

## FIȘA DE DATE A ACHIZIȚIEI

### SECȚIUNEA I: AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

#### I.1) DENUMIRE, ADRESĂ ȘI PUNCT(E) DE CONTACT

|  |                         |               |
|--|-------------------------|---------------|
| Denumire oficiala: SCOALA PROFESIONALA SPECIALA STEFAN CEL MARE  |                         |               |
| Adresa: str. Stanjenelului, nr. 27, com. Stefan cel Mare, Jud. Neamt   |                         |               |
| Localitate: Com. Stefan cel Mare   | Cod postal:             | Tara: Romania |
| Punct(e) de contact: str. Stanjenelului, nr. 27, com. Stefan cel Mare, Jud. Neamt<br>In atentie Podariu Aurelia                                  | Telefon: +40 233292004; |               |
| E-mail: sam_speciala@yahoo.com   | Fax:                    |               |
| Adresa/ele de internet (daca este cazul): <a href="https://www.csei-stefancelmare.ro/">https://www.csei-stefancelmare.ro/</a>                    |                         |               |
| Adresa sediului principal al autoritatii contractante (URL): <a href="https://www.csei-stefancelmare.ro/">https://www.csei-stefancelmare.ro/</a> |                         |               |
| Adresa profilului cumparatorului (URL): <a href="http://www.e-licitatie.ro">www.e-licitatie.ro</a>   |                         |               |

Alte informații pot fi obținute la:

- Punctul (punctele) de contact menționat(e) anterior
- Altele: *completați anexa A.I*

Caietul de sarcini și documentele suplimentare (inclusiv documentele pentru dialogul competitiv și sistemul de achiziție dinamic) pot fi obținute la:

- Punctul (punctele) de contact menționat(e) anterior
- Altele: *completați anexa A.II*

Ofertele sau solicitările de participare trebuie transmise la:

- Punctul (punctele) de contact menționat(e) anterior
- Altele: *completați anexa A.III*

#### **Date limită de primire a solicitărilor de clarificări: 1 ZI**

**Adresa: Scoala Profesionala Speciala Stefan cel Mare**, str. Stanjenelului, nr. 27, com. Stefan cel Mare, jud. Neamt  
Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind documentatia de atribuire.

**Solicitarile de clarificari se vor face in scris si se vor transmite numai prin e-mail la: [sam\\_speciala@yahoo.com](mailto:sam_speciala@yahoo.com)**

Autoritatea contractanta are obligatia de a raspunde in mod clar, complet si fara ambiguitati cat mai repede posibil la orice clarificare solicitata care nu trebuie sa depaseasca 3 zile lucratoare de la primirea unei astfel de solicitari. Operatorul economic este singurul raspunzator pentru transmiterea solicitarii de clarificari in termenul prevazut in fisa de date.

Autoritatea contractanta are obligatia de a transmite raspunsurile insotite de intrebarile aferente, in timp util dar nu mai tarziu de 2 zile inainte de data limita stabilita pentru depunerea ofertelor.

In cazul in care operatorul economic nu a transmis solicitarea de clarificari in timp util atunci autoritatea contractanta are, totusi obligatia de a raspunde la solicitarea de clarificare in masura in care perioada necesara pentru elaborarea si transmiterea raspunsului face posibila primirea acestuia de catre operatorii economici inainte de data limita de depunere a ofertelor.

**I.2) TIPUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE ȘI ACTIVITATEA PRINCIPALĂ (ACTIVITĂȚILE PRINCIPALE)**

|   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Minister sau orice altă autoritate națională sau federală, inclusiv subdiviziunile regionale sau locale ale acestora<br><input type="checkbox"/> Agenție/birou național sau federal<br><input type="checkbox"/> Colectivitate teritorială<br><input type="checkbox"/> Agenție/birou regional sau local<br><input type="checkbox"/> Organism de drept public<br><input type="checkbox"/> Instituție/agenție europeană sau organizație europeană<br><br><input type="checkbox"/> Altele (precizați): _____ | <input type="checkbox"/> Servicii publice generale<br><input type="checkbox"/> Apărare<br><input type="checkbox"/> Ordine și siguranță publică<br><input type="checkbox"/> Mediu<br><input type="checkbox"/> Afaceri economice și financiare<br><input type="checkbox"/> Sănătate<br><input type="checkbox"/> Construcții și amenajări teritoriale<br><input type="checkbox"/> Protecție socială<br><input type="checkbox"/> Recreere, cultură și religie<br><input checked="" type="checkbox"/> Educație<br><input type="checkbox"/> Altele (precizați): _____ |
| Autoritatea contractantă acționează în numele altor autorități contractante <span style="float: right;">da <input type="checkbox"/> nu <input checked="" type="checkbox"/></span>   |   |

**SECȚIUNEA II: OBIECTUL CONTRACTULUI**

**II.1) DESCRIERE**

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>II.1.1) Denumirea dată contractului de autoritatea contractantă</b>  |  |  |
| <b>Furnizare alimente</b>   |  |  |
| <b>II.1.2) Tipul contractului și locul de executare a lucrărilor, de livrare a produselor sau de prestare a serviciilor</b>   |  |  |
| <b>a) Lucrări</b> <input type="checkbox"/>  | <b>B) Produse</b> <input checked="" type="checkbox"/>  | <b>c) Servicii</b> <input type="checkbox"/>  |
| Executare <input type="checkbox"/><br>Proiectare și executare <input type="checkbox"/><br>Executarea, prin orice mijloace, a unei lucrări, conform cerințelor specificate de autoritatea contractantă | Cumpărare <input checked="" type="checkbox"/><br>Leasing <input type="checkbox"/><br>Închiriere <input type="checkbox"/><br>Închiriere cu opțiune de cumpărare <input type="checkbox"/><br>O combinație între acestea <input type="checkbox"/> | Categoria serviciilor: nr. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>   |
| Locul principal de executare<br>.....<br>Cod NUTS <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>   | Locul principal de livrare<br>Str. Stanjenelului, nr. 27, com. Stefan cel Mare<br>Cod NUTS RO214 Neamt   | Locul principal de prestare<br>.....<br>Cod NUTS <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| <b>II.1.3) Procedura implică</b>  |  |  |
| <b>Un contract de achiziții publice</b> <input checked="" type="checkbox"/>   |  |  |
| Punerea în aplicare a unui sistem de achiziție dinamic (SAD) <input type="checkbox"/><br>Încheierea unui acord-cadru <input type="checkbox"/>   |  |  |
| <b>II.1.4) Informații privind acordul-cadru (după caz)</b>  |  |  |
| Acord-cadru cu mai mulți operatori economici <input type="checkbox"/>   | Acord-cadru cu un singur operator economic <input type="checkbox"/>  |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Numărul <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> sau, după caz, numărul maxim <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> de participanți la acordul-cadru preconizat |  |  |
| Posibilitatea de a relua competiția cu semnatarii acordului cadru  | da <input type="checkbox"/> nu <input type="checkbox"/>  |  |
| Durata acordului cadru de furnizare .....  |  |  |
| Estimarea valorii totale a achiziției<br>Valoarea estimată fără TVA: <b>119045.00 lei</b>  |  |  |
| <b>II.1.5) Descrierea succintă a contractului sau a achiziției/achizițiilor: Furnizare alimente</b>  |  |  |
| <b>II.1.6) Clasificare CPV (vocabularul comun privind achizițiile)</b>   |  |  |
|  | Vocabular principal  | Vocabular suplimentar (după caz)   |
| Obiect principal   | <b>CPV -1500000-8</b>  | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> |
| Obiect(e) suplimentar(e)   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> |
| <b>II.1.7) Contractul intră sub incidența acordului privind contractele de achiziții publice</b>   |  | da <input type="checkbox"/> nu <input checked="" type="checkbox"/>   |
| <b>II.1.8) Împărțire în loturi</b>   |  | da <input checked="" type="checkbox"/> nu <input type="checkbox"/>   |
| un singur lot <input type="checkbox"/>   | unul sau mai multe loturi <input type="checkbox"/>   | toate loturile <input type="checkbox"/>  |
| <b>II.1.9) Vor fi acceptate variante (oferte alternative)</b>  |  | da <input type="checkbox"/> nu <input checked="" type="checkbox"/>   |

## II.2) CANTITATEA SAU DOMENIUL CONTRACTULUI

|   |
|---|
| <b>II.2.1) Cantitatea totală sau domeniul (inclusiv, după caz, toate loturile și toate opțiunile)</b><br><b><u>Conform caietului de sarcini</u></b>   |
| <b>II.2.2) Opțiuni (după caz)</b> da <input type="checkbox"/> nu <input checked="" type="checkbox"/><br><b>Dacă da</b> , descrierea acestor opțiuni: _____<br><i>Dacă se cunoaște</i> , calendarul prevăzut de aplicare a respectivelor opțiuni:<br>în luni: <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> sau în zile: <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> (de la data atribuirii contractului)  |
| Numărul de prelungiri posibile (după caz): <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> sau interval: între <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> și <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br><i>Dacă se cunoaște</i> , în cazul contractelor de produse sau de servicii care pot fi prelungite, calendarul prevăzut al contractelor ulterioare: în luni: <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> sau în zile: <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> (de la data atribuirii contractului) |

## II.3) DURATA CONTRACTULUI SAU TERMENUL PENTRU FINALIZARE

|                         |
|-------------------------|
| Durata : <b>30 zile</b> |
|-------------------------|

## II.4) AJUSTAREA PREȚULUI CONTRACTULUI

|   |  |
|---|--|
| <b>II.4.1. Ajustarea prețului contractului</b>  | da <input type="checkbox"/> nu <input checked="" type="checkbox"/> |
| <b>Prețul este ferm și nemodificabil pentru toată perioada de valabilitate a contractului</b> |  |

## SECȚIUNEA III: INFORMAȚII JURIDICE, ECONOMICE, FINANCIARE ȘI TEHNICE

### III.1) CONDIȚII REFERITOARE LA CONTRACT

|   |   |
|---|---|
| <b>III.1.1) Depozite valorice și garanții solicitate (după caz)</b>   |   |
| <b>III.1.1.a) Garanție de participare -</b>   | <b>NU</b>   |
| <b>III.1.1.b) Garanție de bună execuție</b>   | <b>nu</b>   |
| <b>III.1.2) Principalele modalități de finanțare și plată și/sau trimitere la dispozițiile relevante</b><br><b>Fonduri bugetare</b>   |   |
| <b>III.1.3) Forma juridică pe care o va lua grupul de operatori economici căruia i se atribuie contractul (după caz)</b><br><b>Asociere conform art. 54 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice</b> |   |
| <b>III.1.4) Executarea contractului este supusă altor condiții speciale (după caz)</b>  | <b>da</b> <input type="checkbox"/> <b>nu</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Dacă</b><br><b>da</b> , descrierea acestor condiții   |
| <b>III.1.5. Legislatia aplicabilă</b><br>IV.3.) Legislatia aplicata   |   |
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice –PUBLICATĂ ÎN: MONITORUL OFICIAL NR. 390 din 23 mai 2016 ;</li><li>- Legea nr. 99/2016 privind achizițiile sectoriale –PUBLICATĂ ÎN: MONITORUL OFICIAL NR. 391 din 23 mai 2016 ;</li><li>- Legea nr. 100/2016 privind concesiunile de lucrări și concesiunile de servicii – PUBLICATĂ ÎN: MONITORUL OFICIAL nr. 392 din 23 mai 2016;</li><li>- Legea nr. 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor;</li><li>- Hotărârea nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice ;</li></ul> |

### III.2) CONDIȚII DE PARTICIPARE

|  |
|--|
| <b>III.2.1) Situația personală a operatorilor economici, inclusiv cerințele referitoare la înscrierea în registrul comerțului sau al profesiei</b>   |
| <b>III.2.1.a) Situația personală a candidatului sau ofertantului:</b>  |
| Cerința nr.1<br>Ofertanții, terți susținători și subcontractanții nu trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 164, 165, 167 din Legea nr. 98/2016<br>Modalitatea de îndeplinire:<br>Documentele justificative care probează îndeplinirea celor asumate pot fi:<br>-certificate constatatoare privind lipsa datoriilor restante, cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) la momentul prezentării;<br>-cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC / actul constitutiv;<br>- după caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice;<br>- declarație pe proprie răspundere privind neincadrarea în prevederile art. 164, 165 și 167 din Legea nr.98/2016;<br>- alte documente edificatoare, după caz.<br>În cazul în care în țara de origine sau țara în care este stabilit ofertantul/terțisusținător/subcontractantul nu se emit documente de natura celor prevăzute mai sus respectivele documente nu vizează toate situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167, autoritat contractantă are obligația de a accepta o declarație pe proprie răspundere sau, dacă în respectivă nu există prevederi legale |

referitoare la declarația pe propria răspundere, declarație autentică dată în fața unui notar, a unei autorități administrative sau judiciare sau unei asociații profesionale care are competențe în acest sens.

Cerința nr.2.

Ofertanții, tertii susținători și subcontractanții nu trebuie să se regasească în situațiile prevăzute în art. 59-60 din Legea 98/2016. Incadrarea în situațiile prevăzute la art. 59-60 din Legea nr. 98/2016 atrage excluderea ofertantului din procedura de achiziție.

Persoanele ce dețin funcții de decizie din cadrul autorității contractante în conformitate cu prevederile art.60 din Legea 98/2016, coroborat cu art.21. alin.(5) din HG 395/2016, în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii, sunt următoarele:

Apachitei Liliana – director, prof. Ionescu Oana, prof. Ghinet Avisarion, Ciprian Boros – reprez CJ Neamt, Marius Cristi Gradinariu – reprez CJ Neamt, Rugina Carmen, Pancu Ramona, ped. Bordei Elena Simona, prof. Pavelescu Luminita, Marian Beatrice, Meza Carmen – expert cooptat

Modalitatea de îndeplinire:

Operatorul economic (lider, asociat, tertsusținător, subcontractant) va prezenta declarația privind conflictul de interese din secțiunea formulare corespunzător până la data limită a depunerii ofertelor.

NOTA

1. Se vor depune: angajamentul ferm al terțului susținător din care rezultă modul efectiv în care se va materializa susținerea acestuia, a acordului de subcontractare și/sau a acordului de asociere, după caz.

2. Referitor la situația personală a candidatului/ofertantului, pentru persoanele fizice/juridice străine: Pentru demonstrarea îndeplinirii cerințelor privind situația personală este permisă prezentarea oricărui document considerat edificator, din acest punct de vedere, în țara de origine a ofertantului sau în țara în care acesta este stabilit, cum ar fi certificate, cazier judiciar sau alte documente echivalente emise de autoritățile competente din țara respectivă. În cazul în care există incertitudini în ceea ce privește situația personală a respectiviilor ofertanți, autoritatea contractantă are dreptul de a solicita în mod direct informații de la autoritățile competente care emit documente de natură celor prevăzute mai sus. În cazul în care în țara de origine sau în țara în care este stabilit ofertantul nu se emit documente de natură celor prevăzute mai sus, sau respectivele documente nu vizează toate situațiile prevăzute, autoritatea contractantă va accepta o declarație pe propria răspundere sau, dacă în țara respectivă nu există prevederi legale referitoare la declarația pe propria răspundere, declarație autentică dată în fața unui notar, a unei autorități administrative sau judiciare sau a unei asociații profesionale care are competențe în acest sens.

În cazul ofertanților (persoane fizice sau juridice) de altă naționalitate decât cea română, documentele vor fi transmise în limba de origine, însoțite de o traducere autorizată a acestora în limba română.

Justificare: Se solicită pentru a demonstra solvabilitatea ofertantului și pentru punerea în aplicare a art. 164, 165 și 167 și

59-60 din Legea nr. 98/2016

### **III.2.1.b) Capacitatea de exercitare a activității profesionale**

#### **III.2.1.b) Capacitatea de exercitare a activității profesionale**

##### **Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate:**

Cerința nr. 1.

Operatorii economici ce depun oferta trebuie să dovedească o formă de înregistrare în condițiile legii în țara de rezidență, să reiasă că aceștia sunt legal constituiți, ca nu se află în niciuna dintre situațiile de anulare a constituirii precum și faptul că au capacitatea profesională de a realiza activitățile care fac obiectul contractului.

Modalitatea de îndeplinire:

Prezentarea certificatului ONRC sau pentru ofertanții străini, document echivalent emis în țara de rezidență, în condițiile în care acestea nu vor putea fi accesate de către autoritatea contractantă de pe site-urile de specialitate ale autorităților emittente.

Cerința se aplică inclusiv pentru subcontractanți și/sau tertsusținători. Certificatul constatator trebuie să conțină date actuale/reale la momentul prezentării.

Obiectul contractului trebuie să aibă corespondent în codul CAEN din Certificatul Constatator emis de ONRC, iar ofertantul trebuie să fie autorizat să desfășoare activitățile aferente contractului, conform art. 15 din Legea nr. 359/2004.

În cazul persoanelor fizice autorizate se va prezenta autorizația de funcționare sau alte documente echivalente din care să rezulte competența acestora de a realiza activitățile care fac obiectul prezentului contract.

Nota:

Pentru persoanele juridice străine: Persoanele juridice străine vor prezenta documente echivalente, emise în conformitate cu legislația aplicabilă în țara în care ofertantul este rezident.

În situația în care vor fi executate părți din contract de către subcontractanți, dovada înregistrării și corespondența activităților principale/secundare din cadrul acestuia cu obiectul achiziției se va prezenta obligatoriu și de către subcontractanți, pentru partea din contract pe care o vor realiza.

Cerința nr 2.

Operatorul economic (ofertant individual, membru al unei asocieri, subcontractant, terț susținător) NU trebuie să se regăsească în situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței: Se va completa declarațiile privind articolele mai sus menționate, cu scopul de a face dovada preliminară a îndeplinirii cerințelor menționate anterior. **Doc. justific. care probează îndeplinirea celor asumate prin completarea declarațiilor vor fi atasate odată cu prezentarea ofertei de către operatorul economic.** Aceste documente sunt:

- certificate de atestare fiscală privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) la momentul depunerii acestora. Pentru sediile secundare/punctele de lucru cerința se va putea demonstra, cf art. 165 alin. (3) din Legea 98 / 2016, printr-o declarație pe proprie răspundere privind îndepl. oblig. de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate;

- cazierul judiciar al op.ec. și al membrilor organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al respectivului op. ec., sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certif. constatator emis de ONRC / actul constitutiv;

- după caz, documente prin care se demonstrează faptul că op. ec. poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166 alin. (2), art. 167 alin. (2), art. 171 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;

- alte documente edificatoare, după caz. În cf. cu prev. art. 168, alin. (1) și (3) din Legea nr. 98/2016: „Autoritatea contractantă are obligația de a accepta ca fiind suficient și relevant pentru demonstrarea faptului că ofertantul/candidatul nu se încadrează în una dintre situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167, orice document considerat edificator, din acest punct de vedere, în țara de origine sau în țara în care ofertantul/candidatul este stabilit, cum ar fi certificate, cazieri judiciare sau alte documente echivalente emise de autorități competente din țara respectivă. În cazul în care în țara de origine sau în țara în care este stabilit ofertantul/candidatul nu se emit documente de natura celor prevăzute la alin. (1) sau resp.doc. nu vizează toate situațiile prevăzute la art. 164, 165 și 167, autoritatea contractantă are obligația de a accepta o declarație pe propria răspundere sau, dacă în țara respectivă nu există prevederi legale ref. la declarația pe propria răspundere, o declarație autentică dată în fața unui notar, a unei autorități administrative sau judiciare sau a unei asociații profesionale care are competențe în acest sens.”

### III.2.2) Capacitatea economică și financiară

|  |  |
|--|--|
| Nivel(uri) specific(e) minim(e) necesar(e) (după caz):                             | Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate: |
| Solicitat <input type="checkbox"/> Nesolicitat <input checked="" type="checkbox"/> |  |

### III.2.3) Capacitatea tehnică și/sau profesională

|  |  |
|--|--|
| Nivel(uri) specific(e) minim(e) necesar(e) (după caz):                             |  |
| Solicitat <input type="checkbox"/> Nesolicitat <input checked="" type="checkbox"/> |  |

### III.2.4) Standarde de asigurare a calității

|  |  |
|--|--|
| Nivel(uri) specific(e) minim(e) necesar(e) (după caz):                             | Informații și formalități necesare pentru evaluarea respectării cerințelor menționate: |
| Solicitat <input type="checkbox"/> Nesolicitat <input checked="" type="checkbox"/> |  |

### III.2.4) Contracte rezervate (după caz)

da  nu

Contractul este rezervat unor ateliere protejate

Contractul va fi executat numai în cadrul unor programe de ocuparea forței de muncă protejate

## ECȚIUNEA IV: PROCEDURĂ

### IV.1) TIPUL PROCEDURII

|   |
|---|
| <b>IV.1.1) Tipul procedurii</b>   |
| Negociere fara publicare prelabila a unui anunt de paricipare <input checked="" type="checkbox"/> |

### IV.2) CRITERII DE ATRIBUIRE

|  |
|--|
| <b>IV.2.1) Criterii de atribuire</b>   |
| Prețul cel mai scăzut <input checked="" type="checkbox"/>  |
| <b>IV.2.2) Se va organiza o licitație electronică</b> da <input type="checkbox"/> nu <input checked="" type="checkbox"/> |
| Dacă da, informații suplimentare despre licitația electronică ( <i>după caz</i> )  |

### IV.3) INFORMAȚII ADMINISTRATIVE

|   |
|---|
| <b>IV.3.1) Număr de referință atribuit dosarului de autoritatea contractantă (<i>după caz</i>)</b>  |
| _____   |
| <b>IV.3.2) Anunțuri publicate (anunț publicat) anterior privind același contract</b> da <input type="checkbox"/> nu <input checked="" type="checkbox"/>   |
| <b>Dacă da,</b>   |
| Anunț de intenție <input type="checkbox"/> Anunț despre profilul cumpărătorului <input type="checkbox"/>  |
| Numărul anunțului în JO: □□□□/S □□□-□□□□□□□□ din □□/□□/□□□□ (zz/ll/aaaa)  |
| Alte publicări anterioare (după caz) <input type="checkbox"/>   |
| Numărul anunțului în JO: □□□□/S □□□-□□□□□□□□ din □□/□□/□□□□ (zz/ll/aaaa)  |
| Numărul anunțului în JO: □□□□/S □□□-□□□□□□□□ din □□/□□/□□□□ (zz/ll/aaaa)  |
| <a href="#">Anunt de intentie</a>   |
| <b>Numărul si data publicării în SEAP :</b>   |
| <b>IV.3.6) Limba sau limbile în care poate fi redactată oferta sau cererea de participare</b>   |
| ES BG CS DA DE ET EL EN FR IT LV LT HU MT NL PL PT RO SK SL FI SV   |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Altele: _____   |
| <b>IV.3.7) Perioada minimă pe parcursul căreia ofertantul trebuie să își mențină oferta durată în zile: 30 zile</b>   |

### IV.4. PREZENTAREA OFERTEI

|   |
|---|
| <b>IV.4.1. Modul de prezentare a propunerii tehnice</b>   |
| Propunerea tehnica va fi redactata conform cerintelor din Caietul de sarcini. Operatorul economic va prezenta o descriere a caracteristicilor tehnice ale produselor in ordinea ceruta in Caietul de sarcini .<br>Ofertanții vor întocmi propunerea tehnică într-o manieră organizată, astfel încât aceasta să asigure posibilitatea verificării în mod facil a corespondenței cu cerințele/specificațiile prevăzute în cadrul prezentei secțiuni, respectiv cu cele prevăzute în cadrul Caietului de sarcini și a documentelor anexate la acesta, care fac parte integrantă din documentația de atribuire. În acest scop, pornind de la propria expertiză a ofertantului în domeniul contractului ce urmează să fie atribuit și prin raportare la necesitățile, obiectivele și constrângerile autorității contractante, astfel cum au fost acestea descrise în cadrul Caietului de sarcini, propunerea tehnică va cuprinde informații relevante privind abordarea propusă de ofertant pentru execuția contractului |

#### **IV.4.2. Modul de prezentare a propunerii financiare**

Formularul de oferta **Se va completa :**

- Formularul de oferta
- Centralizatorul de preturi

Formularul de oferta este obligatoriu de intocmit intrucat reprezinta elementul principal al propunerii financiare.

