

Nr. A4- 111 din 05.03.2026



COMANDANȚUL UNITĂȚII MILITARE 01556 MANGALIA
Colonel

NARCIS RĂZVAN ILIE

DOCUMENTAȚIE DE ATRIBUIRE

pentru încheierea acordului-cadru de furnizare

Produce panificație, produse de patiserie și de cofetărie proaspete

Produce panificație, produse de patiserie și de cofetărie proaspete Cod CPV : 15810000-9	
1.	LOT 1. CHIFLE- COD CPV 15811200-8 VALOARE LOT, FĂRĂ T.V.A. Valoarea estimată, lei, fără TVA 14.2298,50
2.	LOT 2. PÂINE - COD CPV 15811200-8 - UM 01556 Mangalia VALOARE LOT, FĂRĂ T.V.A. Valoarea estimată, lei, fără TVA 2.090,40
3.	LOT 3. PÂINE - COD CPV 15811200-8 - UM 01574 Nicolae Balcescu VALOARE LOT, FĂRĂ T.V.A. Valoarea estimată, lei, fără TVA 2.715,28
4.	LOT 4. PÂINE - COD CPV 15811200-8 - UM 01559 Murfatlar VALOARE LOT, FĂRĂ T.V.A. Valoarea estimată, lei, fără TVA 1.904,42
5.	LOT 5. PÂINE - COD CPV 15811200-8 - UM 02131 Victoria VALOARE LOT, FĂRĂ T.V.A. Valoarea estimată, lei, fără TVA 1.904,42
6.	LOT 6. PRĂJITURĂ - DIVERSE - COD CPV 15812000-3 VALOARE LOT, FĂRĂ T.V.A. Valoarea estimate, lei, fără TVA 191.432,43
7.	LOT 7. PRĂJITURĂ CU CREMĂ - COD CPV 15812000-3 VALOARE LOT, FĂRĂ T.V.A. Valoarea estimată, lei, fără TVA 123.776,20
8.	LOT 8. PRĂJITURĂ CU FRIȘCĂ - COD CPV 15812000-3 VALOARE LOT, FĂRĂ T.V.A. Valoarea estimată, lei, fără TVA 65.264,75
TOTAL VALOARE LEI LOTURI, FĂRĂ T.V.A. 531.386,40	
TOTAL VALOARE LEI LOTURI, CU T.V.A. 627.886,24	

Documentația conține:

- 1 – FIȘA DE DATE A ACHIZIȚIEI
- 2 – DUAE
- 3 – CAIETUL DE SARCINI
- 4 – PROIECTUL DE CONTRACT, CONȚINÂND CLAUZE CONTRACTUALE OBLIGATORII
- 5 – FORMULARE ȘI MODELE DE DOCUMENTE

Documente suport:

- 1 – Declarație privind datele de identificare ale persoanelor care dețin funcții de decizie;
- 2 – Strategia de contractare

AVIZ JURIDIC

Pcc. Zaman Nicoleta



Întocmit

Pcc. Tănase Cristiana

Ausăe Ay-111/05.03

NECLASIFICAT

Secțiunea III – Caiet de sarcini pentru achiziție de produse PRODUSE PANIFICAȚIE, PRODUSE DE PATISERIE ȘI DE COFETĂRIE PROASPEȚE(cod CPV 15810000-9)

1 Introducere

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

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

În cadrul acestei proceduri, U.M. 01556 Mangalia(Baza 3 Logistică Teritorială,,Marea Neagră”) îndeplinește rolul de Autoritate contractantă, în numele și pentru următorii beneficiari:

- U.M. 01556 Mangalia
- U.M. 01574 Nicolae Bălcescu
- U.M. 01559 Murfatlar
- U.M. 02131 Victoria

- U.M. 02441 Mangalia (Complexul Militar de Instruite, Reprezentare și Tranzit „Litoral”).

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.

2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

2.1 Informații despre Autoritatea contractantă

Autoritatea contractantă este o unitate militară care are în asigurare materială și financiară Complexul Militar de Instruite, Reprezentareși Tranzit „Litoral”, precum și alte structuri militare beneficiare.

