produselor ulterior emiterii comenzii de livrare fără acceptul autorității/entității contractante, către operatori economici care nu au fost nominalizați ca fiind subcontractanți de specialitate în cadrul ofertei în alte condiții decât cele prevăzute la art. 219 din Legea nr. 98/2016, coroborate cu cele ale art. 151 din Anexa la H.G. nr. 395/2016;

13) Ofertanții au obligația de a indica sau marca documentele/informațiile din propunerea tehnică pe care le declară ca fiind confidențiale, întrucât cuprind secrete tehnice și/sau comerciale, stabilite conform legii, iar dezvăluirea acestora ar prejudicia interesele legitime ale operatorilor economici, în special în ceea ce privește secretul comercial și proprietatea intelectuală. Caracterul confidențial trebuie demonstrat prin orice mijloace de probă.

NOTĂ: Specificațiile tehnice aferente caietului de sarcini reprezintă cerințe minimale referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, scop în care produsele oferite în cadrul propunerii tehnice pot face referire la atingerea unor niveluri superioare.

NOTĂ: Orice necorelare, omisiune ori neconformitate constatată în privința documentelor ofertei, în raport cu caietul de sarcini ori prevederile legislației în vigoare, inclusiv în cazul lipsei unui document aferent propunerii financiare/tehnice și/sau completarea greșită a unui document ori neprezentarea acestuia conținând cel puțin informațiile solicitate, poate conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

NOTĂ: Nu se admite copierea în tot sau în parte a caietului de sarcini în cadrul propunerii tehnice, ofertanții având obligația de a proba conformitatea ofertei cu cerințele acestuia prin prezentarea propriei abordări/metodologii asupra modului de îndeplinire a contractului și de rezolvare a eventualelor dificultăți legate de îndeplinirea acestuia, prin raportare la conținutul propunerii tehnice mai sus menționat.

NOTĂ: În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului se constată faptul că nu sunt respectate elemente ale propunerii tehnice (sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în caietul de sarcini), inclusiv cele care au constituit factori de evaluare în cadrul Criteriului de atribuire, autoritatea/entitatea contractantă își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul și





reținerea garanției de bună execuție sau de a solicita sistarea furnizării produselor până la remedierea situației constatate.

VIII.2. Mod de prezentare a propunerii financiare

Propunerea financiara va fi exprimata ferm în lei, cu maximum 2 zecimale si va contine atat pretul unitar cat si pretul total, va conține:

a) Formularul de oferta completat insotit de anexa - centralizator de preturi aferent cantitatilor solicitate;

In anexa la formularul de oferta de preturi se va preciza pretul/unitate x cantitatea - lei fara TVA si evidentiata distinct TVA, precum si valoarea totala fara TVA (cantitate totala x pretul/unitate – lei fara TVA).

Propunerea financiara va contine preturi finale care includ toate taxele legate de transport, depozitare, încarcare, descarcare, manipulare, până la destinatia indicata de catre Achizitor. Preturile vor include toate cheltuielile, taxele, impozitele si contributiile legale de orice natura în legatura cu obiectul contractului.

Pretul unitar fara TVA din centralizatorul de preturi, se va inscrie in mod obligatoriu cu 2 zecimale.

b) Declaratie pe propria raspundere ca oferta cuprinde toate costurile necesare derularii contractului, in corelare cu documentatia de atribuire si prevederile legale in materie.

In conformitate cu prevederile Art.137(1) lit.e) din H.G. nr. 395/2016, ofertele cu pret mai mare decat fondurile disponibilizate, vor fi declarate inacceptabile.

NOTĂ : În cazul în care propunerea financiara NU va contine TOATE elementele solicitate in forma si in continutul solicitate, se va considera cerinta neindeplinita si prin urmare oferta va fi respinsa.

NOTĂ: (1) În situația în care comisia de evaluare constată că elemente de preț ale unei oferte sunt aparent neobișnuit de scăzute, prin raportare la prețurile pieței, utilizându-se ca referință în acest sens informații cum ar fi buletine statistice, sau cotații ale burselor de mărfuri, comisia de evaluare va solicita ofertantului care a depus oferta în cauză explicații cu privire la posibilitate îndeplinirii contractului în condițiile de calitate impuse prin documentația de atribuire.