Se vor oferta unul sau mai multe produsele ce alcatuiesc caietul de sarcini.

PRETURILE UNITARE DIN OFERTA FINANCIARA POT AVEA MAXIM 2 ZECIMALE.

**Termenul de plata: 30 zile de la livrarea produselor.**

#### **IV.4.3. Modul de prezentare a ofertei**

##### **Adresa si locul de depunere a ofertelor:**

- pe e-mail la adresa [sam\\_speciala@yahoo.com](mailto:sam_speciala@yahoo.com) – semnate cu semnatura electronica extinsa bazata pe un certificat eliberat de un furnizor de certificare acreditat

##### **Locul deschiderii ofertelor**

Scoala Profesionala Speciala Stefan cel Mare, str. Stanjenelului, nr 27, com. Stefan cel Mare, jud. Neamt, in prezenta membrilor comisiei.

**Termen limită de depunere a ofertelor – 12.05.2025, ora 10.30**

**Data deschiderii ofertelor – 12.05.2025, ora 11.00**

Documentele care insotesc oferta, propunerea tehnica si propunerea financiara se vor prezenta astfel :

1. Documente de calificare;
2. Propunerea tehnica;
3. Propunerea financiara.

**Termenul de livrare ofertat va curge de la data intrării în vigoare a contractului de achizitie publica si este de 3 zile de la data emiterii comenzii, cu exceptia lotului 4 pentru care livrarile se fac in fiecare zi. In cazul in care ofertantul castigator va fi in imposibilitate de a livra toata comanda in termenul agreed, se va rezilia contractul de achizitie publica.**

Omiterea unei informatii cerute in documentatia de atribuire a contractului de furnizare sau prezentarea unei oferte necorespunzatoare prezinta riscuri asumate de ofertant.

Conditii pentru sedinta de deschidere:

- LA SEDINTA DE DESCHIDERE VA FI DEPUSA OFERTA FINANCIARA FINALA.

In cadrul sedintei de deschidere nu este permisa respingerea nici unei oferte cu exceptia celor care se incadreaza in una din urmatoarele situatii :

- au fost depuse dupa data si ora limita sau la o alta adresa decat cele stabilite in anuntul de participare.

Sedinta de deschidere se finalizeaza printr-un proces verbal semnat de catre membrii comisiei de evaluare in care se consemneaza aspectele formale constatate la deschiderea ofertelor, elementele principale ale fiecărei oferte, consemnandu-se totodata lista documentelor depuse de fiecare operator. Autoritatea contractanta are obligatia de a transmite un exemplar al procesului verbal tuturor operatorilor economici participantii la procedura de atribuire in cel mult o zi lucratoare de la data deschiderii.

**NOTA: NU SE VA ORGANIZA O RUNDA DE IMBUNATATIRE A PRETURILOR, OFERTA DEPUSA VA FI CEA FINALA.**

**In cazul in care exista situatie de egalitate, comisia de evaluare va formula o solicitare de reofertare, transmis apei emai ofertantilor aflati la egalitate, la care acestia vor avea un termen de o zi lucratoare pentru a putea raspunde.**

**In cazul in care ofertantul clasat pe primul loc nu isi va mentine oferta de pret, din diverse motive care nu tin de autoritatea contractanta, contractul pentru lotul respectiv se va incheia cu ofertantul clasat pe locul 2, daca acesta exista, fara a mai fi nevoie de reluarea procedurii de negociere, si in cazul in care nici acesta nu doreste sa isi mentina oferta de pret, cu ofertantul clasat pe locul 3.**

## SECȚIUNEA VI: INFORMAȚII SUPLIMENTARE

**VI.1) CONTRACTUL ESTE PERIODIC (după caz) da  nu**

■

Dacă da, precizați perioadele estimate de publicare a anunțurilor viitoare:

\_\_\_\_\_

**VI.2) Contractul se inscrie intr-un proiect/program finantat din fonduri comunitare da  nu**

Dacă da, trimitere (trimiteri) la proiect(e) și/sau

program(e): \_\_\_\_\_

### VI.4) CĂI DE ATAC

#### VI.4.1) Organismul competent pentru căile de atac

Denumire oficială: Consiliul National de Solutionare a Contestatiilor

Adresă: Str.Stravopoleos nr.6, sector 3

|                                       |                     |               |
|---------------------------------------|---------------------|---------------|
| Localitate: Bucuresti                 | Cod poștal: 030084  | Țară: Romania |
| E-mail:<br>office@cncsc.ro            | Telefon: 0213104641 |               |
| Adresă Internet<br>(URL) www.cncsc.ro | Fax: 0213104642     |               |

#### Organismul competent pentru procedurile de mediere (după caz)

Denumire oficială:

Adresă:

|                          |             |       |
|--------------------------|-------------|-------|
| Localitate:              | Cod poștal: | Țară: |
| E-mail:                  | Telefon:    |       |
| Adresă Internet<br>(URL) | Fax:        |       |

#### VI.4.2) Utilizarea căilor de atac (completați rubrica VI.4.2 SAU, după caz, rubrica VI.4.3)

Precizări privind termenul (termenele) de exercitare a căilor de atac:

#### VI.4.3) Serviciul de la care se pot obține informații privind utilizarea căilor de atac

Denumire oficiala:

|                       |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Adresa:               |                       |                       |
| Localitate:           | Localitate:           | Localitate:           |
| E-mail:               | E-mail:               | E-mail:               |
| Adresa Internet (URL) | Adresa Internet (URL) | Adresa Internet (URL) |

## **CAIET DE SARCINI**

### Privind achiziția de produse alimentare

#### I. Considerații generale

I.1. Temei legal: Prezentul caiet de sarcini este întocmit în conformitate cu prevederile Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare și a Hotărârii Guvernului nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

#### I.2. Autoritatea contractantă:

Scoala Profesionala Speciala Stefan cel Mare

Cod unic de înregistrare: 4145446

Adresa: Comuna Stefan cel Mare, str, Stanjenelului, nr. 27, jud. Neamt

#### II. Obiectul și scopul

Obiectul prezentului caiet de sarcini îl constituie stabilirea cerințelor minime obligatorii, precum și a celorlalte prevederi ce vor trebui respectate, în vederea achiziționării de produse alimentare, necesare asigurării hranei beneficiarilor Scoala Profesionala Stefan cel Mare

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

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranță în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, ambalare etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind minime. În acest sens orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile prezentului Caiet de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minime din caietul de sarcini.

Pentru loturile pentru care se depun fișe tehnice și/sau fotografii, furnizorul are obligația de a livra exact aceleași produse prezentate la momentul depunerii ofertei tehnice. În cazul în care produsul prezentat în fișa tehnică și/sau fotografii nu mai poate fi livrat, din motive independente de voința furnizorului, acesta va putea livra un alt produs, care prezintă un nivel de calitate cel puțin identic, sau superior, doar cu acordul prealabil al autorității contractante.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului. Cantitățile previzionate a fi achiziționate de către autoritatea contractantă sunt prezentate în Anexa la prezentul caiet de sarcini.

Cantitățile prezentate în Anexă sunt estimative, cantitățile ce urmează a fi efectiv achiziționate urmând a se stabili în funcție de necesarul concret de alimente, de fluctuațiile numărului de beneficiari, de eventualele schimbări în regimul alimentar al acestora și de creditele bugetare alocate.

Cantitățile previzionate a fi achiziționate de către autoritatea contractantă sunt prezentate în Anexa la prezentul caiet de sarcini.

De asemenea, cantitățile prezentate în Anexă sunt orientative, venind în sprijinul ofertantului pentru fundamentarea ofertei financiare și previzionarea necesităților de aprovizionare, eventual identificarea nevoii încheierii unor precontracte cu alți operatori economici.

Livrarea produselor se va realiza de către ofertantul furnizor, pe baza comenzilor ferme emise de către reprezentanții autorizați ai autorității contractante, conform caracteristicilor și condițiilor prezentate în secțiunea a III - a din prezentului caiet de sarcini.

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

Cerintele specificate în prezentul caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind cerinte minime. În acest sens orice oferta prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minime obligatorii din Caietul de sarcini. Ofertele cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini vor fi declarate neconforme în temeiul art. 137, alin.(3), lit.a) din H.G. nr.395/2016.

Orice certificat și/sau autorizare care definește nivelul calitativ, tehnic și de performanță, precum și sisteme de asigurare a calității pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea, va fi considerată ca având mențiunea "sau echivalent".

Interpretare:

Prin sintagma "toate produsele/tuturor produselor" se înțelege "toate produsele aferente lotului pentru care se depune oferta".

### **III. Specificații tehnice minimale**

#### **LOT 1 – Produse din carne de pui**

| <b>Produs</b> | <b>Caracteristici</b>   |
|---------------|---|
| Aripă pui     | Aripile de pui sunt părțile tranșate, reprezentate de humerus, radius și ulna cu musculatura în aderență naturală; produs congelat.<br><b>Proprietăți organoleptice</b><br><b>Aspect exterior:</b> curate, fără corpuri străine (sânge, pene, fulgi etc), fără impurități mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă, cu pielea întregă, fără tumori sau semne de inflamație, fără fracturi deschise (oase rupte proeminente), fără contuzii severe, fără semne de alterare.<br><b>Consistență:</b> fermă, elastică. |

|                      |   |
|----------------------|---|
|                      | <p><b>Miros:</b> la suprafață și în secțiune caracteristic normal, fără miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico – chimice</b></p> <p>Reacția Kreis: negativă.</p> <p>Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă.</p> <p>PH: 5,8 – 6</p> <p><b>Starea termică:</b> congelată; aripile de pui se răcesc în condiții care să asigure în profunzime temperatura de maximum - 12°C; la ciocănire dă un sunet clar. Este interzisă recongelarea produsului.</p> <p><b>Ambalare:</b> ambalate în pungi de polietilenă sau caserole, închise prin termosudare, cu masa de 1 kg sau bax 10 kg.</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului, starea termică, marca de sănătate care atestă că produsele au fost obținute în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, cantitatea netă, indicații privind lotul produsului, data ambalării și data expirării, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> <p>Toate mențiunile înscrise pe acestea trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p> |
| Piept de pui dezosat | <p>Pieptul de pui dezosat, fără piele este partea tranșată obținută din pieptul întreg, sau porționat în jumătăți, fără os, fără piele, rezultat prin îndepărtarea sternului, claviculei, coastelor și a părții cartilaginoase a sternului; produs congelat.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect exterior:</b> fără piele, curat, fără impurități mecanice, cu suprafața umedă dar nelipicioasă.</p> <p><b>Consistență:</b> fermă, elastică.</p> <p><b>Miros:</b> la suprafață și în secțiune caracteristic normal, fără miros străin.</p> <p><b>Culoare:</b> după decongelare trebuie să aibă o culoare alb – roz, asemănătoare cărnii proaspete.</p> <p><b>Proprietăți fizico – chimice</b></p> <p>Reacția Kreis: negativă.</p> <p>Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă.</p> <p>PH: 5,8 – 6.</p> <p><b>Starea termică:</b> congelată; pieptul de pasăre dezosat fără piele se răcește în condiții care să asigure în profunzime temperatura de maximum - 12°C; la ciocănire dă un sunet clar. Este interzisă recongelarea cărnii.</p> <p><b>Ambalare:</b> ambalat în pungi de polietilenă sau caserole se închise prin termosudare, cu masa de 1 sau 2 kg..</p>  |

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
|                                    | <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului, starea termică, marca de sănătate care atestă că produsele au fost obținute în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, cantitatea netă, indicații privind lotul produsului, data ambalării și data expirării, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p>  |
| Pulpe de pui superioare fara spata | <p>Pulpe superioare de pui dezosate; produs congelat.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect exterior:</b> curate, fără impurități mecanice, fără oase/fragmente de oase, cu suprafața umedă dar nelipicioasă, fără contuzii severe.</p> <p>Dimensiune: 100-150 g.</p> <p><b>Consistență:</b> fermă, elastică.</p> <p><b>Miros:</b> la suprafață și în secțiune caracteristic normal, fără miros străin.</p> <p><b>Culoare:</b> după decongelare trebuie să aibă un aspect roz, asemănător cărnii proaspete.</p> <p><b>Proprietăți fizico – chimice</b></p> <p>Reacția Kreis: negativă.</p> <p>Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă.</p> <p>PH: 5,8 – 6</p> <p><b>Starea termică:</b> congelată; pulpele de pui se răcesc în condiții care să asigure în profunzime temperatura de maximum - 12°C; la ciocănire dă un sunet clar. Este interzisă recongelarea cărnii.</p> <p><b>Ambalare:</b> ambalat la pungi de 1kg sau bax 10 kg</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului, starea termică, marca de sănătate care atestă că produsele au fost obținute în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, cantitatea netă, indicații privind lotul produsului, data ambalării și data expirării, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> <p>Toate mențiunile înscrise pe acestea trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p> |
| Pulpe inferioare de pui congelate  | <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Stare termică:</b> congelate.</p> <p><b>Aspect:</b> întregi, congelate, fara grasime, fara gheata, cu aspect curat, fara pene sau fulgi, suprafata exterioara de culoare roz pana la alb-galbui, cu strat redus de grasime (alb galbui), cu miros placut, caracteristic specie.</p> <p><b>Ambalare:</b> ambalat la bax de maximum 10 kg.</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului, starea termică, marca de sănătate care atestă că produsele au fost obținute în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, cantitatea netă, indicații privind lotul produsului, data ambalării și data expirării, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> <p>Toate mențiunile înscrise pe acestea trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p> |
|--|--|

## LOT nr. 2 - Produse din carne de porc si vita

### Specificații tehnice minimale

| <b>Produs</b>                | <b>Caracteristici</b>   |
|------------------------------|---|
| Carne tocată de porc si vita | <p>Carne tocata din porc si vita congelata.<br/>Carne tocată amestec: 80% carne de porc 20% carne de vită.</p> <p><b>Caracteristici organoleptice</b><br/><b>Aspect:</b> Culoare caracteristica carni de porc si vita<br/><b>Miros:</b> Placut caracteristic, provenita de la vita tanara si porci castrati.<br/>Procent de grăsime max. 30%.<br/>Culoare: Culoare roz pana la rosu<br/><b>Stare termica:</b> Proaspat zvantata, racita in conditii naturale, avand la suprafata o pojghita uscata.<br/>Parte necomestibilă: 0%<br/><b>Ambalaj:</b> caserole max 1 kg<br/><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului, starea termică, marca de sănătate care atestă că produsele au fost obținute în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, cantitatea netă, indicații privind lotul produsului, data ambalării și data expirării, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> <p>Toate mențiunile înscrise pe acestea trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p> |
| Pulpă de porc fără os        | <p>Pulpă de porc, fără os</p> <p><b>Descriere</b></p>   |

|                       |   |
|-----------------------|---|
|                       | <p>- Este delimitată anterior de ultima vertebră lombară (exclusiv), la linia de separare de fleică, iar posterior de articulația femuro-tibio-rotuliană (ce separă pulpa de rasolul din spate);</p> <p>- Se prezintă fără slănină, șoricium de acoperire; se prezintă și fără suportul osos din regiunea sacrală;</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p>Va fi bine fasonată, putând prezenta la suprafață un strat discontinuu de grăsime de cel mult 5 mm, fără să aibă bucăți de carne sau grăsime desprinse parțial de suprafață.</p> <p><b>Caracteristici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ culoare de la alb-cenușie, roză și chiar roșie închis,</li> <li>➤ gust și miros specific;</li> <li>➤ condiții de calitate: suprafața cărnii lucioasă, curată, fără cheaguri de sânge sau murdară de conținut intestinal sau alte impurități.</li> </ul> <p><b>Proprietăți fizico – chimice</b></p> <p>Azot ușor hidrolizabil, NH(3)/100 g: maxim 35</p> <p>pH: 5,6-6,2</p> <p>Reacția pentru hidrogen sulfurat: Negativa</p> <p>Reacția Kreis: Negativa</p> <p>Reacția pentru identificarea amoniacului (metoda cu reacția Nessler): Negativa</p> <p>Carnea de porc trebuie să se încadreze în parametrii microbiologici și toxicologici (metale grele, reziduuri chimice), în limitele maxim admise stabilite prin legislația sanitară și sanitară veterinară în vigoare</p> <p><b>Starea termică:</b> congelată sub forma unui bloc compact, fără carcasă de gheață.</p> <p><b>Ambalare:</b> pungi de polietilenă sau caserole, închise prin termosudare cu masa între 1 - 3 kg.</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului, starea termică, marca de sănătate care atestă că produsele au fost obținute în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, cantitatea netă, indicații privind lotul produsului, data ambalării și data expirării, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> <p>Toate mențiunile înscrise pe acestea trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p> |
| Pulpă de vită fără os | <p>Pulpă de vițel fără os, provenită din sacrificarea animalelor cu vârsta cuprinsă între 1 și 2 ani, produs congelat.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect exterior:</b> carne dezosată, superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare și fără cartilagii. La suprafața cărnii pelicula este uscată iar în secțiune este ușor umedă. Nu se admit porțiuni dezghețate.</p> <p><b>Culoare:</b> roșu palid, spre roșu intens, specifică sortimentului.</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p><b>Consistență:</b> după decongelare, fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune, prin apăsare trebuie să revină la forma inițială. Sucul din carne se obține greu și este limpede.</p> <p><b>Gust și miros:</b> normal, caracteristic, plăcut, fără gust sau miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico – chimice</b></p> <p>Reacția Kreis: negativă</p> <p>Reacția pentru hidrogen sulfurat negativă</p> <p><b>Starea termică:</b> congelată în tot volumul; pulpa de vițel se răcește în condiții care să asigure în profunzime temperatura de maximum - 12°C; la ciocănire dă un sunet clar. Este interzisă recongelarea produsului.</p> <p><b>Ambalare:</b> pachete în folie de polietilenă cu greutate între 1 - 3 kg.</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului, starea termică, marca de sănătate care atestă că produsele au fost obținute în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, cantitatea netă, indicații privind lotul produsului, data ambalării și data expirării, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> <p>Toate mențiunile înscrise pe acestea trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p> |
|--|---|