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Achiziția produselor este necesară pentru asigurarea hrănirii personalului Ministerului Apărării Naționale care beneficiază de facilitățile de cazare ale Complexul Militar de Instruite, Reprezentare și Tranzit „Litoral” și pentru asigurarea normelor 12 ”B” și 12 ”D” pentru militari/ personal civil contractual, în perioada **01.05 – 31.12.2026**, în conformitate cu normele de hrană în vigoare la nivelul Ministerului Apărării Naționale.

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea/entitatea contractantă

Autoritatea contractantă intenționează să beneficieze de produse de calitate superioară, fabricate/produse, ambalate și livrate în concordanță cu legislația în vigoare, pentru realizarea hrănirii corespunzătoare și fără sincope a personalului.

2.4 Alte inițiative/proiecte/ programe asociate cu această achiziție de produse- nu este cazul

2.5 Cadrul general al sectorului în care Autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea- nu este cazul (neesențial)

2.6 Factori interesați și rolul acestora- nu este cazul

3 Descrierea produselor solicitate

3.1 Descrierea situației actuale la nivelul Autorității contractante

La data întocmirii prezentei documentații, Autoritatea contractantă are stabilite cantitățile minime / maxime previzionate pentru perioada 01.05 – 31.12.2026, precum și oportunitatea achiziționării produselor care fac obiectul procedurii de achiziție.

3.2.Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Achiziționarea produselor în termenele stabilite prin documentația de atribuire are un rol determinant pentru buna desfășurare a activităților Complexului Militar de Instruire, Reprezentare și Tranzit „Litoral” și a unităților militare din subordinea U.M. 01556 Mangalia.

3.3 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor - nu este cazul

3.4 Loturile/produse solicitate, cantități și operațiunile cu titlu accesoriu necesare a fi realizate – detaliate în Anexa nr. 1 la Caietul de sarcini.

3.4.1 Loturile solicitate (cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare) – detaliate în Anexa nr. 2 la Caietul de sarcini.

3.4.2 Disponibilitate

Contractantul va livra produsele în baza comenzilor transmise de beneficiar (U.M. 02441, U.M. 01556 Mangalia, U.M. 01574 Nicolae Bălcescu, U.M. 01559 Murfatlar, U.M. 02131 Victoria), cu următoarea periodicitate:

Nr. lot	Loturi		Produse/sortimente	Periodicitate
	Denumire lot			
1	CHIFLE – cod CPV 15811200-8		Chifle din făină albă, coapte în tavă, 50 gr (±5%)	Zilnic, în baza comenzilor primite
2	PÂINE - COD CPV 15811200-8 - UM 01556 Mangalia		Pâine feliată	pe baza comenzilor primite
3	PÂINE - COD CPV 15811200-8 - UM 01574 Nicolae Balcescu		Pâine feliată	pe baza comenzilor primite
4	PÂINE - COD CPV 15811200-8 - UM 01559 Murfatlar		Pâine feliată	pe baza comenzilor primite
5	PÂINE - COD CPV 15811200-8 - UM 02131 Victoria		Pâine feliată	pe baza comenzilor primite
6	PRĂJITURĂ - DIVERSE - cod CPV 15812000-3		Prăjitură Amandină min.100gr	Zilnic, în baza comenzilor primite
			Prăjitură Boema min.90gr	Zilnic, în baza comenzilor primite
			Prăjitură Cabana min.80gr	Zilnic, în baza comenzilor primite
			Prăjitură Ruladă mozaic min.140 gr	Zilnic, în baza comenzilor primite
7	PRĂJITURĂ CU CREMĂ - cod CPV 15812000-3		Prăjitură Choux a la creme min.85gr	Zilnic, în baza comenzilor primite
			Prăjitură Ecler glasat min.90gr	Zilnic, în baza comenzilor primite
8	PRĂJITURĂ CU FRIȘCĂ - cod CPV 15812000-3		Prăjitură Ecler vienez min.120 gr	Zilnic, în baza comenzilor primite
			Prăjitură Savarina min.120gr	Zilnic, în baza comenzilor primite

Pentru produsele cu livrare zilnică, acestea se vor livra la 07:00, în baza comenzilor transmise de fiecare beneficiar

Pentru celelalte produse livrarea va fi de două ori pe săptămână, în baza comenzilor transmise de beneficiar.