(2) Explicațiile aduse de ofertant conform prevederilor alin. (1) vor fi însoțite de dovezi concludente privind elementele prevăzute la art. 210 alin. (2) din Lege, precum și, după caz, documente privind prețurile ce pot fi obținute de la furnizori, situația stocurilor de materii prime și materiale, modul de organizare și metodele utilizate în cadrul procesului de lucru, nivelul de salarizare al personalului ofertantului, performanțele și costurile implicate de anumite utilaje sau echipamente de lucru.

(3) În cazul în care ofertantul nu prezintă comisiei de evaluare informațiile și/sau documentele solicitate sau acestea nu justifică în mod corespunzător nivelul scăzut al prețului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerată neconformă.





IX. GARANȚII

1. Garanția de participare

Autoritatea contractantă va solicita tuturor operatorilor economici garanția de participare în valoare de 4.900 lei.

(1) Garanția de participare se poate constitui prin:

- virament bancar, în contul RO62TREZ4215006XXX013192 deschis la Trezoreria Ilfov Lucrețiu Pătrășcanu, CUI: 28363421;

- printr-un instrument de garantare emis de o instituție de credit din România sau din alt stat sau de o societate de asigurări, în condițiile legii, în cuantumul și pentru perioada prevăzută în documentația de atribuire;

(2) Garanția trebuie să fie irevocabilă.

(3) Instrumentul de garantare trebuie să prevadă că plata garanției se va executa necondiționat, respectiv la prima

cerere a beneficiarului, pe baza declarației acestuia cu privire la culpa persoanei garantate.

(4) În orice situație, dovada constituirii garanției de participare trebuie să fie prezentată cel mai târziu la data și ora limită de depunere a ofertelor.

Perioada de valabilitate a garanției pentru participare este cel puțin egală cu perioada de valabilitatea a ofertei, respectiv 120 de zile de la termenul limită de depunere a ofertelor.

Garanția de participare se va depune în SEAP până la data limită de depunere a ofertelor, scanată și semnată cu semnătura electronică la Secțiunea Documente de calificare.

2. Garanția de bună execuție

Cuquantumul garanției de bună execuție este de 5% din valoarea fără TVA a contractului subsecvent și se constituie în conformitate cu prevederile art. 154, alin (3) din Legea nr. 98/2016.

Garanția de bună execuție se constituie în termen de 5 zile lucrătoare de la semnarea contractului de ambele părți.

X. ATRIBUȚIILE ȘI RESPONSABILITĂȚILE PĂRȚILOR

X.1. Responsabilitățile contractantului:

Va furniza produsele în termenul de livrare asumat și în condițiile Caietului de sarcini, în conformitate cu propunerea sa tehnică. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare a serviciilor auxiliare furnizării (transport, etc), cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Va furniza Produsele cu atenție, eficiență și diligență, cu respectarea dispozițiilor legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare. Va lua toate măsurile necesare pentru a preveni ori stopa orice situație care ar putea compromite derularea obiectivă și imparțială a Contractului.

Se va asigura că Personalul său nu se află într-o situație care ar putea genera un conflict de interese.





X.2. Responsabilitățile Autorității Contractante:

Să recepționeze produsele furnizate și să efectueze plata acestora. Termenul de plata este în termen de maxim 30 de zile calendaristice de la data recepției bunurilor în baza facturii și a documentelor justificative (ex: formular comanda, declarație de conformitate, PV recepție, etc).

Va pune la dispoziția Contractantului, cu promptitudine, orice informații și/sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru realizarea Contractului (data și locul livrării, persoanele de contact, etc). În măsura în care Autoritatea contractantă nu furnizează datele/informațiile/documentele solicitate de către Contractant, termenele stabilite în sarcina Contractantului pentru furnizarea produselor se prelungesc în mod corespunzător.