### LOT 3 - Produse lactate

#### Specificații tehnice minimale

| Produs        | Caracteristici   |
|---------------|--|
| Brânză burduf | <p>Brânză burduf de calitate superioară; produs natural obținut dintr-un amestec de caș, sare și alte produse lactate, frământat și ambalat.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> masă omogenă, curată, bine frământată, fără aglomerări, fără impurități, fără puncte de mucegai, fără eliminare de zer.</p> <p><b>Consistență:</b> fină, onctuoasă, nesfărâmicioasă.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, ușor sărat, cu aromă specifică. Nu se admite gust sau miros străin (acru, amar, ranced, de mucegai, de drojdii etc).</p> <p><b>Culoare:</b> albă până la alb-gălbuie, uniformă în toată masa.</p> <p><b>Proprietăți fizico – chimice</b></p> <p>Grăsime raportată la substanța uscată: min. 40 %.</p> |

|                      |   |
|----------------------|---|
|                      | <p>Umiditate: max. 60 %<br/> Substanțe proteice: min. 20 %.<br/> Clorură de sodiu: max. 3,5 %.</p> <p><b>Proprietăți microbiologice</b> – caracteristicile microbiologice ale produsului vor fi în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.</p> <p>Salmonella – Limite m/M: absență<br/> Listeria monocytogenes – Limite m/M: absență</p> <p><b>Ambalare:</b> individuală în membrane PPA, sub formă de batoane cu masa netă de 500 g.<br/> <b>Termen de valabilitate:</b> min. 30 zile de la data livrării.<br/> <b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cu ingrediente, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare.</p> <p>Fiecare ambalaj cu produs se va eticheta individual cu etichete autocolante. Toate mențiunile înscrise pe acestea trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p> |
| Brânză grasă de vaci | <p>Brânză de vaci de calitate superioară; produs natural obținut din lapte de calitate.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> masă omogenă, curată, fără impurități, fără scurgere de zer.<br/> <b>Consistență:</b> pastă fină, cremoasă, nesfărâmicioasă.<br/> <b>Gust și miros:</b> plăcut, aromat, specific de fermentație lactică. Nu se admite gust sau miros străin (acru, amar, ranced, de mucegai, de drojdii etc).<br/> <b>Culoare:</b> albă, uniformă în toată masa.</p> <p><b>Proprietăți fizice și chimice</b></p> <p>Grăsime raportată la substanța uscată: min. 20 %.<br/> Substanțe proteice: min. 15 %.</p> <p>Proprietăți microbiologice – caracteristicile microbiologice ale produsului vor fi în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.</p> <p>Salmonella – Limite m/M: absență<br/> Drojdii și mucegaiuri: absență</p> <p><b>Ambalare:</b> găleată sau cutie din plastic cu masa netă de 1 kg.<br/> <b>Termen de valabilitate:</b> min.10 zile de la data livrării.</p>   |

|                |   |
|----------------|---|
|                | <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare.</p> <p>Fiecare ambalaj cu produs se va eticheta individual cu etichete autocolante. Toate mențiunile înscrise pe acestea trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p>   |
| Brânză telemea | <p>Brânză telemea nesărată, maturată, obținută din lapte natural de vacă; fără conservanți sau amelioratori; ambalată în vid.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> masă compactă, legată, curată, fără impurități; se admit bucăți ușor deformate și rare goluri de presare sau ochiuri de fermentare.</p> <p><b>Consistență:</b> uniformă, se rupe ușor fără a se sfărâma, să nu fie prea moale și să se comporte bine la porționat; Nu se admite produsul cu o consistență cretoasă sau puternic elastică.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific brânzei maturate de vacă. Nu se admite gust sau miros străin (acru, amar, ranced, de mucegai, drojdii, substanțe chimice, medicamente, furaje etc).</p> <p><b>Proprietăți fizice și chimice</b></p> <p>Grăsime raportată la substanța uscată: min. 40 %.</p> <p>Substanțe proteice: min. 15 %.</p> <p>Umiditate: max. 60 %</p> <p><b>Ambalare:</b> individuală în vid și egalizată la un gramaj net de cca. 500 g.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> min. 15 zile de la data livrării.</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare. Fiecare ambalaj cu produs se va eticheta individual cu etichete autocolante. Toate mențiunile înscrise pe acestea trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p> |
| Cașcaval       | <p>Cașcaval tip “Dalia”, obținut din lapte de vacă, prin coagulare cu cheag, opărirea cașului și maturarea acestuia.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect exterior:</b> suprafața netedă, curată, fără cute, pete sau crăpături.</p> <p><b>Aspect pe secțiune:</b> pastă curată, omogenă, compactă, fără diferențe mari de culoare, urme de mucegai, sau corpuri străine.</p>   |

|          |  |
|----------|--|
|          | <p><b>Consistență:</b> pastă fină, onctuoasă, ușor elastică, la rupere se desface în fâșii.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, potrivit de sărat, caracteristic brânzeturilor provenite din pastă opărită. Nu se admite gust sau miros străin (acru, amar, ranced, de mucegai, de drojdii etc).</p> <p><b>Culoare:</b> alb-gălbuie până la galben, uniformă în toată masa.</p> <p><b>Proprietăți fizice și chimice</b></p> <p>Grăsime raportată la substanța uscată: min. 40 %.</p> <p>Substanțe proteice: min. 20 %.</p> <p>Umiditate: max. 55 %</p> <p>Clorură de sodiu: max. 3,5 %.</p> <p><b>Ambalare:</b> individuală, în folie termocontractabilă, 400 – 600 g</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> min. 60 zile de la data livrării.</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cu ingrediente, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare.</p> <p>Fiecare ambalaj cu produs se va eticheta individual cu etichete autocolante. Toate mențiunile înscrise pe acestea trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p> |
| Smântână | <p>Smântână dulce (nefermentată) calitatea I; produs natural obținut prin degresarea laptelui de vacă de calitate superioară.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> masă omogenă, fără impurități, fără zer în exces.</p> <p><b>Consistență:</b> fluidă, uniformă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, dulceag, cu aromă specifică de smântână proaspătă, fără gust sau miros străin (acru, amar, ranced etc).</p> <p><b>Culoare:</b> albă, uniformă în toată masa.</p> <p><b>Proprietăți fizico – chimice</b></p> <p>Grăsime: min 30 %.</p> <p>Substanțe proteice: min. 1 %.</p> <p>Reacția pentru controlul peroxidazei: negativă.</p> <p><b>Proprietăți microbiologice</b> – caracteristicile microbiologice ale produsului vor fi în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.</p> <p>Salmonella – Limite m/M: absență</p>   |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
|                             | <p>E.coli – Limite m/M: 10 – 100 ufc/g<br/> Drojdii și mucegaiuri: absență<br/> <b>Ambalare:</b> găleată sau cutie de plastic cu masa netă de 900 gr – 1 kg.<br/> <b>Termen de valabilitate:</b> min. 8 zile de la data livrării.<br/> <b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, conținutul de grăsime, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare.<br/> Fiecare ambalaj cu produs se va eticheta individual cu etichete autocolante. Toate mențiunile înscrise pe acestea trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p>   |
| <p>Unt 65 %, 200 g</p>      | <p>Unt 65 % grăsime<br/> Compoziție: smântână pasteurizată obținută din lapte.<br/> <b>Proprietăți organoleptice</b><br/> <b>Aspect:</b> pastă omogenă compactă, fără picături de apă, fără goluri de aer, fără impurități.<br/> <b>Consistența:</b> compactă, cremoasă, tartinabilă.<br/> <b>Gust și miros:</b> aromat, proaspăt, de smântână dulce.<br/> <b>Culoare:</b> alb – gălbui, uniformă în toată masa.<br/> <b>Proprietăți fizico – chimice</b><br/> Grăsime: 65 %.<br/> Sare: 0,1 %.<br/> <b>Ambalare:</b> pachete cu masa netă de 200 g.<br/> <b>Termen de valabilitate:</b> min. 30 zile de la data livrării.<br/> <b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lista valorilor nutriționale pentru 100 g produs finit, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> |
| <p>Unt 80 - 82 %, 200 g</p> | <p>Unt 80 - 82 % grăsime<br/> <b>Compoziție:</b> smântână pasteurizată obținută din lapte.<br/> <b>Proprietăți organoleptice</b><br/> <b>Aspect:</b> pastă omogenă compactă, fără picături de apă, fără goluri de aer, fără impurități.<br/> <b>Consistența:</b> compactă, cremoasă, tartinabilă.<br/> <b>Gust și miros:</b> aromat, proaspăt, de smântână dulce.</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>Culoare:</b> alb – gălbui, uniformă în toată masa.</p> <p><b>Proprietăți fizico – chimice</b><br/> Grăsime: 80 - 82 %.<br/> Sare: 0,1 %.</p> <p><b>Ambalare:</b> pachete cu masa netă de 200 g.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> min. 30 zile de la data livrării.</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lista valorilor nutriționale pentru 100 g produs finit, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de....”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> |
|--|--|

#### LOT nr. 4 - Produse de patiserie, panificație și produse de morărit

##### Specificații tehnice minimale

| Produs                             | Caracteristici  |
|------------------------------------|---|
| Franzelă albă<br>feliată<br>300 g. | Pâine albă din grâu cu sare, feliată.<br><b>Proprietăți organoleptice</b><br><b>Aspect exterior general:</b> produs bine dezvoltat, format alungit, specific sortimentului, neaplatizat, fără semne de infestare, urme de mușegai, sau corpuri străine.<br><b>Coaja:</b> suprafață lucioasă, crocantă, de culoare galben aurie, uniformă.<br><b>Miez în secțiune:</b> miez bine afânat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată legat structural de coajă, cu pori fini, uniformi.<br><b>Consistență:</b> elastică (după o ușoară apăsare revine imediat la starea inițială).<br><b>Aroma:</b> plăcută, caracteristică pâinii coapte, fără miros străin (de mușegai, de rânced, etc.).<br><b>Gust:</b> plăcut, caracteristic pâinii coapte, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (pământ, nisip, etc.); nu se admit semne de alterare microbiană.<br><b>Ambalare:</b> pungă de polietilenă.<br><b>Modul de prezentare și masa:</b> franzelă feliată cu masa de 300 g.<br><b>Termenul de garanție:</b> minimum 48 de ore – maximum 36 de ore |

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <p>Melc cu nucă<br/>100 g.</p>   | <p>Produs de patiserie cu miez de nucă – produs proaspăt</p> <p><b>Compoziție:</b> făină albă de grâu, drojdie, sare, apă, zahăr, miez de nucă, ouă, ulei, grăsimi vegetale, esențe și arome specifice rețetei.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect exterior general:</b> produs bine dezvoltat, de formă specifică sortimentului, neplatizat, fără semne de infestare, urme de mușegai, sau corpuri străine.</p> <p><b>Coaja:</b> suprafață lucioasă, crocantă, de culoare brun-roșcată, rumenă, uniformă.</p> <p><b>Aroma:</b> plăcută, aromată, specifică produsului, fără miros străin (de mușegai, de ranced, etc.).</p> <p><b>Gust:</b> plăcut, caracteristic unui produs bine copt, dulce, aromat, specific componentelor utilizate.</p> <p><b>Miez în secțiune:</b> miez bine afânat pe toată suprafața secțiunii, cu pori fini, fără cocloașe, fără urme de făină nefrământată.</p> <p><b>Ambalare:</b> individuală în țiplă.</p> <p><b>Masa netă:</b> 100 g.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> minimum 48 de ore – maximum 36 de ore</p> |
| <p>Strudel cu mar<br/>100 g.</p> | <p><b>Ingrediente:</b> făina grau, oua, sare iodată, ulei, esențe, vanilie, drojdie, zahar , mere (min. 25 %), scortisoara</p> <p><b>Aspect exterior:</b> bine dezvoltat, nedeformat, neturtit, forma rotunda</p> <p><b>Culoare:</b> galben-aurie</p> <p><b>Miros și gust:</b> normal, plăcut, caracteristic unui produs bine copt</p> <p>Nu se admit gusturi și mirosuri străine(mușegai, ranced)</p> <p><b>Ambalare:</b> individuală în țiplă.</p> <p><b>Masa netă:</b> 100 g.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> minimum 48 de ore – maximum 36 de ore</p>  |

## LOT nr. 5 - Mezeluri și preparate din carne

### Specificații tehnice minimale

| Produs  | Caracteristici   |
|---------|--|
| Cabanos | <p>Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte și dublu afumate cu fum natural, din clasa de calitate superioară.</p> <p>Compoziție: carne de porc (min. 75 %), carne de vită (min. 5 %), slănină, apă, sare, condimente naturale, extracte de condimente și adaosuri în diferite proporții.</p> |

Nu se acceptă în rețetă carne separată mecanic (CSM), amidon modificat, organisme modificate genetic, organe, sau alte subproduse comestibile de abator.

Materiile prime utilizate vor corespunde standardelor și legislației în vigoare.

#### **Proprietăți organoleptice**

**Aspect exterior:** specific produselor afumate cu suprafața curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, fără pete sau mucegai. Nu se admit aglomerări de suc, gelatină și grăsime sub membrană.

**Aspect pe secțiune:** masă compactă, omogenă, mozaicată, fără fragmente de os, aglomerări de apă, condimente sau grăsime la capete, sau în orice punct secționat. Nu se admit bucăți de flaxuri și goluri de aer mai mari de 3 mm. La tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei.

**Formă și dimensiuni:** șiraguri formate din batoane cilindrice, fiecare cu o lungime de aprox. 25 - 30 cm și diametrul de 18 – 20 mm, obținute prin umplerea membranelor artificiale comestibile sau a membranelor naturale de oaie.

**Consistență:** specifică produsului, semitare – elastică.

**Culoare:** brun spre roșcat la exterior și roz spre roșu pe secțiune, specifică produselor supuse tratamentului termic (fierbere și dublă afumare) și membranelor utilizate.

**Gust și miros:** plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, moderat de sărat, fără gust sau miros străin (acru, mucegai, ranced etc.), cu gust și miros de fum moderat.

#### **Proprietăți fizico – chimice**

Umiditate: max. 50 %.

Grăsimi: max. 43 %.

Clorură de sodiu: max. 3 %.

Substanțe proteice totale: min. 12 %.

Azot ușor hidrolizabil – max. 45 mg/100 g.

Raport maxim collagen/proteină - 30

Reacția Kreis: negativă.

Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă.

**Proprietăți microbiologice** – caracteristicile microbiologice ale produsului vor fi în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

Listeria monocytogenes – Limite m/M: 100 ufg/g

Salmonella – Limite m/M: absență/10 g

E.coli – Limite m/M: 500 – 5000 ufc/g sau cm<sup>2</sup>

|            |  |
|------------|--|
|            | <p><b>Termen de valabilitate:</b> min. 20 de zile de la data recepției.</p> <p><b>Ambalare:</b> 1 – 2 kg, vidat</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, natura tratamentului termic utilizat, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> <p>Fiecare șirag cu produs se va eticheta cu etichete autocolante pe cel puțin 20 % din numărul de bucăți din care este format. Toate mențiunile înscrise pe etichete trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p>   |
| Cârnați    | <p>Afumați, subțiri, în membrană naturală.</p> <p><b>Caracteristici organoleptice</b></p> <p>Pastă omogenă compactă, fără flaxuri sau goluri de aer, fără corpuri străine, fără fragmente de os, aglomerări de grăsime sau condiment, fără gust și miros strain.</p> <p>La tăiere să se păstreze integritatea feliei.</p> <p><b>Compoziție:</b> carne de porc (min. 80 %), slănină, apă, sare, proteină animală de porc, condimente naturale, extracte de condimente și adaosuri în diferite proporții.</p> <p>Nu se acceptă în rețetă carnea separată mecanic, amidon modificat, subproduse comestibile de abator, sau organisme modificate genetic.</p> <p>Materiile prime utilizate vor corespunde standardelor și legislației în vigoare. Produsul conține membrane naturale comestibile.</p> <p><b>Aspect exterior</b> curat, nelipicios, fără mușgai sau corpuri străine, de forma unor bucăți cilindrice obținute prin umplerea membranelor natural, de grosime aprox. 20-22 mm, lungime aprox. 18-20 cm.</p> <p>Grăsime: max. 35%.</p> <p>Umiditate max. 65%.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> min. 15 zile de la data recepției.</p> <p><b>Ambalare:</b> punți vidate de 1 – 2 kg</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, natura tratamentului termic utilizat, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> |
| Crenwursti | <p>Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte și afumate, de calitate superioară.</p> <p>Compoziție: piept de pui (min. 60 %), slănină, apă, sare, proteină animală, condimente naturale, extracte de condimente și adaosuri în diferite proporții.</p>   |

Produsul va fi afumat cu lemn de esență tare.

Nu se acceptă în rețetă carne separată mecanic (MDM), organisme modificate genetic, sau subproduse comestibile de abator.

Materiile prime utilizate vor corespunde standardelor și legislației în vigoare.

#### **Proprietăți organoleptice**

**Aspect exterior:** specific produselor fierte și afumate cu suprafața curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție, fără pete sau mușegai. Nu se admit aglomerări de suc, gelatină și grăsime sub membrană.

**Aspect pe secțiune:** masă compactă, bine legată, omogenă, fără corpuri străine, flaxuri, fragmente de oase, aglomerări de apă, condimente sau grăsime. Se admit rare goluri de aer cu dimensiunea de max. 3 mm. La tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei.

**Formă și dimensiuni:** batoane cilindrice, cu diametrul de 18-20 mm și lungimea de 12-15 cm, în membrană artificială comestibilă, prezentate în formă de șiraguri sau individual, livrați în ambalaje de max. 1 kg.

**Consistență:** semitare, elastică, nesfărâmicioasă.

**Culoare:** crem spre roz la exterior și de culoare roz pe secțiune.

**Gust și miros:** plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, gust moderat de sărat, fără gust sau miros străin (acru, mușegai, rânțed etc.), cu gust și miros de fum moderat.

#### **Proprietăți fizico – chimice**

Umiditate: max. 70 %.

Grăsimi: max. 26 %.

Clorură de sodiu: max. 3 %.

Proteine totale: min. 10 %.

Azot ușor hidrolizabil – max. 35 mg/100 g.

Raport maxim colagen/proteină - 20

Reacția Kreis: negativă.

Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă.

**Proprietăți microbiologice** – caracteristicile microbiologice ale produsului vor fi în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

Listeria monocytogenes – Limite m/M: 100 ufg/g

Salmonella – Limite m/M: absență/25 g

E.coli – Limite m/M: 500 – 5000 ufc/g sau cm<sup>2</sup>

**Termen de valabilitate:** min. 14 de zile de la data recepției.

|               |  |
|---------------|--|
|               | <p><b>Ambalare:</b> 1 – 2 kg, vidat</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, natura tratamentului termic utilizat, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> <p>Fiecare șirag cu produs se va eticheta cu cel puțin 3 etichete autocolante plus una pe ambalaj. Toate mențiunile înscrise pe etichete trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p>  |
| Kaizer afumat | <p>Preparat din piept/ mușchi de porc, neinjectat, obținut prin fierbere și afumare.</p> <p>Forma: felii din carne piept de porc, fără os, cu dimensiune regulată, cu suprafață curate, nelipicioasă, fără aglomerări de gelatină.</p> <p><b>Caracteristici organoleptice</b></p> <p><b>Aspect exterior:</b> Suprafață uscată, curate, fără franjuri, fără grăsime topită și fără graulație de sare, zaharuri și fosfați la suprafața produsului.</p> <p><b>Aspect în secțiune:</b> stratul de carne de culoare roșie spre roz alternate cu slănină de culoare alba, fără cartilagii și flaxuritari.</p> <p>Procentul de grăsime: max. 40%.</p> <p><b>Consistență:</b> semitare</p> <p><b>Gust și miros:</b> specific sortimentului fiert și afumat, fără gust și miros strain.</p> <p>Greutate maximă: 0.35 kg</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> min. 15 zile de la data livrării.</p> <p><b>Ambalare:</b> 500 g – 1 kg vidat</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, natura tratamentului termic utilizat, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> <p>Fiecare bucată de produs se va eticheta individual cu etichete legate cu sfoară, sau autocolante, dacă modul de ambalare permite acest lucru. Toate mențiunile înscrise pe acestea trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi</p> |
| Oase afumate  | <p><b>Caracteristici organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> suprafata curata, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, de culoare specifica sortimentului.</p> <p><b>Aspect in sectiune:</b> caracteristic piesei anatomice in sectiune</p> <p>Fara <b>gust si miros</b> strain</p>  |

|               |   |
|---------------|---|
|               | <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 20 zile</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, natura tratamentului termic utilizat, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p>   |
| Rulada de pui | <p>Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produs fiert și afumat, de calitate superioară.</p> <p>Compoziție: piept de pui (min. 80 %), apă, sare, proteină animală de pasăre, condimente și adaosuri în diferite proporții.</p> <p>Produsul va fi afumat cu lemn de esență tare.</p> <p>Nu se acceptă în rețetă carne separată mecanic (MDM), soia, organisme modificate genetic, sau subproduse comestibile de abator.</p> <p>Materiile prime utilizate vor corespunde standardelor și legislației în vigoare.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect exterior:</b> suprafața curată, nedeteriorată, nelipicioasă, fără pete sau mucegai. Nu se admit aglomerări de suc, gelatină și grăsime sub membrană.</p> <p><b>Aspect pe secțiune:</b> bucăți din piept de pui dezosat, fără piele, corpuri străine, fragmente de os, bucăți de flaxuri, aglomerări de gel, grăsime sau condimente. Se admit rare goluri de aer, cu formă neregulată, de maxim 1 cm. La tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei.</p> <p><b>Formă și dimensiuni:</b> bucăți de formă aproximativ cilindrică și lungimea de 30 – 40 cm.</p> <p><b>Consistență:</b> specifică produsului, semitare, fragedă.</p> <p><b>Culoare:</b> specifică produsului afumat, aurie la exterior și roz pe secțiune.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, moderat de sărat, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin (acru, mucegai, rânțed etc.), cu gust și miros de fum moderat.</p> <p><b>Proprietăți fizico – chimice</b></p> <p>Clorură de sodiu: max. 3 %.</p> <p>Proteine: min. 10 %.</p> <p>Azot ușor hidrolizabil – max. 45 mg/100 g.</p> <p>Raport maxim colagen/proteină - 20</p> <p>Reacția Kreis: negativă.</p> <p>Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă.</p> |

|       |   |
|-------|---|
|       | <p><b>Proprietăți microbiologice</b> – caracteristicile microbiologice ale produsului vor fi în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.</p> <p>Listeria monocytogenes – Limite m/M: 100 ufg/g<br/> Salmonella – Limite m/M: absență/25 g<br/> E.coli – Limite m/M: 500 – 5000 ufc/g sau cm<sup>2</sup></p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> min. 20 de zile de la data recepției.</p> <p><b>Ambalare:</b> vidat, 0.500 kg – 1 kg</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, procentul de carne din conținutul produsului, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, natura tratamentului termic utilizat, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> <p>Fiecare baton se va eticheta individual cu etichete autocolante. Toate mențiunile înscrise pe acestea trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p>   |
| Salam | <p>Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte, din clasa de calitate superioară.</p> <p>Compoziție: pulpă de porc (min. 60 %), carne de porc (min. 20 %), apă, slănină (aprox. 5 %), sare, proteină animală de porc, condimente, extract de condimente și adaosuri în diferite proporții.</p> <p>Nu se acceptă în rețetă carne separată mecanic, amidon modificat, organisme modificate genetic, sau subproduse comestibile de abator.</p> <p>Materiile prime utilizate vor corespunde standardelor și legislației în vigoare.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect exterior:</b> membrană artificială necomestibilă, cu suprafața curată, nelipicioasă, cu înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție dar nelipit de aceasta, fără pete sau mucegai. Nu se admit aglomerări de suc, gelatină și grăsime sub membrană.</p> <p><b>Aspect pe secțiune:</b> masă compactă, bine legată, cu bucăți de pulpă de porc cu dimensiunea de cca. 20 mm, răspândite în masa produsului într-un procent de minim 30%. Nu se admit corpuri străine, flaxuri, bucăți de os, aglomerări de gel, condimente sau grăsime. Se admit rare goluri de aer neregulate, cu dimensiunea de max. 1 cm. La tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei.</p> <p>Formă și dimensiuni: batoane cilindrice, cu lungimea de aproximativ 35 – 40 cm și diametru de circa 8 cm.</p> <p><b>Consistență:</b> semitare – fragedă, specifică sortimentului.</p> <p>Culoare: roz spre roșu, specifică produselor din carne.</p> |

|               |  |
|---------------|--|
|               | <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros străin (acru, mușegai, ranced etc.), cu gust și miros de fum moderat.</p> <p><b>Proprietăți fizico – chimice</b><br/> Grăsimi: max. 32 %.<br/> Clorură de sodiu: max. 3 %.<br/> Substanțe proteice totale: min. 12 g/100 g produs.<br/> Azot ușor hidrolizabil – max. 30 mg/100 g.<br/> Raport maxim colagen/proteină - 20<br/> Reacția Kreis: negativă.<br/> Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă.</p> <p><b>Proprietăți microbiologice</b> – caracteristicile microbiologice ale produsului vor fi în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.<br/> Listeria monocytogenes – Limite m/M: 100 ufg/g<br/> Salmonella – Limite m/M: absență/10 g<br/> E.coli – Limite m/M: 500 – 5000 ufc/g sau cm<sup>2</sup></p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> min. 25 de zile de la data recepției.<br/> <b>Ambalare:</b> 1 – 2 kg vidat<br/> <b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, natura tratamentului termic utilizat, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.<br/> Fiecare baton se va eticheta individual cu etichete autocolante. Toate mențiunile înscrise pe etichete trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p> |
| Șuncă presată | <p><b>Caracteristici organoleptice</b><br/> <b>Aspect exterior:</b> Bucăți paralelipipedice, ovale sau rotunde, după forma preselor, cu suprafață curate, fără pete sau semne de alterare, cu marginile tăiate îngrijit.<br/> <b>Aspect pe secțiune:</b> Țesutul muscular de culoare uniformă de la roz-deschis până la roz, grăsimea de culoare alba sau nuanță roz, însă fără a fi îngălbenită.<br/> <b>Consistența:</b> Fragedă, compactă, masa bine legată și nesfărâmicioasă la tăiere. Grosimea stratului exterior de slănină este maxim 2 cm la șunca cu șorici și de 1 cm la șunca fără șorici.<br/> <b>Miros și gust:</b> Specific șuncilor fierte, cu gustul suculent și potrivit de sărat pentru șunca fiartă și presată, cu aromă plăcută de condimente, fără gust și miros strain (de mușegai, acru sau ranced)</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p><b>Termen de valabilitate</b> min. 20 de zile de la data recepției.</p> <p><b>Ambalare:</b> 1 - 2 kg, vidat</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, natura tratamentului termic utilizat, termenul de valabilitate, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> <p>Fiecare baton se va eticheta individual cu etichete autocolante. Toate mențiunile înscrise pe etichete trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.</p> |
|--|---|