În funcție de activitățile și misiunile neprevăzute, la solicitarea Autorității contractante, Contractantul va livra produsele și la termene mai mici/ mai mari.

3.5. Extensibilitate/Modernizare – nu este cazul

3.5.1 Garanție

Garanția trebuie să acopere toate costurile rezultate din remedierea defectelor / înlocuirea produselor depreciate sau cu vicii ascunse, în perioada/termenul de valabilitate, dar fără a se limita la:

- i. ambalaje, inclusiv furnizarea de material protector pentru transport (carton, cutii, lăzi etc.);
 - ii. transport prin intermediul transportatorului, inclusiv de transport internațional (daca este aplicabil).
- Termenele de valabilitate sunt cele specificate în **Anexa nr. 2**, pentru fiecare produs/sortiment în parte.

Eventualele cantități de produse depreciate sau cu vicii ascunse vor fi sesizate în scris Contractantului, în termen de 24 de ore de la constatare, acesta fiind obligat să le înlocuiască, gratuit, cu produse corespunzătoare, în termen de maxim 48 de ore.

3.5.2 Livrare, ambalare, etichetare, transport și asigurare pe durata transportului

Livrările se vor efectua conform prevederilor pct. 3.4.2 din Caietul de sarcini, în baza comenzilor transmise de fiecare beneficiar (U.M. 02441, U.M. 01556 Mangalia, U.M. 01574 Nicolae Bălcescu, U.M. 01559 Murfatlar, U.M. 02131 Victoria).

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat al produselor și se consideră că a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca nici un motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

Produsele vor fi livrate, cantitativ și calitativ, la sediul beneficiarilor, astfel:

Beneficiar	Adresa punctului de livrare	Obs.
U.M. 02441	Cap Aurora, str. Gala Galaction nr. 8-10-12, jud. Constanța	-
	Eforie Sud, str. Gării nr. 7, jud. Constanța	-
	Mangalia, (Vilele A+B), Bld. 1 Decembrie 1918, nr. 2	-
U.M. 01556	Mangalia, str. Portului, nr. 13, jud. Constanța	-
U.M. 01574	Nicolae Bălcescu, str. Silozului, nr. 19, jud. Constanța	-
U.M. 01559	Murfatlar, calea Dobrogei, nr. 11, jud. Constanța	-
U.M. 02131	Sat Victoria, com. Nufăru, jud. Tulcea	-

Modalitatea de ambalare este specificată în **Anexa nr. 2**, pentru fiecare produs/sortiment în parte. Toate ambalajele sunt nefactorabile. Ambalajele trebuie să fie curate și lipsite de corpuri străine.

Ambalajele reciclabile (din material plastic, lemn, carton, etc.) vor fi preluate integral de furnizor, pe timpul derulării contractului și în termen de maxim patru luni de la finalizarea acestuia.

Produsele livrate vor fi marcate (etichetate) – atât pe ambalajul individual, cât și pe ambalajul exterior – cu elementele obligatorii, cu declarațiile nutriționale obligatorii, respectiv cu mențiunile suplimentare (dacă este cazul), prevăzute de următoarele regulamente:

- Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20.12.2006 privind meniunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare;
 - Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.
- Elementele privind marcarea (etichetarea) produselor sunt următoarele:

<i>Mențiuni referitoare la</i>	<i>Obs.</i>
denumirea produsului	
lista ingredientelor	dacă este cazul
substanțele care provoacă alergii sau intoleranță	dacă este cazul
cantitatea anumitor ingrediente sau categorii de ingrediente	dacă este cazul
cantitatea netă de produs alimentar	
data durabilității minimale sau data-limită de consum	dacă este cazul
condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare	
numele sau denumirea comercială și adresa operatorului sau a importatorului	
declarație nutrițională	dacă este cazul
mențiuni suplimentare obligatorii (conform Anexei III la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25.10.2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare)	dacă este cazul

Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită. Dacă este cazul, ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale și/sau precipitațiilor din timpul transportului.

În stabilirea mărimii și greutateii ambalajului, Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și absența facilităților de manipulare la punctele de livrare.

Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a Contractantului.

Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport specializate, pentru care Contractantul (sau proprietarul acestora, după caz) are obligația de a deține toate autorizațiile necesare, conform legislației în vigoare. **Transporturile vor fi organizate astfel încât livrarea să fie încheiată în ziua stabilită, până la orele 07⁰⁰**, pentru produsele de la lotul nr. 1, respectiv **în ziua stabilită (zi lucrătoare) până la orele 13⁰⁰**, pentru produsele de la lotul nr. 2. La fiecare livrare va fi prezent un reprezentant al Contractantului.

Produsele vor fi **asigurate** împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern. Costurile asociate asigurării sunt în sarcina exclusivă a Contractantului.

3.5.3 Operațiuni cu titlu accesoriu – nu este cazul

3.5.3.1 Testare

Pe perioada derulării contractelor de furnizare, beneficiarii (U.M. 02441, U.M. 01556 Mangalia, U.M. 01574 Nicolae Bălcescu, U.M. 01559 Murfatlar, U.M. 02131 Victoria) își rezervă dreptul de a testa produsele recepționate, pentru verificarea conformității cerințelor minime de calitate, la orice laborator de profil neutru (care nu aparține Ministerului Apărării Naționale, oferteanților sau producătorilor), certificat / acreditat în sistem RENAR sau echivalent.

Prelevarea probelor pentru examenul de laborator se va face cu respectarea prevederilor Ordinului nr. 13 din 24.01.2005 al președintelui ANSVSA, modificat și completat cu Ordinul nr. 268 din 14.11.2006.

În situația în care rezultatul testării este necorespunzător, beneficiarul (U.M. 02441, U.M. 01556 Mangalia, U.M. 01574 Nicolae Bălcescu, U.M. 01559 Murfatlar, U.M. 02131 Victoria) va notifica Contractantul, în vederea înlocuirii, pe cheltuiala sa și fără nici un fel de costuri din partea beneficiarului, a întregului lot de produse din care a făcut parte proba necorespunzătoare, în termen de 48 de ore.

3.5.3.2 Instruirea personalului pentru utilizare – nu este cazul

3.5.3.3 Menținerea preventivă în perioada de garanție – nu este cazul

3.5.3.4 Menținerea corectivă în perioada post-garanție – nu este cazul

3.5.3.5 Suport tehnic– nu este cazul

3.5.3.6 Piese de schimb și materiale consumabile pentru activitățile din programul de mentenanță corectivă după expirarea garanției - nu este cazul

3.5.4 Mediul în care este operat produsul

Producele vor fi păstrate/depozitate în spații corespunzătoare, avizate sanitar-veterinar.

3.5.5 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea

La punctele de livrare nu există facilități de manipulare mecanizată.

4. Documentații ce trebuie furnizate în legătură cu produsele

Nr. crt.	Documentații furnizate de Contractant (toate documentațiile vor fi în limba română)	Termen limită de punere la dispoziție
1	Certificat de calitate	În momentul livrării (obligatoriu pentru fiecare livrare / beneficiar în parte)
2	Declarație de conformitate (privind respectarea prevederilor Regulamentelor CE/UE enumerate în Anexa nr. 2 la Caietul de sarcini, pentru fiecare produs/sortiment în parte)	

5. Recepția produselor

Recepția produselor se va efectua în ziua în care acestea ajung la beneficiari, pe bază de proces-verbal semnat de Contractant și beneficiar (U.M. 02441).

Recepția produselor se va realiza în două etape, respectiv:

- recepția cantitativă – prin numărarea/cântărirea produselor și compararea cu datele înscrise în comandă, în documentele de livrare și pe etichetă/ambalaj;
- recepția calitativă – prin aspectarea/verificarea proprietăților organoleptice, compararea datelor înscrise în certificatele de calitate și certificatele de garanție cu cele înscrise pe etichetă și pe ambalaj, precum și cu cerințele minime de calitate din Caietul de sarcini (și asumate de Contractant prin propunerea tehnică).

Referitor la recepția calitativă, proces-verbal de recepție va include unul din următoarele rezultate:

- a) acceptat;
- b) refuzat.