XI. RISCURI

Risc	Probabilitate	Impact	Măsuri de gestionare
Întârzierea livrării	Medie	Ridicat	Termenele de livrare stabilite în contract și nerespectate, în condițiile în care termenul de livrare este factor de evaluare atrage după sine aplicarea penalităților pentru întârziere iar în cazul întârzierilor repetate rezilierea contractului și emiterea documentului constatator negativ.
Livrări incomplete sau lipsă de produse	Medie	Ridicat	Verificarea cantităților la recepție; obligația contractantului de înlocuire imediată; documente constatatoare.
Produse neconforme calitativ sau cu termen de valabilitate scurt	Medie	Ridicat	Cerințe tehnice clare în contract; verificarea produselor la recepție; returnarea produselor neconforme.
Probleme de logistică și transport	Medie	Mediu	Furnizorul are obligativitatea monitorizării transportului și planificării livrărilor astfel încât să nu depășească termenul de livrare oferat.
Fluctuații de preț	Mică	Mic	Stabilirea prețului fix în contract. Durata contractului este scurtă pentru fluctuații mari de preț





Nerespectarea legislației și normelor de siguranță alimentară	Mică	Ridicat	Clauze contractuale clare privind conformitatea legală; verificarea periodică a documentației.
Comunicare insuficientă între autoritatea contractantă și furnizor	Medie	Mediu	Proceduri clare de comunicare; desemnarea persoanelor responsabile; plan de monitorizare a comenzii.

În cadrul contractului, anumite riscuri legate de furnizarea produselor alimentare sunt transferate către contractant, pentru a asigura responsabilizarea acestuia și derularea corespunzătoare a serviciilor contractate. Principalele riscuri transferate includ:

- **Riscul livrării întârziate** – contractantul este responsabil să respecte termenul de livrare stabilit în contract, astfel încât grădinița să primească produsele în timp util pentru prepararea hranei copiilor.
- **Riscul calității și conformității produselor** – contractantul trebuie să furnizeze produse care respectă specificațiile tehnice, normele de siguranță alimentară.
- **Riscul stocurilor insuficiente sau necorespunzătoare** – contractantul este responsabil pentru asigurarea cantităților necesare și pentru înlocuirea produselor neconforme sau lipsă.

XII. INDICATORII DE PERFORMANȚĂ UTILIZAȚI PENTRU EVALUAREA PERFORMANȚEI CONTRACTANTULUI ȘI PENTRU EMITEREA DOCUMENTULUI CONSTATATOR

În cadrul prezentului contract, următoarele obligații contractuale vor fi utilizate ca referință pentru întocmirea documentelor constatatoare și pentru evaluarea performanței contractantului:

1. **Respectarea termenului de livrare** – toate livrările de produse alimentare trebuie efectuate conform termenului stabilit în comandă; întârzierile vor fi consemnate în documentele constatatoare.
2. **Conformitatea produselor livrate** – produsele trebuie să respecte specificațiile tehnice și normele de siguranță alimentară; eventualele neconformități vor fi consemnate în documentele de recepție.
3. **Calitatea și prospețimea produselor** – toate produsele trebuie să fie conforme cu cerințele de calitate și termen de valabilitate; neconformitățile se vor nota în documentele constatatoare.
4. **Cantitatea livrată** – produsele trebuie să corespundă cantităților comandate; lipsurile vor fi înregistrate în documentele constatatoare.
5. **Comunicarea promptă și colaborarea cu autoritatea contractantă** – orice modificare privind livrările sau produsele trebuie comunicată imediat.





Încălcarea acestor obligații poate conduce la aplicarea de penalități, reținerea de garanții și/sau alte măsuri prevăzute în contract, iar evaluarea performanței contractantului va fi realizată pe baza respectării acestor obligații.

XIII. MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factura va avea menționat numărul contractului, datele de emiterie și de scadența ale facturii respective. În conformitate cu legislația în vigoare, efactura va conține inclusiv codul CPV al contractului. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificată de Autoritatea/entitatea contractantă și prin SPV. Factura va fi însoțită de documente justificative prevăzute în secțiunea VI. Livrarea produselor.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de maxim 30 de zile calendaristice de la data recepției produselor în baza facturii și a documentelor justificative (ex: formular comanda, declarație de conformitate, PV recepție).

NOTĂ: În cazul în care bugetul nu este aprobat la data începerii contractului, autoritatea contractantă va efectua plăți în condițiile execuției bugetare provizorii, în limita prevederilor legale aplicabile. Plățile se vor realiza numai în limita creditelor bugetare aprobate cu această destinație. Până la aprobarea bugetului se aplică regula execuției provizorii (1/12) conform Legii 273/2006.

XIV. DURATA CONTRACTULUI

Durata estimată a contractului este de 4 luni, perioada aprilie 2026 – iulie 2026.

Consultant,
Dospina Camelia