## LOT nr. 6 - Diverse alimente

### Specificații tehnice minimale

| Produs                      | Caracteristici  |
|-----------------------------|---|
| Apă minerală 0,5l           | <p><b>Compoziție chimică:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Calciu 200-400 mg/l</li> <li>-Magneziu 70-150 mg/l</li> <li>-Sodiu 5-80 mg/l</li> <li>-CO<sub>2</sub> &gt;= 2500 mg/l</li> <li>-HCO<sub>3</sub> 1200-1900 mg/l</li> </ul> <p><b>Mod de ambalare:</b> sticla plastic de 0.5 litri.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data recepției : minim 6 luni</p> <p><b>Etichetare :</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date : denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p> |
| Biscuiți cremă<br>80 – 100g | <p><b>Ingrediente:</b> faina alba de grau, zahar, ulei de palmier, zahar invertit, bicarbonat de amoniu, bicarbonat de sodium, sare, metabisulfid de sodium.</p> <p>Biscuiti umpluti – au drept umplutura creme si paste de fructe. Au in compozitia lor continut mare de zahar (pana la 40%) si ridicat de grasimi (intre 16-25%), iar proportia umpluturii poate reprezenta 18-30%.</p> <p>Principalele <b>caracteristici organoleptice</b> sunt :</p>  |

|                  |  |
|------------------|--|
|                  | <p>- <b>aspectul exterior</b> – biscuitii de buna calitate se prezinta sub forma de bucati intregi, de forma tipica, cu desenul caracteristic, fara urme de exudare a grasimii si au culoare specifica sortimentului si ingredientelor utilizate.</p> <p>- <b>in sectiune</b> – prezinta o structura stratificata, cu porozitate fina, uniforma, fara goluri mari si o compozitie bine coapta.</p> <p>- <b>fragezimea</b> – este tipica grupei, mai mare la sortimentele de biscuiti zaharosi si spiritati si mai redusa la cei glutenosi sau aperitivi; mirosul, gustul si aroma sunt pronuntate, armonioase, corespunzatoare ingredientelor si aditivilor utilizati.</p> <p><b>Caracteristici microbiologice:</b><br/> Enterobacteriaceae: max. 100 cfu/g;<br/> Drojdii si mucegaiuri max. 1000 cfu/g;</p> <p><b>Mod de ambalare:</b> pachet 80 – 100 gr</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 3 luni</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p> |
| Biscuiți Eugenia | <p>Biscuiți cu crema de cacao (25%) tip Eugenie</p> <p><b>Ingrediente:</b> Făină de grâu , zahăr, grăsimi vegetale nehidrogenate, zahăr , sare, agenti de afanare (E500, E503) arome, cacao. Continut de crema 25%.</p> <p><b>Proprietati organoleptice:</b><br/> <b>Forma:</b> biscuiti de forma ovala, cu suprafata mata, fara besici, cu strat de crema care sa nu depaseasca marginile capacelor<br/> <b>Culoare</b> galben-auriu, uniform.<br/> <b>Aspect crema:</b> omogena, fara corpuri straine, gust si miros specific de cacao.<br/> <b>Miros</b> placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars);<br/> <b>Gust</b> dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars).<br/> <b>Consistenta:</b> crocanti, usor friabili.</p> <p><b>Proprietati fizice si chimice:</b><br/> Acizi grasi 0.6%/100g;<br/> Zahar total raportat la SU: min, 12%/100g,<br/> Grasime raportata la SU min. 10%/100g</p>   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
|                               | <p>Umiditate max. 8%/100g,<br/>Sare max. 3%/100g.</p> <p><b>Proprietati microbiologice:</b><br/>Enterobacteriaceae max 100 cfu/g;<br/>Drojdii si mucegaiuri max. 1000 cfu/g.</p> <p>Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 3 luni</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de....”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p>  |
| Biscuiti miere                | <p><b>Ingrediente</b><br/>Faina alba de grau, zahar, zahar invertit, grasimi vegetale nehidrogenate (ulei palmier), apa, miere 5%, agenti de afanare (33train33eris de amoniu, 33train33eris de sodiu), sare iodată, emulsificator (lecitina din soia), conservant (33train33eristi de sodiu), aroma miere.</p> <p>Grasimi 10.61 g/100 g<br/>Valoare energetica 412.81 kcal/100 g<br/>Glucide 75.61 g/100 g<br/>Sodiu 0.3 g/100 g<br/>Proteine 8.49 g/100 g<br/>Gramaj min 120 g</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 3 luni</p> <p><b>Etichetare :</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date : denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de....”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p> |
| Biscuiți pachet<br>100 – 200g | <p>Biscuiti tip petit beurre, ambalati in pungi imprimate din polipropilena, cu masa neta de 100g.</p> <p>Ingrediente:faina de grau 57%, zahar 11%, ulei de palmier (9%), zahar invertit, agenti de afanare (bicarbonat de amoniu E503, bicarbonate de sodium E 500), sirop de glucoza, zer pudra, extract de malt, sare iodată, arom, proteaza, conservant: metabisulfid de sodium (E223). Contine gluten.</p> <p><b>Proprietati organoleptice:</b><br/><b>Forma:</b> biscuit de forma dreptunghiulara, cu suprafata mata, fara besici, bine conturat</p>  |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
|                                | <p><b>Culoare</b> galben-auriu<br/> <b>Miros</b> placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars);<br/> <b>Gust</b> dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars).<br/> <b>Consistenta:</b> crocanti, usor friabili.</p> <p><b>Proprietati fizice si chimice:</b><br/> Acizi grasi 0.6%/100g;<br/> Zahar total raportat la SU: min. 10%/100g,<br/> Grasime raportata la SU min. 6%/100g<br/> Umiditate max. 6%/100g,<br/> Sare max. 3%.</p> <p><b>Proprietati microbiologice:</b><br/> Enterobacteriaceae max 100 cfu/g;<br/> Drojdii si mucegaiuri max. 1000 cfu/g.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 3 luni<br/> <b>Mod de ambalare:</b> pachet: 100 – 200 g<br/> <b>Etichetare :</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date : denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> |
| Biscuiti simpli,<br>vrac, 5 kg | <p><b>Compoziție:</b> făină albă din grâu 650, zahăr, grăsimi vegetale de palmier, agenți de afânare, vanilină, sare iodată.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b><br/> <b>Aspect:</b> biscuiți de formă dreptunghiulară, suprafața mată, bine conturați, fără defecte de formă.<br/> <b>Consistență:</b> crocanți, ușor friabili.<br/> <b>Gust și miros:</b> plăcut, caracteristic ingredientelor folosite, fără gust sau miros străin (mucegai, ranced, ars etc).<br/> <b>Culoare:</b> galben – auriu, uniformă.</p> <p><b>Proprietăți fizico – chimice</b><br/> Sare: max. 3 %.<br/> Grăsime raportată la S. U.: min. 6 %.<br/> Umiditate: max. 6 %.<br/> Acizi grași: 0.6 %.</p>  |

|                    |  |
|--------------------|--|
|                    | <p>Zahăr total raportat la S. U.: 10 %.</p> <p><b>Ambalare:</b> cutii de carton, sigilate cu bandă adezivă, cu masa netă de 5 kg; nu sunt admise produsele cu ambalajul deteriorat.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 3 luni</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de....”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p>  |
| Borș               | <p>Bors obținut din apa, tarata de grau, faina de malt, ambalat in recipient din plastic cu masa neta de 1000 g.</p> <p><b>Proprietati organoleptice:</b></p> <p><b>Aspect recipient:</b> recipient din material plastic, inchis ermetic, cu capac nebombat, eticheta curate, vizibil imprimata cu toate elementele de identificare.</p> <p><b>Aspect lichid:</b> lichid opalescent cu posibil sediment de faina si colonii de drojdii.</p> <p><b>Culoare:</b> Verde-galbuie, verde-brun in functie de soiul de grau din care provine tarata, uniforma in toata masa produsului.</p> <p><b>Gust si miros:</b> specific acru fara gusturi si mirosuri straine, caracteristic de bors.</p> <p><b>Proprietati fizico-chimice:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aciditate totala exprimata in acid lactic min. 0,5%</li> <li>○ pH max 4,5</li> <li>○ Sedimentmax 7g/L</li> </ul> <p><b>Proprietati microbiologice:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Enterobacteriaceae max. 10 cfu/g</li> </ul> <p><b>Termen de valabilitate</b> 60 zile de la data fabricatiei.</p> <p><b>Etichetare :</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date : denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de....”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p> |
| Brânză topită 140g | <p>Brânză topită clasică</p> <p>Compoziție: lapte degresat reconstituit, brânzeturi, unt, lapte praf degresat, săruri de topire, proteine din lapte, sare, smântână praf, 0, 1 %, corector de aciditate.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p>   |

|      |   |
|------|---|
|      | <p><b>Aspect:</b> suprafață netedă, lucioasă, fără coajă, pastă fină, omogenă, curată, cu rare goluri de aer, fără cristale de săruri de topire, fără impurități.</p> <p><b>Consistența:</b> compactă, moale, de cremă untoasă, până la ușor tare și elastică.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, caracteristic ingredientelor folosite, gust potrivit de sărat, fără gust sau miros străin.</p> <p><b>Culoare:</b> albă, uniformă în toată masa.</p> <p><b>Proprietăți fizico – chimice</b></p> <p>Grăsime raportată la substanța uscată: min. 40 %.</p> <p>Sare: 2,4 %.</p> <p>Proteine: min. 10 %</p> <p><b>Ambalare:</b> folie de aluminiu termosudabilă pentru 8 triunghiuri care, la rândul lor, sunt ambalate în cutii de carton, cu masa netă de 140 g.</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> <p>Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 6 luni</p> |
| Ceai | <p>Ambalat in cutie de carton cu continut 20 pliculete x 2g. Ceai diverse sortimente: sunatoare, tei, menta, musetel, 36train de padure, merisor, capsuni, zmeura, catina, 36train, 36train</p> <p><b>Proprietati organoleptice:</b></p> <p>Bucati mici, aciculare, fara corpuri straine, de culoare specifica, cu gust placut si miros specific sortimentului, fara gust si miros strain.</p> <p><b>Proprietati fizice si chimice:</b></p> <p>Umiditate 9.02 – 11.96%;</p> <p>Cenusa totala 7.50- 10.70%;</p> <p>Alergeni: contine lapte, soia. Poate contine urme de arahide, alune, gluten din grau si orz, ou.</p> <p>GMO: nu se utilizeaza organisme modificate genetic;</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> 12 luni de la data receptiei.</p> <p><b>Etichetare :</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date : denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p>   |

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Cereale Viva              | <p>Cereale extrudate sub diferite forme, glazurate cu sirop de zaharuri si miere, cu adaos de vitamine, ambalate in punga de BOPP imprimate, cu masa neta de 250g.</p> <p><b>Ingrediente:</b> cereale extrudate 62,6% (faina integrala de grau, faina de porumb, faina integral de orez, tarate de grau), zahar, glucoza lichida, miere 1%, ulei vegetal nehidrogenat de cocos, amidon de porumb, scortisoara, emulgator (lecitina de soia), colorant caramel, aroma miere, complex de vitamine si minerale 0,007% (tiamina, riboflavin, niacin, acid folic, fier).</p> <p><b>Proprietati senzoriale:</b></p> <p><b>Aspect:</b> cereale sub diferite forme din multicereale acoperite cu glazura de zaharuri, usor lucioase</p> <p><b>Miros:</b> caracteristic, tipic pentru ingredientele folosite, fara miros strain.</p> <p><b>Gust:</b> caracteristic, tipic, fara gust strain.</p> <p>Consistenta crocanta</p> <p>Produsul contine urmatarii alergeni: gluten, soia. Poate contine si urme de alune, arahide, susan sau alte variatii similare.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 3 luni</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de....”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p> |
| Corn cu ciocolată<br>65 g | <p>Produs dulce, copt, afanat prin fermentatie naturala.</p> <p>Intrediente: faina alba de grau, umputura 25% diverse sortimente, grasimi vegetale nehidrogenate, zahar, apa, drojdie naturala, oua, sirop de zahar invertit, unt, emulgatori: mono si 37train37eris ale acizilor grasi alimentari, si lecitina din soia, sare iodata, lapte praf degresat, conservant ( sorbet de potasiu, acidifiant acid citric, colorant: betacaroten), arome. Produsul contine gluten de grau.</p> <p><b>Caracteristici organoleptice:</b></p> <p><b>Aspect coaja:</b> neteda, lucioasa,</p> <p><b>Culoare:</b> brun roscat catre inchis,</p> <p><b>Miez:</b> poros, pori fini cu pereti subtiri, bine copt, bine crescut, fara straturi compacte.</p> <p><b>Gust</b> placut, corespunzator unui produs bine copt.</p> <p><b>Miros</b> placut, caracteristic materiilor prime din compozitia sortimentului, fara miros de mucegai, sau alt miros strain.</p> <p>Semne de alterare microbiana: lipsa.</p> <p>Ambalat individual.</p>  |

|                            |   |
|----------------------------|---|
|                            | <p><b>Gramaj:</b> 65 g</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 3 luni</p> <p><b>Etichetare</b> : produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date : denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p>  |
| Covrigei minibrezel<br>80g | <p><b>Ingrediente:</b> Faina de grau, ulei de palmier, amidon de porumb, extract de malt din malt de orz, drojdie, sare iodată (maxim 3%), zahar, agent de afanare ,ameliorator,</p> <p><b>Ambalaj:</b> punga 80 g</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 3 luni</p> <p><b>Etichetare</b> : produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date : denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p>  |
| Făină de grâu              | <p>Faina de grau superioara trei nule tip 000, ambalata in pungi de hartie kraft pentru uz alimentar cu masa neta de 1000g.</p> <p><b>Caracteristici organoleptice:</b></p> <p><b>Culoare</b> alb galbui, cu nuanta slab cenusiu si particule fine de tarate;</p> <p><b>Miros</b> placut, specific fainii, fara miros de mucegai, de incins, sau alt miros strain;</p> <p><b>Gust</b>, puțin dulceag, nici amar, nici acru, fara scrasnet la mestecare.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 6 luni</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> |
| Făină de porumb            | <p>Calitate superioara, grisat, de porumb,</p> <p><b>Aspectul exterior:</b> învelișul exterior al ambalajului să fie continuu, rezistent, curat, uniform, să nu prezinte fisuri, cu suprafața curată, eticheta vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, aplicată corespunzător pe fiecare unitate de produs;</p>  |

|                     |   |
|---------------------|---|
|                     | <p><b>Aspectul conținutului:</b> calitate sănătoasă, corespunzătoare, produs uscat, fără cocoloașe, conținut liber curgător, în conținutul produsului nu se admite prezența corpurilor străine, insectelor sau acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare; <b>Culoare:</b> galbenă;</p> <p><b>Miros:</b> plăcut, specific făinii, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin; gust: normal, puțin dulceag, nici amar, nici acru, fără scrâșnet la mestecare (datorită impurităților minerale: pământ, nisip etc.); Ambalat la punga de hartie la 1 kg.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 6 luni</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de....”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> |
| Frunze varza murata | <p>Foi ambalate in vid 1 kg.</p> <p><b>Mirosul si aspectul</b> placut caracteristic.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 3 luni</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de....”, condițiile de depozitare și <b>conditiile</b> de stocare.</p>  |
| Griș                | <p>Griș alimentar, obtinut prin prelucrarea (macinarea) graului. Ambalat la un gramaj net de 500gr.</p> <p><b>Caracteristici organoleptice:</b></p> <p><b>Aspect</b> granular, se admit porțiuni vizibile de invelis.</p> <p><b>Culoare</b> alb-galbuie uniforma;</p> <p><b>Miros si gust</b> caracteristic, fara miros de mucegai, incins sau alt miros strain.</p> <p>Gust caracteristic, putin dulceag, fara gust amar, acru, sau alt gust strain, fara scrasnet la mestecare (datorita impuritatilor minerale: pamant, nisip, etc.).</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 6 luni</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de....”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p>                           |
| <u>Grisine</u>      | <p>Ingrediente:faina,apa,drojdie, materii pentru valoare alimentara si aroma;</p> <p><b>Aspect:</b> batoane(bete) subtiri, foarte fine, afanate, spongioase si crocante.</p>  |

|           |  |
|-----------|--|
|           | <p><b>Aspect exterior:</b> bucăți întregi sau spărturi de formă, cu suprafață mată, netedă, nearsă, fără bășici sau goluri; se admit ușoare deformări și asperități</p> <p><b>Aspect in sectiune:</b> bine copt, straturi uniforme, porozitate fină, fără goluri, umflături, bucăți de aluat nefrământat sau corpuri străine.</p> <p><b>Culoare :</b> gălbui spre brun</p> <p><b>Gust</b> plăcut, corespunzător unui produs bine copt, nici amar, nici ranced ,fără scrâșnet între dinți datorită impurităților minerale.</p> <p><b>Miros</b> plăcut, caracteristic materialelor folosite, fără miros de mucegai sau alt miros strain.</p> <p>Ambalate in punga, 65 g.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 3 luni</p> <p><b>Etichetare :</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date : denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p> |
| Inghetata | <p>Inghetata vafa 55 gr/buc vanilie si/sau ciocolata;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Mirosul</b> produsului: placut, specific, fara miros strain;</li> <li>- <b>Gustul</b> produsului: placut, fara gust strain (mucegai, ranced, ars);</li> <li>- <b>Etichetarea</b> produsului trebuie respecte in totalitate cerintele legislatiei etichetarii.</li> <li>- Documentul de calitate care va trebui sa insoteasca produsul la orice livrare: declaratia de conformitate.</li> <li>- Indicarea lotului de fabricatie al produsului si termenul de valabilitate.</li> </ul> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 30 zile</p> <p><b>Etichetare :</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date : denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p>  |
| Ketchup   | <p>Ketchup clasic</p> <p>Compoziție: roșii (min. 174 g roșii / 100 g ketchup), oțet, zahăr, sare, diverse condimente, plante aromate, adaosuri și mirodenii.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> pastă omogenă, densă, fin strecurată, fără corpuri străine (semințe, pielțe, pedunculi, frunze etc.), fără semne de alterare (fermentație, mucegai etc.).</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>Consistență:</b> masă fluidă.</p> <p><b>Gust și miros:</b> gust dulce, natural, specific concentratelor de tomate, fără gust sau miros străin (de fermentație, afumat, ars, amar etc.)</p> <p><b>Culoare:</b> roșu intens până la roșu-cărămiziu, uniformă în toată masa.</p> <p><b>Ambalare:</b> ambalat la flacon cu masa netă de 550 g / 500 ml.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 6 luni</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p>                    |
| Lapte praf                                 | <p>Pungi intacte, conținutul să nu aibă grunji la palpat,</p> <p>Grăsimi min. 25%</p> <p>Pulbere fină omogenă, obținută din lapte crud, prin pulverizare și uscare.</p> <p>Culoare alb sau ușor gălbuie, fără impurități și particule colorate.</p> <p><b>Miros și gust</b> tipic de lapte praf, fără mirosuri și gust străine.</p> <p><b>Ambalare:</b> vrac la sac de 25 kg</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 3 luni</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p> |
| Margarină<br>UNIREA sau<br>echivalent 250g | <p>Margarina grasime 60% , cu masa neta de 250g.</p> <p>Ingrediente: Uleiuri vegetale (de palmier, floarea soarelui, rapita, cocos, in proportii variabile), apa, sare (0,35%), emulsifianti (mono si digliceride ale acizilor grasi), conservant (acid sorbic), aroma, acidifiant (acid citric), colorant (beta caroten), vitamine(A,D).</p> <p><b>Proprietati organoleptice:</b></p> <p><b>Aspect:</b> masa omogena, lucioasa, onctuoasa, fara picaturi de apa in sectiune;</p> <p><b>Culoare</b> alb-galbuie, se admite o usoara inchidere la culoare (galben) la suprafata, pe o adancime de max. 2 mm.</p> <p><b>Miros si gust:</b> placut, cu aroma specifica, fara miros si gust strain (amar, ranced, etc).</p> <p>Proprietati fizico-chimice:</p>   |

|         |   |
|---------|---|
|         | <p>Continut de grasime 60 %;<br/> Apa max. 33 -38%;<br/> Sare max. 0.5%;</p> <p>Proprietati microbiologice:<br/> Escherichia Coli, maxim 10/g;<br/> Salmonella absent pe 25g;<br/> Listeria monocitogenes absent in 25g;<br/> Drojdii si mucegaiuri, max. 100/g.</p> <p>Produs nemodificat genetic sau obtinut din organisme modificate genetic.<br/> Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 3 luni<br/> Etichetare: produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p>  |
| Măsline | <p>Masline negre calibru 161-180, ambalate in galeti de 2 kg<br/> Compoziție: măsline negre întregi, apă, sare (într-o cantitate redusă), stabilizator (gluconat de fier), acidifiant acid lactic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b><br/> <b>Aspect conținut:</b> măsline negre, fără impurități, fără defecte ale fructului sau epidermei, fără să fie zbârcite,<br/> fără fructe atacate de dăunători, cu o consistență tare cu pulpa rezistentă la apăsare.<br/> <b>Aspect recipient:</b> recipientul curat, închis ermetic, nebombat, etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare.<br/> <b>Gust și miros:</b> plăcut, specific sortimentului, fără gust sau miros străin.<br/> <b>Culoarea:</b> negru lucios.<br/> <b>Condiții tehnice si de calitate:</b><br/> Continut de sare: 3,5%-4,5%<br/> Masline defecte: &lt;12%<br/> pH: 6,5-8%<br/> CI liber in apa de racire 1.5-2ppm<br/> Temperatura de racire 40-45°C.<br/> Fo&gt;12.</p> |