Criteriile referitoare la rezultatul recepției calitative, numărul defectelor identificate, precum și termenul de remediere/înlocuire, sunt detaliate în tabelul următor:

Rezultatul recepției calitative	Numărul defectelor identificate	Tipul defectelor identificate	Modalități de remediere	Termen de remediere
Acceptat	-	Nu a fost identificat niciun defect. Produsele corespund în totalitate cerințelor minime de calitate din Caietul de sarcini.	Nu este cazul	
		Modalitatea de ambalare nu este cea prevăzută în Caietul de sarcini	Înlocuirea cantității de produse ambalate, neetichetate / etichetate necorespunzător	48 de ore
Refuzat	minim 1	Ambalajele individuale nu sunt etichetate sau nu conțin toate elementele prevăzute la pct. 3.5.2 din Caietul de sarcini.		
		Produsele livrate au altă marcă/denumire comercială și/sau alt producător/distribuitor decât cele declarate prin <i>Propunerea tehnică</i>		
		Aspectul, consistența, mirosul, gustul, compoziția și/sau culoarea produsului, nu corespunde descrierilor din Caietul de sarcini.		

6. Modalități și condiții de plată

Pentru produsele livrate, contractantul va emite factură fiscală, care va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență. Factura va fi emisă după semnarea de către beneficiar (U.M. 02441/ U.M. 01556 Mangalia) a procesului verbal de recepție, prin care se confirmă livrarea și acceptarea produselor (remedierea eventualelor defecte constatate – după caz).

Procesul verbal de recepție va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente prevăzute la pct. 4 al Caietului de sarcini.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua prin virament (cu ordin de plată) în cont deschis la Trezorerie, în termen de maxim 60 de zile de la data recepției (acceptării) produselor.

7. Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea contractantă/beneficiari și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

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);
- 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.

8. Anexe:

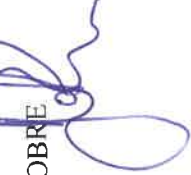
- **Anexa nr. 1 - Loturile/produsele solicitate, cantități și operațiunile cu titlu accesoriu necesare a fi realizate;**
- **Anexa nr. 2 - Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare;**
- **Anexa nr. 3 - Criterii și factori de evaluare.**

Verificat,
M.m. pr. 
Ionel IFTODIE

Întocmit,
Pcc. 
Ethel ANEFU

Verificat
p/Șef al logisticii
Cpt.
Bogdan ARITON 

Întocmit,
Subresponsabil art. bug. 20.03.01
Pcc.

Elena DOBRE 

**CERINȚE MINIME DE CALITATE,
PROPRIETĂȚI, GARANȚIE, CONDIȚII DE AMBALARE
PRODUSE PANIFICAȚIE, PRODUSE DE PATISERIEȘI DE COFETĂRIE
PROASPETE (cod CPV 15810000-9)**

Lotul nr. 1 – CHIFLE cod CPV 15811200-8

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

a. Chifle din făină albă, coapte în tavă, 50 gr (±5%) cod CPV 15811200-8

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior general	Formă rotundă, specifică sortimentului, neaplătată
Aspect coajă	Rumenă, galben-auriu
Aspect miez (în secțiune)	Masă cu pori fini, uniformi. Elastic (după o ușoară apăsare, revine imediat la starea inițială), fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată)
Aromă	Plăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mușgai, de rănced).
Gust	Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar, fără gust acru sau amar, fără scărșnet datorat impurităților minerale.
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditatea miezului, %, max.	46
Porozitate, %, min.	74
Aciditate, grade, max	3,5
Elasticitatea miezului, %, max.	95
Conținut de clorură de sodiu, %, max	1,3
Conținut de cenușă insolubilă în acid clorhidric 10 %, % max	0,2
Masă medie gr./ buc	50±5%
Termen de valabilitate	48 ore de la data fabricației, între data fabricației și data livrării termenul va fi de maxim 24 ore
Ambalare	Se livrează ambalate în pungi de panificație din polipropilenă cu capacitatea maximă de 20 buc.