|                          |   |
|--------------------------|---|
|                          | <p>Temperatura saramurii de umplere: &gt;70°C<br/> Vacuum-ul cutiei de conserve: 5-12 in Hg<br/> Tratament prin iradiere: Produsul si ingredientele continute nu sunt tratate cu radiatii de ionizare.<br/> <b>Ambalare:</b> galeti de 2 kg.<br/> <b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 6 luni<br/> Etichetare: produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă fără saramură, lotul produsului, termenul de valabilitate, respective mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p>   |
| <p>Muștar 290 - 300g</p> | <p>Mustar dulce ambalat in borcan de sticla.<br/> Ingrediente: apa, otet din vin, boabe de mustar 18%, zahar, sare iodată, amidon modificat din porumb, stabilizator (guma de xantan), colorant (betacaroten) , amestec condimente.<br/> <b>Proprietati organoleptice:</b><br/> <b>Aspect ambalaj:</b> Recipient de sticla curat, inchis ermetic, cu capac nebombat, cu eticheta curate si marcata cu toate elementele de identificare.<br/> <b>Culoare:</b> Galben- mustar, caracteristica, uniforma in toata masa produsului, cu puncte mici inchise la culoare ( in functie de soiul de mustar, galben, maro sau negru), datorat condimentelor folosite.<br/> <b>Consistenta:</b> pasta fina, omogena, onctuoasa, fara seminte sau coji provenie de la condimentarea sa plantele de aromatizare folosite.<br/> <b>Miros:</b> placut, caracteristic ingredientelor folosite, fara miros strain.<br/> <b>Gust:</b> dulce, fara gust strain.<br/> <b>Proprietati fizice si chimice:</b><br/> Aciditate: max. 3.0%<br/> pH 3-4<br/> Clorura de sodiu max. 4%,<br/> <b>Proprietati microbiologice:</b><br/> Drojdii si mucegaiuri: max. 100 /g;<br/> <b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 6 luni<br/> Etichetare: produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului,</p> |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | <p>termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p>   |
| Napolitane vrac       | <p>Napolitane cu cremă, neglazurate, diverse arome.</p> <p>Compoziție: zahăr, făină, ulei vegetal de palmier, amidon din porumb, cacao pudră cu conținut redus de grăsime, unt de cacao, pudră de roșcove, emulgator (lecitină din floarea soarelui), sare, agent de afânare, arome și adaosuri în diferite proporții.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> bucăți de formă paralelipipedică, formate din 3 foi și două straturi de cremă, distribuite uniform.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, dulce, caracteristic aromelor folosite.</p> <p><b>Culoare:</b> la exterior – galben-pai, uniformă, specifică foi de vafa; în secțiune – culori alternative, specific vafelor și cremelor folosite.</p> <p><b>Ambalare:</b> cutii de carton, sigilate cu bandă adezivă, cu masa netă de 3 – 5 kg; nu sunt admise produsele cu ambalajul deteriorat.</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> |
| Napolitane 170 – 200g | <p>Napolitane cu diverse creme</p> <p>Compoziție: făină de grâu, zahăr, ulei vegetal de palmier, zer praf din lapte, amidon de porumb, diverse creme cu conținut redus de grăsime (unt de cacao 10 – 12 %), pudră de roșcove, emulgator (lecitină din floarea soarelui), sare, agent de afânare, arome și adaosuri în diferite proporții.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> bucăți de formă paralelipipedică, formate din straturi de foi și cremă, distribuite uniform.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, dulce, caracteristic aromelor folosite.</p> <p><b>Culoare:</b> la exterior – galben-pai, uniformă, specifică foi de vafa; în secțiune – culori alternative, specific vafelor și cremelor folosite.</p> <p><b>Ambalare:</b> pachet 170 – 200 g</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului,</p>   |

|      |   |
|------|---|
|      | <p>regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lista valorilor nutriționale pentru 100 g produs finit, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p>   |
| Orez | <p>Orez cu bob rotund, calitatea I, ambalat in pungi de 1 kg.<br/> Timp de fierbere: 18-20 min.<br/> <b>Proprietati organoleptice:</b><br/> <b>Aspect:</b> Boabe de orez de forma rotunda, sanatoase, intregi, complet decorticate.<br/> <b>Culoare:</b> Alb, transparent, uniforma.<br/> <b>Miros:</b> caracteristic, fara miros strain de mucegai, de incins, de rozatoare.<br/> <b>Gust:</b> specific orezului.<br/> <b>Proprietati fizico-chimice:</b><br/> Umiditate: &lt;15%;<br/> Corpuri straine anorganice: 0.1%;<br/> Corpuri straine organice:0.1%;<br/> Boabe galbene: lipsa;<br/> Boabe gipsate: lipsa;<br/> Boabe cu dungii roscate: 3%;<br/> Boabe nedezvoltate (de culoare verde) lipsa;<br/> Sparturi: &lt;10%,<br/> Sparturi mici: &lt;1%;<br/> <b>Proprietati microbiologice:</b><br/> Bacillus cereus &lt;100;<br/> Drojdii si mucegaiuri: &lt;500;<br/> <b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 6 luni<br/> <b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> |
| Oțet | <p>Acid acetic alimetar diluat, ambalat la pet de 1L.<br/> <b>Proprietati organoleptice:</b><br/> <b>Aspect:</b> lichid limpede pana la opalescent, fara sedimente sau corpuri straine, culoare galbuie, uniforma cu gust acru, specific acidului acetic, fara gust strain si miros caracteristic materiei prime din care provine.<br/> <b>Proprietati fizice si chimice:</b></p>   |

|                      |   |
|----------------------|---|
|                      | <p>Aciditate totala 9-/±0.3g/100 cm<sup>3</sup></p> <p><b>Proprietati microbiologice:</b><br/> Drojdii si mucegaiuri: 10 cfu/g;<br/> Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;<br/> Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> <p>Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 6 luni</p>  |
| Oua                  | <p>Ouăle de găină trebuie să facă parte din categoria de greutate L respectiv între 63 g și 73 g.<br/> Categoria de calitate a ouălelor trebuie să fie A.<br/> Vor fi șampilate conform normelor în vigoare cu data expirării.</p> <p><b>Condiții tehnice de calitate :</b> coaja nevătămată, curată de formă normală, uscată, cameră de aer mobilă, albușul translucid, galbenul vizibil și ușor aplatizat, miros și gust caracteristic oului proaspăt.<br/> Nu se admit ouă sparte.</p> <p><b>Condiții de ambalare:</b> în cofraje de carton așezate în poziție verticală cu vârful în jos; ambalajele vor fi curate, uscate fără miros străin sau mucegaiuri, nu se admit ouă murdare cu urme de excremente de găină sau alte impurități.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 10 zile</p> <p><b>Inscripționarea</b> să fie estetică și lizibilă cu următoarele informații:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denumirea producătorului și localitatea</li> <li>- denumirea produsului – sortimentului</li> <li>- conținut</li> <li>- lotul și data fabricației</li> <li>- termen de valabilitate</li> <li>- termen minim de garanție</li> <li>- condiții de păstrare.</li> </ul> |
| Paste făinoase 500 g | <p>Spaghete ambalate in pungi.<br/> Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten.</p> <p><b>Proprietati organoleptice:</b></p>  |

|                  |  |
|------------------|--|
|                  | <p><b>Aspect:</b> suprafata neteda, fara urme de faina, translucide, in sectiune cu aspect sticlos, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua puncte negre pe cm liniar.</p> <p><b>Culoare:</b> alb-galbuie, uniforma.</p> <p><b>Gust si miros:</b> caracteristic, fara miros si gust strain.</p> <p>Defecte: sparturi max. 4%, sfaramaturi max. 3%, deformatate max. 10%.</p> <p><b>Proprietati fizico- chimice:</b></p> <p>Umiditate: 13%;</p> <p>Aciditate 3,2°,</p> <p>Continut de proteina bruta raportata la substanta uscata min 11%</p> <p>Crestere in volum la fierbere, min -250%</p> <p><b>Proprietati microbiologice:</b></p> <p>Drojdii si mucegaiuri max. 500 ufc/g;</p> <p>Enterobacteriaceae max. 5 ufc/g;</p> <p><b>Gramaj :</b> 500 gr</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de....”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> <p>Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 6 luni</p> |
| Pateu porc 100 g | <p>Cutii metalice cu cheita nebombate, închise etanș fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate neta, ingrediente, informatii energetice. Toate vor fi inscriptionate in limba romana.</p> <p>Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate in interior, fara pete de sulfura de fier.</p> <p><b>Caracteristicile produsului:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta alifioasa omogena;</li> <li>- culoare: galbui-roz;</li> <li>-gust si miros specific produsului ;</li> <li>- min 20% ficat.</li> </ul> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 6 luni</p> <p><b>Ambalaj :</b> 100 gr.</p> <p><b>Etichetare :</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date : denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului,</p>  |

|                  |   |
|------------------|---|
|                  | <p>regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p>  |
| Pernute Viva     | <p>Cereale pernițe umplute cu cremă min. 50 %<br/> Compoziție: făină de grâu, orez și porumb, zahăr, grăsimi vegetale de palmier, zer pudră, maltodextrină, lapte praf degresat, lactoză (din lapte), cacao cu conținut redus de grăsime cca. 5 %, pudră de roșcove, sare, emulsificator lecitină din soia, arome, colorant, conținut de cremă minimum 50 %.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b><br/> <b>Aspect:</b> pernițe umplute cu cremă, de culoare brun închis sau brun deschis, în funcție de sortiment.<br/> <b>Consistență:</b> crocantă.<br/> <b>Gust și miros:</b> plăcut, caracteristic pentru ingredientele și aromele folosite, fără gust sau miros străin.<br/> <b>Ambalare:</b> pungi cu masa netă de 100 g.<br/> <b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 3 luni<br/> <b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lista valorilor nutriționale pentru 100 g produs finit, lotul produsului, termenul de valabilitate, termenul de menținere în condiții de depozitare și temperatură de stocare.</p> |
| Pesmet           | <p>Pesmet ambalat la un gramaj net de 500g.<br/> Descriere:<br/> Produsul “Pesmet” este fabricat din făina albă de grâu, sirop de glucoză, grăsimi vegetale nehidrogenate de palmier, azaia: bicarbonat de sodiu, bicarbonate de amoniu, sare iodată, conservant (metabisulfid de sodiu).</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 6 luni<br/> <b>Etichetare :</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date : denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p>   |
| Prăjitură Măgura | <p>Prăjitură cu (25%) crema de lapte și glazura de cacao, ambalată în cartonă plastifiată, apoi individual în folie OPP cu masa netă 35g.<br/> Ingrediente: zahăr, uleiuri vegetale rafinate (floarea soarelui, rapita, palmier), grăsimi vegetale parțial hidrogenate ( palmier, soia, shea), făina din grâu, pudra de cacao cu conținut redus de grăsime, ouă, sirop de</p>   |

|          |  |
|----------|--|
|          | <p>glucoza-fructoza, lapte praf degresat, agenti de umezire ( sorbitol, glicerina), alcool etilic rafinat, agenti de afanare ( difosfat disodic, carbonat acid de sodiu), emulsifianti ( mono si digliceride ale acizilor grasi, lecitina din soia, poliricinoleat de poliglicerina), arome, sare, conservant) sorbat de potasiu. Continut de cacao( in invelis) min 19,7%</p> <p><b>Caracteristici organoleptice:</b></p> <p><b>Aspect exterior:</b> bucati de forma paralelipedica cu invelis uniform de glazura de cacao, cu suprafata lucioasa;</p> <p><b>Aspect in sectiune:</b> un contur de compound si un strat de crema intre doua foi rulada brun deschis</p> <p><b>Gust si miros:</b> dulce, placut specific aromei de vanilie.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 3 luni</p> <p><b>Etichetare :</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date : denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p>   |
| Pufuleți | <p>Obtinuti prin expandarea granulelor de porumb degerminat cu sau fara glazura cu diverse amestecuri de produse alimentare preparate din : sare, ulei, branza, lapte praf, zahar, acid citric, coloranti alimentari arome etc.</p> <p><b>Aspect :</b> forme diferite (sferice, elicidale, cornulețe, bastonașe, etc)</p> <p><b>Suprafață :</b> cu asperități, caracteristică expandatelor</p> <p><b>Culoare :</b> Galben aurie, caracteristică materialului folosit la glazurare, cu intercalații de culoare galbenă specifică produsului expandat</p> <p><b>Aspect în secțiune :</b> spongios, specific expandatului din cereale</p> <p><b>Gust și miros :</b> plăcut, ușor sărat, specific ingredientelor folosite sau dulce, specific materialelor și aromelor adăugate.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 3 luni</p> <p>Ambalaj: 50 gr</p> <p><b>Etichetare :</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date : denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p> |
| Sare     | <p>Sare recristalizata iodată, ambalata in cutie de carton la un gramaj net de 1 kg.</p> <p>Compozitie: Na Cl, KIO<sub>3</sub>, Fe(CN)<sub>6</sub>K<sub>4</sub>x3O(E536), urme de alte substante chimice (sulfati, carbonati).</p>   |

|                |   |
|----------------|---|
|                | <p><b>Proprietati fizice:</b><br/> cristale 0-0,8mm;<br/> culoare alba;<br/> densitate 1,15g/cm<sup>3</sup>;</p> <p><b>Criterii fizice:</b><br/> umiditate max. 0,1%;<br/> granulatie: 0-0,8 rest pe sita de 0,8 mm max. 5%;<br/> gust caracteristic de sare;<br/> aspect: cristale de culoare alba;<br/> corpuri straine nu se admit.</p> <p><b>Criterii chimice:</b><br/> clorura de sodiu min 99,7%;<br/> iodat de potasiu min 42-max. 67,2 mg/kg sare;<br/> ferocianura de potasiu max. 10mg/kg;<br/> As- max.0,5 mg/kg;<br/> Cu - max 2 mg/kg;<br/> Pb - max 2 mg/kg;<br/> Cd - max. 0,5mg/kg;<br/> Hg - max. 0,1 mg/kg.</p> <p>Tratamente aplicate: extractie cu ajutorul sondelor, purificare, recristalizare, desecare, uscare, clasare, tratare, ambalare, depozitare.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 6 luni</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de....”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> |
| Sticksuri 40 g | <p>Ingrediente: faina de grau, drojdie, sare, lapte praf, grasimi, ou, zahar, mac, susan</p> <p>Forma: baton cu sectiunea rotunda, cu diametrul de 3-6 mm si cu lungimea cca 105-135 mm</p> <p><b>Suprafata:</b> semilucioasa presarata sau fara sare, mac, susan</p> <p>Culoare galben spre brun</p> <p><b>Aspect in sectiune:</b> Produs bine copt, poros</p> <p><b>Consistenta :</b> crocanta</p>  |

|             |   |
|-------------|---|
|             | <p><b>Ambalaj :</b> punga 40 g</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 3 luni</p> <p><b>Etichetare :</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date : denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p>  |
| Suc 0.5l    | <p>Bautura racoritoare carbogazoasa sau necarbogazoasa, fabricata din concentrate aromate, sucuri sau sucuri concentrate de fructe, siropuri, substante aromatizate, acizi alimentari, vitamine, coloranti alimentari. Materiile prime folosite la fabricarea bauturilor racoritoare trebuie sa corespunda specificatiilor tehnice de produs si normelor sanitare in vigoare</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 3 luni</p> <p><b>Etichetare :</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date : denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p>  |
| Turtă dulce | <p>Turta dulce cu miere ambalata in cutii de caron imprimate – 2 – 3 kg</p> <p>Ingrediente: zahar, faina de secara, faina alba de grau, glazura alba de zahar (zahar, sirop de glucoza, colorant alimentar: dioxid de titan, acidifiant: acid citric, gelifiant: gelatin, conservant: sorbet de potasiu), agent umectant: sorbitol, miere naturala 2%, condiment, agent de afanare: 51train51eris de sodiu, zahar caramel, pudra de galbenus de ou. Contine gluten, faina de grau, secara, praf de ou.</p> <p><b>Proprietati organoleptice:</b></p> <p><b>Aspect exterior:</b> bucati intregi, nedeformate, fara goluri sau basici, cu suprafata uniforma, lucioasa, complet acoperite de glazura.</p> <p><b>Aspect in sectiune:</b> masa uniforma, caracteristica unui produs bine copt, cu pori mici, uniformi, fara goluri, fara urme de faina.</p> <p><b>Culoare:</b> uniforma, de la galben la brun deschis.</p> <p><b>Consistenta:</b> Frageda, nelipicioasa.</p> <p><b>Miros si gust:</b> placut, caracteristic mirodeniilor folosite, fara miros sau gust strain, de ars sau de mucegai.</p> <p><b>Proprietati fizice si chimice:</b></p> <p>Umiditate max. 15%;</p> <p>Grasime raportata la SU min. 0.6%</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>Zahar total raportat la substanta uscata, min. 35.8%.</p> <p><b>Caracteristici microbiologice:</b><br/> Drojdii si mucegaiuri max. 100ufc/g;<br/> Enterobacteriaceae max 10 ufc/g.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 3 luni</p> <p><b>Etichetare</b> : produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date : denumirea sub care este comercializat produsul, lista cuprinzând ingredientele, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului sau/și a materiilor prime folosite, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de...”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare</p>  |
| <p>Ulei Unisol sau echivalent</p>      | <p>Ulei rafinat din floarea soarelui, imbuteliat in flacoane PET 1L, capac simplu.</p> <p><b>Proprietati organoleptice:</b><br/> Aspect la 15°C: limpede, fara suspensii si fara sediment.<br/> Culoare galbena.<br/> Miros si gust: placut, fara miros si gust strain.</p> <p><b>Proprietati fizico-chimice:</b><br/> Aciditate libera max. 0,08% acid oleic.<br/> Culoare Lovibond 0,8&lt;R&lt;1,3 5&lt;G&lt;8;<br/> Apa si substante volatile max. 0,04%;<br/> Impuritati insolubile in solventi organici max. 0,03%;<br/> Sapun : max. 0,01 % oleat de sodium;<br/> Indice de peroxid max 2 meq/kg;<br/> Cold test negativ.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 6 luni</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de....”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> |
| <p>Zahăr Margaritar sau echivalent</p> | <p>Zahar ambalat in pungi de 1 kg.</p> <p><b>Proprietati organoleptice:</b><br/> <b>Aspect in stare solida:</b> Cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber.<br/> <b>Aspect in solutie 25%:</b> solutie limpede, fara sediment si corpuri straine.<br/> <b>Culoare:</b> Alba, cu stralucire caracteristica.</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>Gust si miros:</b> Dulce, fara miros si gust strain, atat in stare solida, cat si in solutie.</p> <p><b>Proprietati fizico-chimice:</b><br/> Umiditate: 0.06%;<br/> Zaharoza 99,80%;<br/> PH in solutie 25%: 7.5;</p> <p><b>Proprietati microbiologice:</b><br/> Leuconostoc mesenteroides: absent.</p> <p><b>Termen de valabilitate</b> de la data receptiei : minim 6 luni</p> <p><b>Etichetare:</b> produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului, cantitatea netă, lotul produsului, termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de....”, condițiile de depozitare și temperatura de stocare.</p> |
|--|--|

## LOT 7 - Fructe si legume

### Specificații tehnice minimale

Legumele si fructele în stare proaspătă sunt interzise utilizării pentru consumul uman, dacă se prezintă în una din situațiile de mai jos:

- a) Prezintă semne organoleptice de alterare, modificări ale aspectului culorii, consistenței, gustului, mirosului;
- b) Prezintă semne de infestare cu paraziți (ouă, larve, forme adulte vii sau moarte), precum și resturi sau semne ale activității acestora;
- c) Prezintă urme de contact de rozătoare
- d) Prezintă miros și gust străine de natura produsului;
- e) Prezintă miros, gust sau pete de mucegai;
- f) Conțin contaminați peste limitele admise de normele igienico-sanitare în vigoare;
- g) Prezintă corpuri străine peste limitele admise în normele igienico-sanitare în vigoare,
- h) Nu sunt conforme standardelor de produs și specificațiilor tehnice;
- i) Nu sunt ambalate și etichetate conform prevederilor legale în vigoare;
- j) Prezintă însușiri negative ca:
  - Pulpă moale, făinoasă
  - Țesuturi lemnificate, fibroase
  - Pulpă cu pete neuniforme colorate, sticloasă

- Miroș de iarbă, străin, neplăcut, nespecific soiului
- Gust slab aromat, astrigent, fad
- Pulpă fermentată, supracoaptă
- Fructe imature

Este interzisă livrarea de legume și fructe al căror conținut de reziduuri de pesticide sau alte substanțe depășește nivelurile maxime admise prin acte normative în vigoare, astfel:

- Reziduuri ale substanțelor utilizate pentru protecția plantelor (pesticide), fertilizatori sau alte produse utilizate pentru tratarea solului, protejarea în timpul depozitării și pentru dezinfecția mijloacelor de transport
- Reziduuri ale substanțelor utilizate pentru protecția plantelor, care nu sunt autorizate în România pentru legume și fructe.

Etichetare: produsul va fi etichetat cel puțin cu următoarele date: denumirea sub care este comercializat produsul, denumirea și sediul producătorului / ambalatorului / distribuitorului, regiunea/țara de proveniență a produsului, cantitatea netă, lotul produsului, condițiile de depozitare și temperatura de stocare. Toate mențiunile înscrise pe etichete trebuie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi.