Lotul nr. 2 – PÂINE - COD CPV 15811200-8 - UM 01556 Mangalia

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;

- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizații comune a piețelor produselor agricole.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

a. Pâine feliată albă - cod CPV 15811200-8 – materii prime: făină albă de grâu (tip 650), apă, drojdie de panificație, sare iodată.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior general	Felii uniforme, bine dezvoltate, fără arsuri. Nu se admite prezența corpurilor străine (nisip, metal, sfori) sau a urmelor de făină nefrământată. Produsul nu trebuie să prezinte semne de alterare bacteriană (miez lipicios sau miros de fructe alterate) pe toată durata valabilității.
Aspect coajă	Rumenă, galben-auriu
Feliere:	Felii cu grosime maximă de 20 mm , tăiate uniform.
Aspect miez	Alb- gălbui Masă cu pori fini, uniformi. Elastic (după o ușoară apăsare, revine imediat la starea inițială), fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată)
Aromă	Plăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mucegai, de rânțed).
Gust	Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar, fără gust acru sau amar, fără scrășnet datorat impurităților minerale.
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditatea miezului, %, max.	45
Porozitate, %, min.	72
Aciditate, grade, max	2,5 – 3,0
Elasticitatea miezului, %, max.	95
Conținut de clorură de sodiu, %, max	1,5
Conținut de cenușă insolubilă în acid clorhidric 10 %, % max	0,65
Substanțe insolubile în acid clorhidric (HCl) 10%:	0,05
Termen de valabilitate	Minim 3-5 zile de la momentul livrării (livrarea trebuie să se facă în maxim 12-24 ore de la coacere)

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Ambalare	Pungi de polietilenă sau polipropilenă, închise ermetic (clipate sau sudate), pentru protecție împotriva contaminării. Ambalaj individual, în pungă protecoare, gramaj maxim 500 grame. Trebuie să conțină obligatoriu denumirea produsului, lista ingredientelor, data fabricării, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare și valorile nutriționale.

Lotul nr. 3 – PÂINE - COD CPV 15811200-8 - UM 01575 Nicolae Balcescu

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

- a. Pâine feliată albă - cod CPV 15811200-8 – materii prime: făină albă de grâu (tip 650), apă, drojdie de panificație, sare iodată.**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior general	Felii uniforme, bine dezvoltate, fără arsuri. Nu se admite prezența corpurilor străine (nisip, metal, sfori) sau a urmelor de făină nefrământată. Produsul nu trebuie să prezinte semne de alterare bacteriană (miez lipicios sau miros de fructe alterate) pe toată durata valabilității.
Aspect coajă	Rumenă, galben-auriu
Feliere:	Felii cu grosime maximă de 20 mm, tăiate uniform.
Aspect miez	Alb-gălbui Masă cu pori fini, uniformi. Elastic (după o ușoară apăsare, revine imediat la starea inițială), fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată)
Aromă	Plăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mucegai, de rânțed).
Gust	Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar, fără gust acru sau amar, fără scrășnet datorat impurităților minerale.
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditatea miezului, %, max.	45
Porozitate, %, min.	72
Aciditate, grade, max	2,5 – 3,0
Elasticitatea miezului, %, max.	95
Conținut de clorură de sodiu, %, max	1,5

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Conținut de cenușă insolubilă în acid clorhidric 10 %, % max	0,65
Substanțe insolubile în acid clorhidric (HCl) 10%:	0,05
Termen de valabilitate	Mărim 3-5 zile de la momentul livrării (livrarea trebuie să se facă în maxim 12-24 ore de la coacere)
Ambalare	Pungi de polietilenă sau polipropilenă, închise ermetic (clipate sau sudate), pentru protecție împotriva contaminării. Ambalaj individual, în pungă protectoare, gramaj maxim 500 grame. Trebuie să conțină obligatoriu denumirea produsului, lista ingredientelor, data fabricării, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare și valorile nutriționale.

Lotul nr. 4 – PĂINE - COD CPV 15811200-8 - UM 01559 Murfatlar

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Untunii a aditivilor alimentari.
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