Notă: autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a refuza acele produse care provin din țări sau zone geografice cunoscute ca fiind afectate de epidemii, sau boli ale plantelor care pot provoca afecțiuni consumatorului.

| Produs | Caracteristici  |
|--------|---|
| Ardei  | <p>Ardei gras calitate I</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> ardei întregi, proaspeți, sănătoși, curați (fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice, fără pământ, nisip sau alte corpuri străine), fără vătămări mecanice, fără defecte interne.</p> <p><b>Dimensiune:</b> medie.</p> <p><b>Consistență:</b> tare.</p> <p><b>Culoare:</b> galbenă, verde sau roșie, specifică soiului.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific, fără gust sau miros străin (de substanțe chimice, mușegai, acru etc).</p> <p><b>Ambalare:</b> lădițe/saci de 5 – 10 kg.</p> |
| Banane | <p>Banane calitate I</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> fructe coapte, sănătoase, fără defecte exterioare sau interioare (coaja intactă, fără pete produse de boli sau dăunători, fără vătămări mecanice sau produse de îngheț).</p> <p><b>Dimensiune:</b> medie.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific, fără gust sau miros străin (acru, amar, de substanțe chimice, de fermentație etc).</p>  |

|            |   |
|------------|---|
|            | <p><b>Culoare:</b> galben uniformă.<br/> <b>Ambalare:</b> cutii sau lădițe.</p>   |
| Capsuni    | <p>Căpșuni calitate extra<br/> <b>Proprietăți organoleptice</b><br/> <b>Aspect:</b> fructe intacte, sănătoase, curate (fără nisip, pământ sau alte corpuri străine, fără urme de îngrășământ sau substanțe fitofarmaceutice toxice), cu aspect proaspăt, fără defecte exterioare sau interioare (pete produse de boli sau dăunători, vătămări mecanice, defecte de formă).<br/> <b>Dimensiune:</b> mare, calibrată, cu diametrul de 25 mm.<br/> <b>Gust și miros:</b> plăcut, specific, fără gust sau miros străin (acru, amar, de substanțe chimice, de fermentație etc).<br/> <b>Culoare:</b> roșie uniformă, specifică.<br/> <b>Ambalare:</b> cutii sau lădițe, în cantități mici astfel încât să fie împiedicată deteriorarea produsului.</p> |
| Cartofi    | <p><b>Proprietăți organoleptice</b><br/> <b>Aspect:</b> normal, proaspăt, caracteristic soiului, întregi, sănătoși, curați (fără pământ, nisip sau corpuri străine), acoperiți bine de coajă, neîncolțiți, fără defecte externe sau interne (lovituri mecanice, crăpături, deformări grave, pete pe coajă sau sub coajă provocate de boli sau dăunători etc), fără umezeală externă.<br/> <b>Mărime:</b> medie spre mare, cu diametrul de min. 60 mm.<br/> <b>Consistență:</b> tare, specifică sortimentului, fără leziuni produse de ger.<br/> <b>Culoare:</b> galbenă sau roșie.<br/> <b>Gust și miros:</b> plăcut, specific sortimentului, fără gust sau miros străin.<br/> <b>Ambalare:</b> vor fi ambalați în saci de maximum 25 kg.</p>     |
| Castraveti | <p>Castraveți calitate I<br/> <b>Proprietăți organoleptice</b><br/> <b>Aspect:</b> castraveți întregi, sănătoși, cu aspect proaspăt, curați (fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice, fără pământ, nisip sau alte corpuri străine), fără defecte exterioare sau interioare (umiditate exterioară anormală, vătămări mecanice, defecte de formă, crăpături, pete produse de boli sau dăunători etc).<br/> <b>Dimensiune:</b> medie.<br/> <b>Consistență:</b> tare.<br/> <b>Gust și miros:</b> plăcut, specific soiului, fără gust sau miros străin (de substanțe chimice, gust amar etc)<br/> <b>Culoare:</b> verde.<br/> <b>Ambalare:</b> saci/lădițe de 5 -10 kg.</p>   |
| Ceapa      | <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p>   |

|             |  |
|-------------|--|
|             | <p><b>Aspect:</b> bulbi întregi, sănătoși, neatacați de boli sau dăunători, neîncolțiți, cu frunze acoperitoare bine înfășurate pe bulbi, fără defecte exterioare sau interioare (lovituri mecanice, crăpături leziuni produse de ger, proeminențe cauzate de o dezvoltare vegetativă anormală etc).</p> <p><b>Umiditate:</b> uscată, fără umiditate exterioară anormală.</p> <p><b>Mărime:</b> medie.</p> <p><b>Formă și culoare:</b> caracteristică soiului.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific sortimentului, fără gust sau miros străin.</p> <p><b>Ambalare:</b> saci de 5 – 10 kg.</p>   |
| Ceapa verde | <p>Ceapă verde calitatea I</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> întregă, cu aspect proaspăt, frunzele să nu fie îngălbenite sau vestejite, curată (fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice, fără pământ, nisip sau alte corpuri străine), fără defecte exterioare sau interioare (umiditate exterioară anormală, vătămări mecanice, defecte de formă, crăpături, pete produse de boli sau dăunători etc).</p> <p><b>Dimensiune:</b> medie.</p> <p><b>Consistență:</b> fragedă.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific soiului, fără gust sau miros străin.</p> <p><b>Culoare:</b> albă pentru tulpină și verde pentru frunze.</p> <p><b>Ambalare:</b> lădițe de max. 5 kg.</p>    |
| Cirese      | <p>Cireșe calitate extra</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> fructe intacte, sănătoase, curate (fără urme de îngrășământ sau substanțe fitofarmaceutice toxice, fără pământ sau alte corpuri străine), fără defecte exterioare sau interioare (defecte de formă sau culoare la nivelul epidermei, vătămări mecanice sau produse de boli ori dăunători, viermi, pete etc).</p> <p><b>Dimensiune:</b> calibrată conform clasei de calitate extra.</p> <p><b>Consistență:</b> tare.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific, fără gust sau miros străin (acru, amar, de substanțe chimice, de fermentație etc).</p> <p><b>Culoare:</b> roșie.</p> <p><b>Ambalare:</b> cutii sau lăzi de maximum 5 kg.</p> |
| Conopida    | <p>Întregă, fără lovituri, si/sau tăieturi extinse</p> <p>Sănătoase, neafectata de putrezire sau depreciere astfel încât să o facă impropriu consumului.</p> <p>Curățate, lipsite de orice materii vizibile, fără dăunători, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără semen de deshidratare internă, fără deprecieri cauzate de temperature scăzute sau ger, fără umiditate exterioară anormală, fără miros sau gust strain.</p>   |

|         |  |
|---------|--|
| Fasole  | <p><b>Proprietăți organoleptice</b><br/> <b>Aspect:</b> boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, cu aspect lucios, neîncolțite, neinfestate de gărgărița fasolei, fără defecte exterioare sau interioare (lovituri mecanice, crăpături, pete produse de boli sau dăunători etc).<br/> <b>Mărime:</b> boabe de calibru mediu, uniforme.<br/> <b>Gust și miros:</b> plăcut, fără gust sau miros străin (de mucegai, de încins, de substanțe chimice).<br/> <b>Ambalare:</b> pungi de 1 kg, care pot fi grupate în cutii sau saci de max. 10 kg.<br/> În funcție de sezon, fasolea boabe trebuie să fie din recolta aceluiași an, sau anul precedent, dar nu mai veche de 9 luni de la data recoltării.</p>   |
| Lamai   | <p>Lămâi calitatea I<br/> <b>Proprietăți organoleptice</b><br/> <b>Aspect:</b> fructe sănătoase, fără defecte exterioare sau interioare (coaja intactă, fără pete produse de boli sau dăunători, fără vătămări mecanice sau produse de îngheț).<br/> <b>Dimensiune:</b> medie.<br/> <b>Consistență:</b> tare.<br/> <b>Gust și miros:</b> plăcut, specific, fără gust sau miros străin (acru, amar, de substanțe chimice, de fermentație etc).<br/> <b>Culoare:</b> galben uniformă.<br/> <b>Ambalare:</b> cutii sau lădițe de max. 5 kg.</p>   |
| Mere    | <p>Mere calitatea I<br/> <b>Proprietăți organoleptice</b><br/> <b>Aspect:</b> fructe intacte, sănătoase, curate (fără urme de îngrășământ sau substanțe fitofarmaceutice toxice, fără pământ sau alte corpuri străine), fără defecte exterioare sau interioare (deteriorări produse de frig, defecte de formă sau culoare la nivelul epidermei, vătămări mecanice sau produse de boli ori dăunători, viermi, pete etc), fără umezeală externă anormală.<br/> <b>Dimensiune:</b> calibrul min. 60 mm, și masa de min. 90g, acceptându-se o toleranță de max. 10% din numărul sau masa merelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei.<br/> <b>Consistență:</b> tare.<br/> <b>Gust și miros:</b> plăcut, specific soiului, fără gust sau miros străin (acru, amar, de substanțe chimice, de fermentație etc).<br/> <b>Culoare:</b> galben, galben – verde, roșu.<br/> <b>Ambalare:</b> cutii sau lăzi de 10 – 15 kg.</p> |
| Morcovi | <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p>  |

|           |  |
|-----------|--|
|           | <p><b>Aspect:</b> rădăcini netede, cu aspect proaspăt, curat (fără pământ, nisip sau corpuri străine), neramificat, nelemnificat, fără defecte externe sau interne (lovituri mecanice, crăpături, deformări grave, pete provocate de boli sau dăunători etc).</p> <p><b>Mărime:</b> medie.</p> <p><b>Consistență:</b> tare, specifică sortimentului.</p> <p><b>Culoare:</b> portocalie, specifică sortimentului.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific sortimentului, fără gust sau miros străin.</p> <p><b>Ambalare:</b> cutii, lăzi sau saci de max. 5 kg.</p>   |
| Nectarine | <p>Nectarine calitate extra.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> fructe intacte, sănătoase, curate (fără urme de îngrășământ sau substanțe fitofarmaceutice toxice, fără pământ sau alte corpuri străine), fără defecte exterioare sau interioare (defecte de formă sau culoare la nivelul epidermei, vătămări mecanice sau produse de boli ori dăunători, viermi, pete etc).</p> <p><b>Dimensiune:</b> calibrată conform clasei de calitate extra.</p> <p><b>Consistență:</b> tare, să reziste la o apăsare ușoară; nu sunt admise fructele care prezintă o consistență moale.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific, fără gust sau miros străin (acru, amar, de substanțe chimice, de fermentație etc).</p> <p><b>Culoare:</b> epiderma de culoare galbenă, acoperită cu roșu în proporție de 40-50 %, iar pulpa de culoare galbenă.</p> <p><b>Ambalare:</b> cutii sau lăzi, având o cantitate care să nu permită deteriorarea produsului pe timpul transportului și al depozitării.</p> |
| Pepene    | <p>Pepeni calitatea I</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> pepeni ajunși la maturitate, copti, sănătoși, curați (fără urme de îngrășământ sau substanțe fitofarmaceutice toxice, fără pământ sau alte corpuri străine), fără defecte exterioare sau interioare (vătămări mecanice sau produse de boli ori dăunători, pete etc).</p> <p><b>Dimensiune:</b> diametru de min. 20 cm. / min. 4 kg.</p> <p><b>Consistență:</b> tare.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, dulce, specific, fără gust sau miros străin (acru, amar, de substanțe chimice, de fermentație etc).</p> <p><b>Ambalare:</b> lăzi sau saci.</p>   |
| Pere      | <p>Pere calitatea I</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> fructe intacte, sănătoase, curate (fără urme de îngrășământ sau substanțe fitofarmaceutice toxice, fără</p>  |

|          |   |
|----------|---|
|          | <p>pământ sau alte corpuri străine), fără defecte exterioare sau interioare (deteriorări produse de frig, defecte de formă sau culoare la nivelul epidermei, vătămări mecanice sau produse de boli ori dăunători, viermi, pete etc).</p> <p><b>Dimensiune:</b> calibrată conform clasei de calitate.</p> <p><b>Consistență:</b> tare, să reziste la o apăsare ușoară; nu sunt admise fructele cu o consistență moale la apăsare.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific, fără gust sau miros străin (acru, amar, de substanțe chimice, de fermentație etc).</p> <p><b>Culoare:</b> galbenă.</p> <p><b>Ambalare:</b> cutii sau lăzi de aprox. 5 – 10 kg.</p>  |
| Piersici | <p>Piersici calitate extra.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> fructe intacte, sănătoase, curate (fără urme de îngrășământ sau substanțe fitofarmaceutice toxice, fără pământ sau alte corpuri străine), fără defecte exterioare sau interioare (defecte de formă sau culoare la nivelul epidermei, vătămări mecanice sau produse de boli ori dăunători, viermi, pete etc).</p> <p><b>Dimensiune:</b> calibrată conform clasei de calitate extra.</p> <p><b>Consistență:</b> tare, să reziste la o apăsare ușoară; nu sunt admise fructele care prezintă o consistență moale.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific, fără gust sau miros străin (acru, amar, de substanțe chimice, de fermentație etc).</p> <p><b>Culoare:</b> epiderma de culoare galbenă, acoperită cu roșu în proporție de 40-50 %, iar pulpa de culoare galbenă.</p> <p><b>Ambalare:</b> cutii sau lăzi, având o cantitate care să nu permită deteriorarea produsului pe timpul transportului și al depozitării.</p> |
| Ridichi  | <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> proaspăt, curat (fără pământ, nisip sau corpuri străine), neramificat, nelemnificat, fără defecte externe sau interne (lovituri mecanice, crăpături, deformări grave, pete provocate de boli sau dăunători etc).</p> <p><b>Mărime:</b> medie.</p> <p><b>Consistență:</b> tare, specifică sortimentului.</p> <p><b>Culoare:</b> roșie.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific sortimentului, fără gust sau miros străin.</p> <p><b>Ambalare:</b> cutii sau lăzi de max. 5 kg.</p>   |
| Rosii    | <p>Roșii calitatea I</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> roșii întregi, ajunse la maturitate, coapte, sănătoase, cu aspect proaspăt, fără afecțiuni cauzate de dăunători, curate (fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice, fără pământ, nisip sau alte corpuri străine), fără defecte exterioare sau interioare (vătămări mecanice, defecte de formă, crăpături, pete produse de boli sau dăunători etc).</p> <p><b>Dimensiune:</b> calibrate de mărime medie.</p>   |

|         |   |
|---------|---|
|         | <p><b>Consistență:</b> tare, specifică soiului, cămoasă, succulentă.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, dulce, specific soiului, fără gust sau miros străin (de substanțe chimice, de mucegai, de fermentație).</p> <p><b>Culoare:</b> roșie, specifică soiului, lipsite de zone pedunculare verzi vizibile.</p> <p><b>Ambalare:</b> lădițe de 5 -10 kg.</p>  |
| Salata  | <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> căpățână întreagă cu aspect proaspăt, sănătoasă, curată (fără urme de pământ, nisip sau alte corpuri străine, fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice), fără defecte exterioare sau interioare (umiditate exterioară anormală, fără găuri sau melci etc).</p> <p><b>Dimensiune:</b> masa individuală de minim 200 g/căpățână</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific, fără gust sau miros străin.</p> <p><b>Culoare:</b> verde.</p> <p><b>Ambalare:</b> lădițe de max. 5 kg.</p>     |
| Telina  | <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> proaspăt, curat (fără pământ, nisip sau corpuri străine), neramificat, nelemnificat, fără defecte externe sau interne (lovituri mecanice, crăpături, deformări grave, pete provocate de boli sau dăunători etc).</p> <p><b>Mărime:</b> medie.</p> <p><b>Consistență:</b> tare, specifică sortimentului.</p> <p><b>Culoare:</b> albă sau alb – gălbuie.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific sortimentului, fără gust sau miros străin.</p> <p><b>Ambalare:</b> cutii, lăzi sau saci de max. 10 kg.</p> |
| Usturoi | <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> căpățâni întregi, sănătoase, neatacate de boli sau dăunători, neîncolțit, fără defecte externe sau interne (lovituri mecanice, crăpături, mucegai, leziuni produse de ger etc).</p> <p><b>Umiditate:</b> uscat, fără umiditate exterioară anormală.</p> <p><b>Culoare:</b> albă.</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific sortimentului, fără gust sau miros străin.</p> <p><b>Ambalare:</b> saci de max. 5 kg.</p>  |
| Varza   | <p>Varză albă calitate I</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>Aspect:</b> căpățână întreagă, sănătoasă, cu frunze puternic atașate, curată (fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice, fără pământ, nisip, melci sau alte corpuri străine), fără defecte exterioare sau interioare (vătămări mecanice, crăpături, pete produse de boli sau dăunători, fără umiditate exterioară anormală etc).</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>Dimensiune:</b> minim 800 g.<br/><b>Consistență:</b> tare.<br/><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific, fără gust sau miros străin ( de substanțe chimice, gust amar etc).<br/><b>Ambalare:</b> saci de max. 15 kg.</p> |
|--|--|

#### **Sistemul de asigurare a calității:**

Produsul va respecta standardele prezentate de ofertantul câștigător în propunerea sa tehnică, cu respectarea cerințelor tehnice specificate în prezentul caiet de sarcini;

Când nu este menționat nici un standard sau reglementare aplicabilă, se vor respecta standardele sau reglementările naționale în vigoare;

Calitatea produsului va fi atestată, la livrare prin prezentarea *certificatului de calitate și conformitate* sau a *declarației de conformitate*.

#### **Condiții de ambalare**

Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului;

Atât materialul de ambalat cât și pachetele trebuie să fie curate, uscate, în stare bună, fără insecte sau mirosuri anormale, capabile să asigure prospețimea și calitatea produsului;

Materialele de ambalare și ambalajele trebuie să fie depozitate în condiții în care să nu scadă calitatea iar înainte de utilizare să fie verificate din punct de vedere al defectelor, curățeniei și mirosului;

Ca ambalaje de transport se pot folosi navele PVC sau saci din polietilenă.

#### **Marcarea:**

Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare cu următoarele mențiuni:

- ✓ denumirea, adresa și nr. de telefon producătorului/distribuatorului,
- ✓ denumirea produsului,
- ✓ cantitatea netă,
- ✓ lista cuprinzând ingredientele,
- ✓ lista valorilor nutriționale ptr.100g produs finit,
- ✓ condiții de depozitare,
- ✓ data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea ”a se consuma de preferință înainte de .....”
- ✓ ambalajele individuale se închid prin termosudare sau cu cleme metalice, la unul sau la ambele capete.

Ambalajele individuale vor fi imprimate și/sau prevăzute cu etichete atașate astfel încât să nu se poată schimba. Toate informațiile necesare trebuie să fie tipărite astfel încât să fie imposibilă schimbarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile. Se impune păstrarea integrității ambalajului.

### **Transportul:**

Pentru transport și distribuție se vor utiliza autovehicule speciale termoizolante și dotate cu instalații frigorifice, conform reglementărilor legale în vigoare respectiv HG 924/2005 privind aprobarea “Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare”. Costurile privind transportul produselor la beneficiar vor fi suportate în întregime de către furnizor. Transportul produselor se face numai cu mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie să fie curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, neinfestate și ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare, pentru a păstra calitatea și integritatea produselor pe tot timpul transportului. Pentru produsele care trebuie transportate în stare refrigerată se vor folosi vehicule prevăzute cu instalație frigorifică, răcite în prealabil, la temperatura de +2...+8° C. Produsele livrate în stare congelată vor fi transportate în mijloace de transport închise, izoterme, prevăzute cu instalație frigorifică aptă să mențină produsul în stare congelată pe toată perioada transportului. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a refuza produsele care nu ajung în stare congelată la sediul său. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de organismele specializate. Vehiculele trebuie să fie menținute curate, în bună stare de întreținere și funcționare, pentru ca alimentele să fie protejate împotriva contaminării, să fie concepute și construite pentru a se permite igienizarea.

### **Durata contract, termen de plata**

Pentru achiziția de alimente se va încheia un contract, pentru 2 luni.

Plata se va face în lei, prin virament cu Ordin de plată, în termen de 30 de zile de la emiterea facturii.

### **Condiții minime de garanție și condiții de livrare:**

Toate produsele vor fi ambalate în mod corespunzător, pentru a asigura o protecție convenabilă produsului. Starea tuturor produselor trebuie să fie astfel încât să suporte transportul și manipularea și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.

Transportul se va face cu mijloace care să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice a produselor.

Ofertantul trebuie să dovedească faptul că la elaborarea ofertei, a ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii, care sunt la nivel național, precum și că va respecta aceste condiții pe parcursul îndeplinirii contractului de furnizare. Se va prezenta de către toți operatorii economici participanți la procedură “Declarație pe proprie răspundere privind respectarea condițiilor

de munca si protectia muncii”. Instructiunile competente de la care operatorii economici pot obtine informatii detaliate privind, reglementarile referitoare la conditiile de munca si protectia muncii sunt: [www.mmuncii.ro](http://www.mmuncii.ro).

Oferta tehnica se va intocmi pentru toate produsele din lotul/ loturile oferite. Nu se accepta oferte parțiale in cadrul lotului/loturilor. Obligatiunile pe care operatorul economic și le-a asumat prin propunerea tehnica se vor păstra pe toată perioada de derulare a contractului. Ofertantul va elabora si propunerea financiara pentru fiecare lot, astfel încât aceasta sa furnizeze toate informatiile solicitate cu privire la preț precum si la alte condiții financiare si comerciale legate de obiectul acordului cadru/contractului de achiziție publica.

Prețul va fi exprimat in lei/U.M., fără T.V.A. pentru fiecare produs din lot, conform anexelor la Formular Oferta financiara. Valoarea ofertei, fara TVA, care va face obiectul compararii, reprezinta VALOAREA TOTALA de achizitie a produselor alimentare din fiecare lot oferit. Pretul pe produs este ferm și obligatoriu pe toată perioada de derulare a contractului.

*Notă: Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a refuza produsele care se află în partea a doua a termenului de garanție. Această măsură se impune a fi luată pentru evitarea producerii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afecțiuni determinate de calitatea necorespunzătoare a alimentelor.*

Produsele vor fi livrate la sediul autorității contractante, respectiv la Cantina Scolii Profesionale Speciale Ștefan cel Mare, comuna Ștefan cel Mare, jud. Neamț

Termenul de livrare este de maximum 3 zi de la comanda ferma a achizitorului.

Produsele livrate vor fi însoțite de următoarele documente:

*Factura fiscală*

*Aviz de însoțire a mărfii, când este cazul;*

*Certificate de calitate și conformitate sau Declarația de conformitate*

*Buletinul de analiză care să ateste că produsul corespunde prevederilor propunerii tehnice, respectiv cerințelor tehnice minimale prevazute în prezentul caiet de sarcini.*

### **Managementul / Gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului, dacă este cazul**

Monitorizarea permanentă a contractelor se asigură de autoritatea contractantă. Autoritatea contractantă se va asigura că furnizorul beneficiază de toate informatiile necesare pentru îndeplinirea obligațiilor contractuale.

Pe parcursul derulării acordurilor-cadru/contractelor subsecvente, autoritatea contractantă identifică în mod continuu necesitățile obiective de produse, stabilește cantitățile necesare de produse pe baza cantității previzionate raportată la stocul existent și transmite

comenzi scrise furnizorilor cu minimum 3 zile lucrătoare înainte de data dorită pentru livrare. De asemenea, autoritatea contractantă va ține evidența cantităților de produse efectiv livrate, astfel încât să nu fie comandate cantități mai mari decât cele prevăzute în contract.

Operatorul economic are obligația de a asigura continuitatea stocurilor pentru produsele pentru care s-a depus ofertă.

Dacă, din orice motive, furnizorul nu poate livra produsele comandate la data specificată în nota de comandă, acesta este obligat să informeze, de îndată, achizitorul despre întârziere și cauza acesteia, pentru ca de comun acord să stabilească un alt termen de livrare.

### **Riscuri si masuri de gestionare a riscurilor asociate achizitorului:**

| Risc   | Masuri de gestionare  |
|--|---|
| Intarzieri in efectuarea platilor                                  | Sanctiuni pentru neindeplinirea obligatiei de plata sau indeplinirea defectuoasa a obligatiilor asumate in contract   |
| Lipsa monitorizarii derularii activitatilor specifice contractului | Numirea unei persoane responsabile cu monitorizarea contractului  |
| Aparitia necesitatii modificarii unor elemente ale contractului    | Stabilirea de clauze contractuale care sa limiteze clar conditiile in care se pot modifica elemente ale contractului. |

### **Condiții de garanție**

Garanția pentru toate produsele oferite trebuie să fie în conformitate cu legislația în vigoare și să respecte cerințele caietului de sarcini.

Produsele vor fi livrate cu documentația însoțitoare. Orice produs lipsă sau care nu corespunde calitativ, fapt constatat la recepția cantitativă și calitativă, va fi completat sau înlocuit de furnizor pe propria cheltuială. Completarea și înlocuirea acestor produse se va face în cel mai scurt timp de la sesizare.

### **Modul de prezentare a propunerii tehnice**

- Prin propunerea tehnică, ofertanții vor prezenta o descriere detaliată a produselor oferite precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.
- Prin propunerea tehnică, în ceea ce privește descrierea tehnică a produselor, ofertanții vor trebui să demonstreze corespondența strictă a acestora cu specificațiile tehnice solicitate de autoritatea contractantă.
- Propunerea tehnică va cuprinde în mod obligatoriu toate caracteristicile menționate în specificațiile tehnice, aferente fiecărui lot în parte, pentru care ofertantul depune oferta. **Nu se accept oferte parțiale.**

- Prin propunerea tehnică, ofertanții își asumă, în cazul în care vor fi declarați câștigători, obligația livrării produselor **în maximum 3 zile** de la comanda fermă emisă de beneficiar, în baza contractului de furnizare, **pentru loturile 1-3, 5-7**, pentru **lotul nr. 4 livrarea se va face zilnic de luni pana vineri**.
- Prin propunerea tehnică, ofertanții își asumă obligația respectării cerințelor din caietul de sarcini.

### **Modul de prezentare a ofertei**

Ofertanții trebuie să transmită Oferta și documentele asociate doar în format electronic, conform instrucțiunilor din prezentul document, cel târziu la data și ora limită pentru primirea Ofertelor specificate în Anunțul de participare.

Riscurile depunerii Ofertei, inclusiv forța majoră, sunt suportate de către Ofertant. Autoritatea/entitatea contractantă nu va lua în considerare nici o Ofertă întârziată sosită după termenul limită de depunere a Ofertelor, după cum este acesta specificat în Fisa de date.

### **Cadrul legal care guvernează relația dintre autoritatea contractantă și contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)**

Legislația aplicabilă pentru achizițiile publice:

Actele normative și standardele indicate mai jos sunt considerate indicative și nelimitative; enumerarea actelor normative din acest capitol este oferită ca referință și nu trebuie considerată limitativă.

- Legea 98/2016 privind achizițiile publice

- HG 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice;

- Legea 101/2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor

LEGE nr. 312 din 8 iulie 2003 privind producerea și valorificarea legumelor, publicată în M.O. nr. 537 din 25 iulie 2003, republicată în M.O. nr. 548 din 10 august 2007;

Legislație specifică produselor alimentare:

HOTĂRÂRE nr. 1530 din 12 decembrie 2007 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 312/2003 privind producerea și valorificarea legumelor, publicată în M.O. 874 din 20 decembrie 2007;

ORDIN nr. 532 din 28 iulie 2004 privind aprobarea Listei standardelor de comercializare pentru legume și fructe proaspete, publicat în M.O. nr. 712 din 06 august 2004;

ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ nr.97 din 21 iunie 2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor publicată în M.Of. nr. 349/29 iun. 2001, republicată în M.O.168/05.03.2008;

HOTĂRÂRE nr. 924/ 11 august 2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, publicată în M.O. nr. 804/05.09.2005;

HOTĂRÂRE. nr. 106/ 7 februarie 2002 privind etichetarea alimentelor, publicată în M.O. 147/27.02.2002, cu modificările și completările ulterioare;

HOTĂRÂRE nr. 1197 din 24 octombrie 2002 – pentru aprobarea Normelor privind materialele și obiectele care vin în contact cu alimentele, publicată în M.O. 883/07.12.2002, cu modificările și completările ulterioare;

REGULAMENTUL Parlamentului European și al Consiliului Uniunii Europene nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. 139 din 30 aprilie 2004.

ORDIN nr. 976 din 16 decembrie 1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, publicat în MO nr. 268 din 11 iunie 1999

ORDIN nr. 63 din 7 martie 2007 privind aprobarea Normei sanitare care stabilește reguli de sănătate animală ce reglementează producția, prelucrarea, distribuția și introducerea produselor de origine animală destinate pentru consum uman, M.O. nr. 233 din 4 aprilie 2007;

Alte reglementări naționale și europene cu prevederi în domeniul alimentar.

Ofertantul devenit contractant are obligația de a respecta în executarea contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24, respectiv :

- i. *Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;*
- ii. *Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă;*
- iii. *Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;*
- iv. *Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;*
- v. *Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;*
- vi. *Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);*
- vii. *Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;*
- viii. *Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;*
- ix. *Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon;*
- x. *Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și al eliminării acestora (Convenția de la Basel);*
- xi. *Convenția de la Stockholm privind poluanții organici persistenți (Convenția de la Stockholm privind POP);*
- xii. *Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care fac obiectul comerțului internațional (UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.]*

## ANEXA CAIET DE SARCINI

## CANTITATI SI BUGET

| <b>LOT 1 – Produse din carne de pui - 6800.00 lei</b>                                    |  |           |                           |
|--|--|-----------|---------------------------|
| <b>Nr crt</b>  | <b>Denumire produs</b>                       | <b>UM</b> | <b>Cantitate estimata</b> |
| 1  | Aripi pui                                    | kg        | 50                        |
| 2  | Piept de pui dezosat, fără piele, refrigerat | kg        | 100                       |
| 3  | Pulpe de pui superioare                      | kg        | 100                       |
| 4  | Pulpe inferioare de pui congelate            | kg        | 100                       |
| <b>LOT nr. 2 - Produse din carne de porc si vita – 5900.00 lei</b>                       |  |           |                           |
| <b>Nr crt</b>  | <b>Denumire produs</b>                       | <b>UM</b> | <b>Cantitate estimata</b> |
| 1  | Carne tocată de porc si vita                 | kg        | 50                        |
| 2  | Pulpă de porc fără os                        | kg        | 100                       |
| 3  | Pulpă de vită fără os                        | kg        | 50                        |
| <b>LOT 3 - Produse lactate - 13825.00 lei</b>  |  |           |                           |
| <b>Nr crt</b>  | <b>Denumire produs</b>                       | <b>UM</b> | <b>Cantitate estimata</b> |
| 1  | Brânză burduf baton                          | buc       | 50                        |
| 2  | Brânză grasă de vaci                         | kg        | 100                       |
| 3  | Brânză telemea                               | kg        | 100                       |
| 4  | Cașcaval                                     | kg        | 100                       |
| 5  | Smântână                                     | kg        | 100                       |
| 6  | Unt 65 %                                     | buc       | 50                        |
| 7  | Unt 82 %                                     | buc       | 50                        |
| <b>LOT nr. 4 - Produse de patiserie, panificație și produse de morărit – 4650.00 lei</b> |  |           |                           |
| <b>Nr crt</b>  | <b>Denumire produs</b>                       | <b>UM</b> | <b>Cantitate estimata</b> |
| 1  | Franzelă albă feliată, 300 g/ buc            | buc       | 2000                      |
| 2  | Melc cu nucă, 100 g/ buc                     | buc       | 100                       |
| 3  | Ștrudel cu mere, 100g/buc                    | buc       | 100                       |
| <b>LOT nr. 5 - Mezeluri și preparate din carne – 23525.00 lei</b>                        |  |           |                           |
| <b>Nr crt</b>  | <b>Denumire produs</b>                       | <b>UM</b> | <b>Cantitate estimata</b> |
| 1  | Cabanos                                      | kg        | 100                       |
| 2  | Cârnați                                      | kg        | 100                       |
| 3  | Crenwursti                                   | kg        | 100                       |
| 4  | Kaizer afumat                                | kg        | 100                       |
| 5  | Oase afumate                                 | kg        | 50                        |
| 6  | Rulada de pui                                | kg        | 100                       |
| 7  | Salam  | kg        | 100                       |
| 8  | Șuncă presată de porc                        | kg        | 100                       |
| <b>LOT nr. 6 - Diverse alimente – 26905.00 lei</b>                                       |  |           |                           |
| <b>Nr crt</b>  | <b>Denumire produs</b>                       | <b>UM</b> | <b>Cantitate estimata</b> |
| 1  | Apă minerală 0,5l                            | buc       | 100                       |
| 2  | Biscuiți cremă 80 – 100g                     | buc       | 100                       |
| 3  | Biscuiți Eugenia                             | buc       | 100                       |
| 4  | Biscuiti miere                               | buc       | 100                       |

|    |                                      |     |      |
|----|--------------------------------------|-----|------|
| 5  | Biscuiți pachet 100 – 200g           | buc | 100  |
| 6  | Biscuiti simpli, vrac, 5 kg          | kg  | 100  |
| 7  | Borș                                 | l   | 50   |
| 8  | Brânză topită 140g                   | buc | 50   |
| 9  | Ceai                                 | cut | 200  |
| 10 | Cereale Viva                         | buc | 100  |
| 11 | Corn cu ciocolată 65 g               | buc | 100  |
| 12 | Covrigei minibrezel 80g              | buc | 100  |
| 13 | Făină de grâu                        | kg  | 50   |
| 14 | Făină de porumb                      | kg  | 50   |
| 15 | Frunze varza murata                  | kg  | 50   |
| 16 | Griș                                 | buc | 50   |
| 17 | Grisine                              | buc | 100  |
| 18 | Inghetata                            | buc | 100  |
| 19 | Ketchup                              | buc | 50   |
| 20 | Lapte praf                           | kg  | 50   |
| 21 | Margarină UNIREA sau echivalent 250g | buc | 100  |
| 22 | Măslina                              | kg  | 50   |
| 23 | Muștar 290 - 300g                    | buc | 50   |
| 24 | Napolitane vrac                      | kg  | 100  |
| 25 | Napolitane 170 – 200g                | buc | 100  |
| 26 | Orez                                 | kg  | 50   |
| 27 | Oțet                                 | l   | 50   |
| 28 | Oua                                  | buc | 1500 |
| 29 | Paste făinoase 500 g                 | buc | 100  |
| 30 | Pateu porc 100 g                     | buc | 200  |
| 31 | Pernute Viva                         | buc | 100  |
| 32 | Pesmet                               | buc | 40   |
| 33 | Prăjitură Măgura                     | buc | 100  |
| 34 | Pufuleți                             | buc | 100  |
| 35 | Sare                                 | buc | 50   |
| 36 | Sticksuri 40 g                       | buc | 100  |
| 37 | Suc 0.5 l                            | buc | 100  |
| 38 | Turta dulce                          | kg  | 50   |
| 39 | Ulei                                 | l   | 100  |
| 40 | Zahăr                                | kg  | 50   |

**LOT 7 - Fructe si legume – 37440.00 lei**

| <b>Nr crt</b> | <b>Denumire produs</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate estimata</b> |
|---------------|------------------------|-----------|---------------------------|
| 1             | Ardei                  | kg        | 100                       |
| 2             | Banane                 | kg        | 100                       |
| 3             | Capsuni                | kg        | 100                       |
| 4             | Cartofi                | kg        | 8000                      |
| 5             | Castraveti             | kg        | 100                       |
| 6             | Ceapa                  | kg        | 100                       |
| 7             | Ceapa verde            | kg        | 50                        |

|           |           |    |     |
|-----------|-----------|----|-----|
| <b>8</b>  | Cirese    | kg | 100 |
| <b>9</b>  | Conopida  | kg | 100 |
| <b>10</b> | Fasole    | kg | 100 |
| <b>11</b> | Lamai     | kg | 50  |
| <b>12</b> | Mere      | kg | 100 |
| <b>13</b> | Morcovi   | kg | 100 |
| <b>14</b> | Nectarine | kg | 100 |
| <b>15</b> | Pepene    | kg | 100 |
| <b>16</b> | Pere      | kg | 100 |
| <b>17</b> | Piersici  | kg | 100 |
| <b>18</b> | Ridichi   | kg | 100 |
| <b>19</b> | Rosii     | kg | 100 |
| <b>20</b> | Salata    | kg | 100 |
| <b>21</b> | Telina    | kg | 100 |
| <b>22</b> | Usturoi   | kg | 80  |
| <b>23</b> | Varza     | kg | 100 |

**FORMULARE**  
**si**  
**DRAFT CONTRACT**

## DATE DE IDENTIFICARE OPERATOR ECONOMIC

### INFORMATII GENERALE OFERTANT

|  |  |
|--|--|
| Denumire ofertant  |  |
| Numele reprezentantului legal  |  |
| Numele persoanei imputernicite sa semneze documentele in legatura cu participarea la procedura si sa reprezinte operatorul economic pe parcursul desfasurarii procedurii (daca este cazul) |  |
| Adresa sediului social a ofertantului unic   |  |
| C.U.I. ofertant unic   |  |
| Nr. Inregistrare O.N.R.C. ofertant unic  |  |
| Numele persoanei de contact si numarul de telefon pentru informatii si comunicari privind procedura  |  |
| Fax ofertant unic  |  |
| Adresa e-mail pentru comunicari privind procedura  |  |
| Banca si numarul de cont bancar in care se vor efectua platileofertant unic ( <b>cont de trezorerie</b> )  |  |

Operator economic  
.....  
(denumirea/numele)

Formular 1

## DECLARAȚIE

**privind neincadrarea în situațiile prevăzute la art. 59 și art. 60 referitoare la conflictul de interese din Legea nr. 98/2016**

1. Subsemnatul ....., reprezentant împuternicit al ....., (*denumirea/numele și sediul/adresă operatorului economic*) în calitate de ofertant/ofertant asociat/subcontractant/tert sustinator (*a se sublinia calitatea în care participa la procedura*) al ofertantului la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică de produse alimentare de către Școala Profesionă Specială Ștefan cel Mare, declar pe proprie răspundere sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicabile faptelor de fals în înscrisuri, că nu mă aflu în situații potențial generatoare de conflict de interese orice situații care ar putea duce la apariția unui conflict de interese în sensul art. 59, cum ar fi următoarele:

a) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a persoanelor care dețin părți sociale, părți de interes, acțiuni din capitalul subscris al unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători sau subcontractanți propuși ori a persoanelor care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;

b) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane care este soț/soție, rudă sau afin, până la gradul al doilea inclusiv, cu persoane care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;

c) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane despre care se constată sau cu privire la care există indicii rezonabile/informații concrete că poate avea, direct ori indirect, un interes personal, financiar, economic sau de altă natură, ori se află într-o altă situație de natură să îi afecteze independența și imparțialitatea pe parcursul procesului de evaluare;

d) situația în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terțul susținător are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul autorității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

e) situația în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul autorității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

Persoanele din cadrul autorității contractante cu funcție de decizie referitoare la organizarea, derularea și finalizarea prezentei proceduri de atribuire, conform prevederilor art. 58-63, din Legea nr. 98/2016:

Apachitei Liliana – director, prof. Ionescu Oana, prof. Ghinet Avisarion, Ciprian Boros – reprez CJ Neamt, Marius Cristi Gradinariu – reprez CJ Neamt, Rugina Carmen, Pancu Ramona, ped. Bordei Elena Simona, prof. Pavelescu Luminita, Meza Carmen – expert cooptat

2. Subsemnatul ..... declar că voi informa imediat autoritatea contractantă dacă vor interveni modificări în prezenta declarație la orice punct pe parcursul derulării procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică sau, în cazul în care vom fi desemnați câștigători, pe parcursul derulării contractului de achiziție publică, având în vedere și prevederile art. 61 din Legea nr. 98/2016.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor orice documente doveditoare de care dispunem.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Operator economic

\_\_\_\_\_

(denumirea/numele)

**DECLARAȚIE PRIVIND NEÎNCADRAREA ÎN SITUAȚIILE PREVĂZUTE****LA ART.164 DIN LEGEA NR.98/2016**

Subsemnatul(a) \_\_\_\_\_(se înserează numele operatorului economic-persoana juridică), în calitate de ofertant/candidat/concurent la procedura de \_\_\_\_\_(se menționează procedura) pentru achiziția de \_\_\_\_\_(se înserează, după caz, denumirea produsului, serviciul sau lucrării și codul CPV), la data de \_\_\_\_\_(se înserează data), organizată de \_\_\_\_\_(se înserează numele autorității contractante), declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și a sancțiunilor aplicate faptei de fals în acte publice, că nu mă aflu în situația prevăzută la art.164 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice respectiv, nu am fost condamnat prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru comiterea uneia dintre următoarele infracțiuni :

- a) constituirea unui grup infracțional organizat, prevăzută de art. 367 din Legea nr. 286/2009 privind Codul penal, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- b) infracțiuni de corupție, prevăzute de art. 289-294 din Legea nr. 286/2009, cu modificările și completările ulterioare, și infracțiuni asimilate infracțiunilor de corupție prevăzute de art. 10-13 din Legea nr. 78/2000 pentru prevenirea, descoperirea și sancționarea faptelor de corupție, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- c) infracțiuni împotriva intereselor financiare ale Uniunii Europene, prevăzute de art. 181 -185 din Legea nr. 78/2000, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- d) acte de terorism, prevăzute de art. 32-35 și art. 37-38 din Legea nr. 535/2004 privind prevenirea și combaterea terorismului, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- e) spălarea banilor, prevăzută de art. 29 din Legea nr. 656/2002 pentru prevenirea și sancționarea spălării banilor, precum și pentru instituirea unor măsuri de prevenire și combatere a finanțării terorismului, republicată, cu modificările ulterioare, sau finanțarea terorismului, prevăzută de art. 36 din Legea nr. 535/2004, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- f) traficul și exploatarea persoanelor vulnerabile, prevăzute de art. 209-217 din Legea nr. 286/2009, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- g) fraudă, în sensul articolului 1 din Convenția privind protejarea intereselor financiare ale Comunităților Europene din 27 noiembrie 1995.

Declar de asemenea că nu a fost condamnat pentru infracțiunile sus menționate, vreun membru al organului de administrare, de conducere sau de supraveghere, sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul subsemnatului .

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor orice documente doveditoare de care dispun.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Data completării: .....

Operator economic,

\_\_\_\_\_

(denumirea/numele)

**DECLARAȚIE**

**PRIVIND NEÎNCADRAREA ÎN ART.165 DIN LEGEA NR.98/2016**

Subsemnatul(a) \_\_\_\_\_ (se înserează numele operatorului economic-persoana juridică), în calitate de ofertant/candidat/concurent la procedura de \_\_\_\_\_ (se menționează procedura) pentru achiziția de \_\_\_\_\_ (se înserează, după caz, denumirea produsului, serviciul sau lucrării și codul CPV), la data de \_\_\_\_\_ (se înserează data), organizată de \_\_\_\_\_ (se înserează numele autorității contractante), declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și a sancțiunilor aplicate faptei de fals în acte publice, că nu ne aflăm în situația prevăzută la art. 165 din Legea nr.98/2016 privind atribuirea contractelor de achiziție publică, a contractelor de concesiune de lucrări publice și a contractelor de concesiune de servicii, respectiv nu am încălcat obligațiile privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor orice documente doveditoare de care dispunem.

Data completării: .....

Operator economic,

\_\_\_\_\_

(semnătura autorizată)

\_\_\_\_\_

(denumirea/numele)

**DECLARAȚIE****PRIVIND NEÎNCADRAREA ÎN ART.167 DIN LEGEA NR.98/2016**

Subsemnatul(a) \_\_\_\_\_ (se înserează numele operatorului economic-persoana juridică), în calitate de ofertant/candidat/concurent la procedura de \_\_\_\_\_ (se menționează procedura) pentru achiziția de \_\_\_\_\_ (se înserează, după caz, denumirea produsului, serviciul sau lucrării și codul CPV), la data de \_\_\_\_\_ (se înserează data), organizată de \_\_\_\_\_ (se înserează numele autorității contractante), declar pe proprie răspundere că în ultimii 3 ani:

- a) nu mi-am încălcat obligațiile stabilite potrivit art. 51 din Legea nr.98/2016, respectiv, la elaborarea ofertei am ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă;
- b) nu mă aflu în procedura insolvenței sau în lichidare, în supraveghere judiciară sau în încetarea activității;
- c) nu am comis o abatere profesională gravă care să-mi pună în discuție integritatea și nu există în acest sens o decizie a unei instanțe judecătorești sau a unei autorități administrative;
- d) nu am încheiat cu alți operatori economici acorduri care vizează denaturarea concurenței în cadrul sau în legătură cu procedura în cauză;
- e) nu mă aflu într-o situație de conflict de interese în cadrul sau în legătură cu procedura în cauză ;
- f) nu am participat anterior la pregătirea procedurii de atribuire care să conducă la o distorsionare a concurenței ;
- g) nu mi-am încălcat în mod grav sau repetat obligațiile principale ce-mi reveneau în cadrul unui contract de achiziții publice, al unui contract de achiziții sectoriale sau al unui contract de concesiune încheiate anterior, iar aceste încălcări nu au dus la încetarea anticipată a respectivului contract, plata de daune-interese sau alte sancțiuni comparabile;
- h) nu m-am făcut vinovat de declarații false în conținutul informațiilor transmise la solicitarea autorității contractante în scopul verificării absenței motivelor de excludere sau al îndeplinirii criteriilor de calificare și selecție, am prezentat aceste informații solicitate sau sunt în măsură să prezint documentele justificative solicitate;
- i) nu am încercat să influențez în mod nelegal procesul decizional al autorității contractante, să obțin informații confidențiale care mi-ar putea conferi avantaje nejustificate în cadrul procedurii de atribuire și nu am furnizat din neglijență informații eronate care pot avea o influență semnificativă asupra deciziilor autorității contractante privind excluderea mea din procedura de atribuire, selectarea sau atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru către operatorul economic pe care-l reprezint.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor orice documente doveditoare de care dispun.

Înteleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Data completării: .....

Operator economic,

\_\_\_\_\_  
(semnătura autorizată)

Operator economic

\_\_\_\_\_

(denumirea/numele)

**DECLARAȚIE**  
**privind respectarea reglementărilor obligatorii în domeniile, mediului,**  
**social și al relațiilor de muncă conform art. 51 alin. (2) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice**

Subsemnatul ..... (nume și prenume în clar a persoanei autorizate), reprezentant al ..... (denumire ofertant/subcontractant) declar pe propria răspundere că mă angajez ca, pe toată durata îndeplinirii contractului, să respect obligatiile relevante, stabilite prin legislația adoptată de Uniunea Europeană și legislația națională, din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă referitoare la obiectul contractului, indiferent dacă aceste obligații au fost sau nu menționate în documentația de atribuire pusă la dispoziție de autoritatea contractantă.

De asemenea, declar pe propria răspundere că la elaborarea ofertei tehnico-financiare am ținut cont de obligațiile referitoare la reglementările anterior precizate, și am inclus costul pentru îndeplinirea acestor obligații în cadrul propunerii tehnico-financiare prezentate.

Subsemnatul autorizez prin prezenta orice instituție, societate comercială, bancă, alte persoane juridice sau fizice, să furnizeze informații reprezentanților autorizați ai SCOALA PROFESIONALA SPECIALA STEFAN CEL MARE cu privire la orice aspect tehnic și financiar în legătură cu activitatea noastră ori referitoare la documentele și informațiile prezentate în cadrul ofertei.

Data completării .....

Operator economic

\_\_\_\_\_

(semnatura autorizata)

Operator economic

Formular 6

.....  
(denumire/nume, adresa, telefon, fax, etc)

## PROPUNEREA FINANCIARA - FORMULAR DE OFERTA

LOT NR. ....

Catre:

### SCOALA PROFESIONALA SPECIALA STEFAN CEL MARE

Str. Principala nr. 1, Com. Stefan cel Mare, jud. Neamt

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații....., reprezentanți ai ofertantului ..... (denumirea/numeleofertantului), neoferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse îndocumentația mai sus menționată, sa furnizam produsele aferente lotului nr ..... din cadrul procedurii de atribuire întregistrata pe SEAP cu nr. ...., pentru suma de ..... (suma în cifre și în litere, precum și moneda ofertei), platibila după recepția produselor, la care se adauga taxa pe valoarea adăugată în valoare de ..... (suma în cifre șiîn litere).

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, sa furnizam produsele în graficul de timp prezentat în caietul de sarcini.

3. Ne angajăm sa menținem aceasta oferta valabilă pentru o durata de **30 zile** incepand cu ziua urmatoare termenului limita de depunere a ofertelor cuprins in anuntul de participare, și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Pana la încheierea și semnarea acordului cadru, aceasta oferta, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

5. Precizam ca:

depunem oferta alternativa, ale carei detalii sunt prezentate într-un formular de oferta separat, marcat în mod clar "alternativa";

nu depunem oferta alternativa.

6. Am înțeles și consimțim ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită ca fiind câștigătoare, să constituim garanția de bună execuție în conformitate cu prevederile din documentația de atribuire (daca este cazul);

7. Intelegem ca nu sunteți obligați sa acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice alta oferta pe care o puteti primi.

Data ....../....../....

....., (semnatura),

În calitate de ....., legal autorizat sa semnez oferta pentru și în numele .....  
(denumirea/numeleoperatoruluieconomic)

#### NOTA:

1. Preturile ofertei vor avea maxim 2 zecimale si vor fi exprimate in lei.

2. Preturile ofertei vor include toate cheltuielile de transport, cheltuieli de incarcare-descarcare, manipulare, asigurare, ambalare, precum si toate materialele necesare in vederea protectiei produselor pana la sediul beneficiarului si raman neschimbate de la data semnarii contractului/acordului-cadru.

**ANEXA 1 – OFERTA FINANCIARA**

**LOT NR.....**

| <b>Nr. crt</b> | <b>Denumire produs</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate</b> | <b>PU fara TVA</b> | <b>Val totala cu TVA</b> |
|----------------|------------------------|-----------|------------------|--------------------|--------------------------|
|                |                        |           |                  |                    |                          |
|                |                        |           |                  |                    |                          |
|                |                        |           |                  |                    |                          |
|                |                        |           |                  |                    |                          |
|                |                        |           |                  |                    |                          |

**IMPUTERNICIRE**

Subscrisa ....., cu sediul în ....., înmatriculată la Registrul Comerțului sub nr. ...., CIF ....., reprezentată legal prin ....., în calitate ....., împuternicim prin prezenta pe ....., domiciliat în ....., identificat cu B.I./C.I. seria ....., nr. ...., CNP ....., eliberat de ....., la data de ....., având funcția de ....., să ne reprezinte la licitația deschisă de furnizare produse alimentare în scopul atribuirii contractului de ..... - autoritate contractantă .....

În îndeplinirea mandatului său, împuternicitul va avea următoarele drepturi și obligații:

1. Să semneze toate actele și documentele care emană de la subscrisa în legătură cu participarea la procedură;
2. Să participe în numele subscrisei la procedură și să semneze toate documentele rezultate pe parcursul și/sau în urma desfășurării procedurii;
3. Să răspundă eventualelor solicitări de clarificare formulate de către comisia de evaluare în timpul desfășurării procedurii;
4. Să depună în numele subscrisei eventualele contestații cu privire la procedură.

Prin prezenta, împuternicitul nostru este pe deplin autorizat să angajeze răspunderea subscrisei cu privire la toate actele și faptele ce decurg din participarea la procedură.

**Notă:** Împuternicirea va fi însoțită de o copie după actul de identitate al persoanei împuternicite (buletin de identitate, carte de identitate, pașaport).

**Data**

.....

**Denumirea mandantului**

S.C. ....

reprezentată legal prin

\_\_\_\_\_  
(Nume, prenume)\_\_\_\_\_  
(Funcție)

**DECLARAȚIE DE CONSIMȚĂMÂNT**  
**PRIVIND PRELUCRAREA DATELOR CU CARACTER PERSONAL**

Subsemnatul/Subsemnata ....., domiciliat/ă în ....., telefon ..... născut/ă la data de ..... în localitatea ....., carte de identitate seria ..... nr. ...., emis la data de ....., de către....., având funcția de ..... (Administrator/Director General), în calitate de reprezentant legal al societății ....., participant la procedura de achiziție având ca obiect **„Furnizare alimente” la Scoala Profesionala Speciala Stefan cel Mare**, îmi exprim acordul cu privire la utilizarea și prelucrarea datelor cu caracter personal de către Scoala Profesionala Speciala Stefan cel Mare. Acestea vor fi folosite în cadrul procedurii de achiziție având ca obiect **„Furnizare alimente”**. Datele nu vor fi prelucrate și publicate, pentru informarea publicului, decât cu informarea mea prealabilă asupra scopului prelucrării sau publicării și obținerea consimțământului în condițiile legii.

Confirm ca am fost informat cu privire la dispozițiile „REGULAMENTULUI (UE) 2016/679 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE (Regulamentul general privind protecția datelor).

Mi s-a adus la cunoștință despre faptul că refuzul meu de a furniza datele cu caracter personal necesare și solicitate de SCOALA PROFESIONALA SPECIALA STEFAN CEL MARE determină imposibilitatea stabilirii raporturilor juridice specifice procedurii de achiziție având ca obiect **„Furnizare alimente”**. Dacă datele cu caracter personal furnizate sunt incorecte sau vor suferi modificări (schimbare domiciliu, statut civil, etc.) mă oblig să informez în scris SCOALA PROFESIONALA SPECIALA STEFAN CEL MARE.

Data completării

Operator economic,..... (semnătură autorizată)

OFERTANTUL

.....  
(denumirea/numele)

**OFERTA TEHNICĂ**

**Lot nr.....**

Către,

**Scoala Profesionala Speciala Stefan cel Mare**

*Str. Stanjenelului, nr 27, Com. Stefan cel Mare, jud. Neamt*

Data întocmirii.....

Data până la care oferta este valabilă.....

| Nr crt | Denumire produs | Caracteristici oferite | UM |
|--------|-----------------|------------------------|----|
| 1      |                 |                        |    |
| 2      |                 |                        |    |
| 3      |                 |                        |    |
| ....   |                 |                        |    |
|        |                 |                        |    |

**MODEL**  
**CONTRACT DE FURNIZARE.....**

nr. ....../.....

1. În temeiul Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice și a Hotărârii nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului/acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice ,

**Între**

**SCOALA PROFESIONALA SPECIALA STEFAN CEL MARE**, adresa/sediu com. Stefan cel Mare, str. Stanjenelului, nr. 27, jud. Neamt, cod fiscal 4145446, RO40TREZ24A650704200103X, deschis la Trezoreria Piatra Neamt, reprezentata prin director Liliana Apachitei, în calitate de achizitor, pe de o parte,

**și**

**SC** \_\_\_\_\_ cu sediul în \_\_\_\_\_ , Str. \_\_\_\_\_, Tel./Fax \_\_\_\_\_; mobil \_\_\_\_\_ înregistrata la RC sub nr. \_\_\_\_\_, având CUI \_\_\_\_\_, Licenta nr. \_\_\_\_\_ IGPR și cont \_\_\_\_\_, deschis la Trezoreria \_\_\_\_\_, reprezentata prin Director /Administrator \_\_\_\_\_, în calitate de **prestator**, pe de alta parte.

A intervenit prezentul contract ca urmare a aplicării procedurii \_\_\_\_\_ , din data de \_\_\_\_\_.

**2. Definitii**

2.1. - În prezentul contract următorii termeni vor fi interpretați astfel:

**a. contract** - prezentul contract și toate anexele sale;

**b. achizitor și prestator** - partile contractante, așa cum sunt acestea numite în prezentul contract;

**c. pretul contractului** - pretul platibil prestatorului de către achizitor, în baza contractului, pentru îndeplinirea integrală și corespunzătoare a tuturor obligațiilor asumate prin contract;

**d. servicii** - activitățile a căror prestare face obiectul contractului;

**e. produse** - echipamentele, mașinile, utilajele, piesele de schimb și orice alte bunuri cuprinse în anexa/anexele la prezentul contract și pe care prestatorul are obligația de a le furniza în legătură cu serviciile prestate conform contractului;

**f. forta majora** - un eveniment mai presus de controlul părților, care nu se datorează greselii sau vinei acestora, care nu putea fi prevăzut la momentul încheierii contractului și care face imposibilă executarea și, respectiv, îndeplinirea contractului; sunt considerate asemenea evenimente: războaie, revoluții, incendii, inundații sau orice alte catastrofe naturale, restricții aparute ca urmare a unei carantine, embargou, enumerarea nefiind exhaustivă, ci enunțiativă. Nu este considerat forta majora un eveniment asemenea celor de mai sus care, fără a crea o imposibilitate de executare, face extrem de costisitoare executarea obligațiilor uneia din părți;

**g. zi** - zi calendaristică; **an** - 365 de zile.

**3. Interpretare**

**3.1.** - În prezentul contract, cu excepția unei prevederi contrare, cuvintele la forma singular vor include forma de plural și viceversa, acolo unde acest lucru este permis de context.

**3.2.** - Termenul "zi" ori "zile" sau orice referire la zile reprezintă zile calendaristice dacă nu se specifică în mod diferit.

## **Clauze obligatorii**

### **4. Obiectul principal al contractului**

**4.1.** –Obiectul contractului îl constituie furnizarea de.....catre **Scoala Profesionala Speciala Stefan cel Mare** cu respectarea cerintelor din caietul de sarcini și propunerea tehnică, în perioada convenită și în conformitate cu obligațiile asumate prin prezentul contract.

**4.2.** Achizitorul se obligă să plătească prețul convenit în prezentul contract pentru produsele livrate

### **5. Pretul contractului**

**5.1.** Valoarea totală a contractului este de \_\_\_\_\_ lei din care TVA \_\_\_\_\_ lei. Pretul fără TVA este de \_\_\_\_\_ lei.

### **6. Durata contractului**

**6.1.** – Durata prezentului contract este de la data de \_\_\_\_\_ până la data de \_\_\_\_\_.

### **7.Executarea contractului**

**7.1.** – Furnizarea produselor începe de la data de \_\_\_\_\_.

### **8. Documentele contractului**

**8.1.** - Documentele contractului sunt:

- Caietul de sarcini;
- propunerea tehnică
- propunerea financiară;
- anexa nr. 1

### **9. Obligatiile principale ale prestatorului**

**9.1.** - Prestatorul se obligă să furnizeze produsele care fac obiectul prezentului contract, în perioada convenită la art. 6.1 și în conformitate cu obligațiile asumate

are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract cu profesionalismul și promptitudinea

**9.2.** - Prestatorul se obligă să livreze produsele în conformitate cu cerințele din caietul de sarcini, propunerea sa tehnică și anexa la contract.

**9.3.**- Prestatorul este răspunzător atât pentru siguranța operațiunilor și metodelor de execuție utilizate cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

**9.4.** Prestatorul se obligă să despăgubească achizitorul împotriva oricărui:

- a) reclamații și acțiuni în justiție, ce rezultă din încălcarea unor drepturi de proprietate intelectuală (brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalațiile sau utilajele folosite pentru sau în legătură cu serviciile achiziționate, și
- b) daune-interese, costuri, taxe și cheltuieli de orice natură, aferente, cu excepția situației în care o astfel de încălcare rezultă din respectarea caietului de sarcini întocmit de către achizitor.
- c) distrugereri ale bunurilor din spațiile în care urmează să presteze serviciile dacă acest lucru se datorează culpei personalului propriu;

**9.5.** Prestatorul se obligă să nu angajeze în numele Achizitorului alte cheltuieli decât cele cuprinse în prezentul contract;

**9.6.-** Obligatiile ce revin prestatorului se considera a fi prestate după livrarea produselor ce fac obiectul prezentului contract și finalizarea recepției.

## **10. Obligatiile principale ale achizitorului**

**10.1.** - Achizitorul are obligația de a pune la dispoziția prestatorului orice facilități și/sau informații pe care acesta le-a cerut în propunerea tehnică și pe care le consideră necesare pentru îndeplinirea contractului.

**10.2.-** Achizitorul se obligă să respecte obligațiile din caietul de sarcini și să plătească pretul către prestator în termenul de 30 zile de la primirea facturii de către acesta.

**10.3.** - Dacă achizitorul nu onorează facturile în termen de 45 zile de la expirarea perioadei prevăzute convenite, prestatorul are dreptul de a sista furnizarea produselor. Imediat ce achizitorul onorează factura, prestatorul va relua furnizarea produselor în cel mai scurt timp posibil.

## **11. Sancțiuni pentru neîndeplinirea culpabilă a obligațiilor**

11.1- În cazul în care, din vina sa exclusivă, Contractantul nu reușește să-și execute obligațiile asumate prin contractul de furnizare, atunci Autoritatea are dreptul de a deduce din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0.1% din valoarea produselor nefurnizate.

11.2- În cazul în care Autoritatea nu onorează facturile în termen de 45 zile de la expirarea perioadei convenite, atunci Contractantul are dreptul de a deduce ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0,1% din plata neefectuată, pentru fiecare zi de întârziere.

11.3- Nerespectarea obligațiilor asumate prin prezentul contract de furnizare de către una dintre părți, în mod culpabil și repetat, dă dreptul părții lezate de a considera contractul drept reziliat și de a pretinde plata de daune-interese.

11.4- Autoritatea își rezervă dreptul de a renunța oricând la contract, printr-o notificare scrisă adresată Contractantului, fără nici o compensație, dacă acesta din urmă dă faliment, cu condiția ca această anulare să nu prejudicieze sau să afecteze dreptul la acțiune sau despăgubire pentru furnizor. În acest caz, Contractantul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului.

11.5- Autoritatea își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul, în cel mult 30 de zile de la apariția unor circumstanțe care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului și care conduc la modificarea clauzelor contractuale în așa măsură încât îndeplinirea contractului respectiv ar fi contrară interesului său.

## **Clauze specifice**

### **12. Garanția de bună execuție a contractului NU SE SOLICITA**

### **13. Alte responsabilitati ale achizitorului**

**13.** - Achizitorul se obliga sa puna la dispozitia prestatorului orice facilitati si/sau informatii pe care acesta le-a cerut în propunerea tehnica si pe care le considera necesare îndeplinirii contractului.

### **14. Recepție si verificari**

**14.1.** - Achizitorul are dreptul de a verifica produsele furnizate pentru a stabili conformitatea lor cu prevederile din propunerea tehnica si financiara.

**14.2.** - Verificarile vor fi efectuate în conformitate cu prevederile din prezentul contract.

### **15. Începere, finalizare, întâzieri, sistare**

**15.1.** Prestatorul are obligatia de a începe furnizarea produselor conform termenului asumat, de la primirea ordinului de începere a contractului.

**15.2.** În cazul în care:

**i)** orice motive de întâziere, ce nu se datoreaza prestatorului; sau

**ii)** alte circumstante neobisnuite, susceptibile de a surveni altfel decât prin încălcarea contractului de catre prestator, îndreptatesc prestatorul de a solicita prelungirea perioadei de furnizare, atunci partile vor revizui, de comun acord, perioada de prestare si vor semna un act aditional.

**15.3.** - Daca pe parcursul îndeplinirii contractului prestatorul nu respecta graficul de furnizare, acesta are obligatia de a notifica acest lucru, în timp util, achizitorului.

Modificarea datei/perioadelor de furnizare se face cu acordul partilor, prin act aditional.

### **16. Ajustarea pretului contractului**

**16.1.** – Pretul contractului ramane ferm pe toata derularea contractului.

### **17. Amendamente**

#### **17. AMENDAMENTE**

**17.1** Părțile contractante au dreptul, pe durata îndeplinirii contractului, de a conveni modificarea clauzelor contractului, prin act aditional în condițiile dreptului comun.

Dacă solicitarea de modificare provine de la Prestator, acesta trebuie să înregistreze solicitarea la Achizitor cu cel puțin 10 zile înainte de data preconizată pentru intrarea în vigoare a Actului adițional.

**17.2** Prin acte adiționale nu se pot aduce modificari substanțiale contractului de achizitie publică.

Modificările nesubstanțiale sunt singurele modificări ale Contractului care pot fi făcute fără organizarea unei noi proceduri de atribuire. Acestea pot fi dispuse numai de către Achizitor, în conformitate și în limitele Contractului și ale normelor tehnice și legale aplicabile.

## **18. Incetarea contractului**

**18.1.** – Prezentul contract inceteaza de drept prin ajungere la terme;

**18.2.** – Contractul poate inceta si in urmatoarele cazuri:

a) prin acordul de vointa al partilor;

b) in caz de forta majora daca aceasta actioneaza sau se estimeaza ca va actiona pentru o perioada de mai mare de 5 zile de la data declansarii sale;

**18.3.** – Nerespectarea obligatiilor asumate prin prezentul contract de catre una dintre parti da dreptul partii lezate de a considera contractual reziliat cu o notificare prealabila de 1 zi a partii in culpa precum si dreptul de a pretinde plata de daune interese.

**18.4.** – Achizitorul isi rezerva dreptul de a denunta unilateral contractual printr-o notificare scrisa Prestatorului fara nici o compensatie daca acesta intră în procedura de reorganizare și faliment, în acest caz, furnizorul are dreptul de a pretinde achizitorului numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului.

**18.5** Achizitorul isi rezerva dreptul de a denunta unilateral prezentul contract, printr-o notificare scrisa fara nici o compensatie, de la data incheierii contractelor subsecvente, acordurilor-cadru incheiate de Ministerul Sanatatii, in calitate de unitate centralizata de achizitii. In acest caz prestatorul are dreptul de a pretinde numai partea corespunzatoare pentru partea din contract/acord cadru/contract subsecvent indeplinita pana la data denuntarii unilaterale a prezentului contract.

## **19. Cesiunea**

**19.1.** – Creantele nascute din prezentul contract pot face obiectul cesiunii numai cu acordul prealabil al Achizitorului;

**19.2.** - Cesiunea va fi notificata achizitorului in termen de 3 zile lucratoare;

**19.3.** - Cesiunea nu afecteaza obligatiile nascute din prezentul contract care vor ramane in sarcina partilor contractante asa cum au fost stipulate si asumate initial .

## **20. Forta majora**

**20.1.** - Forta majora este constatata de o autoritate competenta.

**20.2.** - Forta majora exonereaza partile contractante de îndeplinirea obligatiilor asumate prin prezentul contract, pe toata perioada în care aceasta actioneaza.

**20.3.** - Îndeplinirea contractului va fi suspendata în perioada de actiune a fortei majore, dar fara a prejudicia drepturile ce li se cuveneau partilor pâna la aparitia acesteia.

**20.4.** - Partea contractanta care invoca forta majora are obligatia de a notifica celeilalte parti, imediat si în mod complet, producerea acesteia si sa ia orice masuri care îi stau la dispozitie în vederea limitarii consecintelor.

**20.5.** - Daca forta majora actioneaza sau se estimeaza ca va actiona o perioada mai mare de 6 luni, fiecare parte va avea dreptul sa notifice celeilalte parti încetarea de plin drept a prezentului contract, fara ca vreuna dintre parti sa poata pretinda celeilalte daune-interese.

## **21. Solutionarea litigiilor**

**21.1.** - Achizitorul si prestatorul vor depune toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabila, prin tratative directe, orice neînțelegere sau disputa care se poate ivi între ei în cadrul sau în legatura cu îndeplinirea contractului.

**21.2.** - Daca, dupa 15 zile de la începerea acestor tratative, achizitorul si prestatorul nu reusesc sa rezolve în mod amiabil o divergenta contractuala, fiecare poate solicita ca disputa sa se solutioneze de catre instantele judecatoresti din România.

## **22. Limba care guverneaza contractul**

**22.1.** - Limba care guverneaza contractul este limba româna.

## **23. Comunicari**

**23.1. - (1)** Orice comunicare dintre parti, referitoare la îndeplinirea prezentului contract, trebuie sa fie transmisa în scris, datele de contact fiind cele înscrise în fișa de date a achiziției și la identificarea părților.

**(2)** Orice document scris trebuie înregistrat atât în momentul transmiterii, cât si în momentul primirii.

**23.2.** - Comunicarile între parti se pot face si prin telefon, telegrama, telex, fax sau e-mail, cu conditia confirmarii în scris a primirii comunicarii.

## **24. Legea aplicabila contractului**

**24.1.** - Contractul va fi interpretat conform legilor din România.

Partile au înțeles sa încheie astazi, prezentul contract în doua exemplare, câte unul pentru fiecare parte.

**BENEFICIAR,  
SCOALA PROFESIONALA SPECIALA  
STEFAN CEL MARE**

**PRESTATOR,**