- a. **Păine feliată albă - cod CPV 15811200-8 – materii prime: făină albă de grâu (tip 650), apă, drojdie de panificație, sare iodată.**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior general	Felii uniforme, bine dezvoltate, fără arsuri. Nu se admite prezența corpurilor străine (nisip, metal, sfori) sau a urmelor de făină nefrământată. Produsul nu trebuie să prezinte semne de alterare bacteriană (miez lipicios sau miros de fructe alterate) pe toată durata valabilității.
Aspect coajă	Rumenă, galben-auriu
Feliere:	Felii cu grosime maximă de 20 mm, tăiate uniform.
Aspect miez	Alb-gălbui Masă cu pori fini, uniformi. Elastic (după o ușoară apăsare, revine imediat la starea inițială), fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată
Aromă	Pălăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mucegai, de ranced).
Gust	Pălăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar, fără gust acru sau amar, fără scrășnet datorat impurităților minerale.
Proprietăți fizico-chimice	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Umiditatea miezului, %, max.	45
Porozitate, %, min.	72
Aciditate, grade, max	2,5 – 3,0
Elasticitatea miezului, %, max.	95
Conținut de clorură de sodiu, %, max	1,5
Conținut de cenușă insolubilă în acid clorhidric 10 %, % max	0,65
Substanțe insolubile în acid clorhidric (HCl) 10%:	0,05
Termen de valabilitate	Minim 3-5 zile de la momentul livrării (livrarea trebuie să se facă în maxim 12-24 ore de la coacere)
Ambalare	Pungi de polietilenă sau polipropilenă, închise ermetic (clipate sau sudate), pentru protecție împotriva contaminării. Ambalaj individual, în pungă protectoare, gramaj maxim 500 grame. Trebuie să conțină obligatoriu denumirea produsului, lista ingredientelor, data fabricării, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare și valorile nutriționale.

Lotul nr. 5 – PÂINE - COD CPV 15811200-8 - UM 02131 Victoria

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate;
- Regulamentul (UE) nr. 1129/2011 al Comisiei din 11.11.2011 de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unei liste a Uniunii a aditivilor alimentari.
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

- a. Pâine feliată albă - cod CPV 15811200-8 – materii prime: făină albă de grâu (tip 650), apă, drojdie de panificație, sare iodată.**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspect exterior general	Felii uniforme, bine dezvoltate, fără arsuri. Nu se admite prezența corpurilor străine (nisip, metal, sfori) sau a urmelor de făină nefrământată. Produsul nu trebuie să prezinte semne de alterare bacteriană (miez lipicios sau miros de fructe alterate) pe toată durata valabilității.
Aspect coajă	Rumenă, galben-auriu
Feliere	Felii cu grosime maximă de 20 mm , tăiate uniform.
Aspect miez	Alb-gălbui Masă cu pori fini, uniformi. Elastic (după o ușoară apăsare, revine imediat la starea inițială), fără cocloașe sau urme de făină nefrământată)

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aromă	Plăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mucegai, de rânced).
Gust	Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale.
Proprietăți fizico-chimice	
Umiditatea miezului, %, max.	45
Porozitate, %, min.	72
Aciditate, grade, max	2,5 – 3,0
Elasticitatea miezului, %, max.	95
Conținut de clorură de sodiu, %, max	1,5
Conținut de cenușă insolubilă în acid clorhidric 10 %, % max	0,65
Substanțe insolubile în acid clorhidric (HCl) 10%:	0,05
Termen de valabilitate	Minim 3-5 zile de la momentul livrării (livrarea trebuie să se facă în maxim 12-24 ore de la coacere)
Ambalare	Pungi de polietilenă sau polipropilenă, închise ermetic (clipate sau sudate), pentru protecție împotriva contaminării. Ambalaj individual, în pungă protectoare, gramaj maxim 500 grame. Trebuie să conțină obligatoriu denumirea produsului, lista ingredientelor, data fabricării, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare și valorile nutriționale.

Lotul nr. 6 – PRĂJITURĂ - DIVERSE cod CPV 15812000-3

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

a. Prăjitură Amandină – cod CPV 15812000-3

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Proprietăți organoleptice	
Aspectul ambalajului	Ambalaj curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător, cu toate elementele de identificare.
Aspectul produsului	Prăjitura din blat de cacao, sirop rom, cremă unt cu cacao, fondant, cacao
Consistența	Caracteristică sortimentului
Gust și miros	Plăcut, dulce, caracteristic sortimentului, fără gust sau miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Volum alcool	0

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Termen de valabilitate	2 zile la 2-4° C
Ambalare	Prăjitură porționată la minim 100 grame, se livrează în ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile), capacitate de 50/100 buc.

b. Prăjitură Boema - cod CPV 15812000-3

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul ambalajului	Ambalaj curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător, cu toate elementele de identificare.
Aspectul produsului	Prăjitura din blat cacao, fondant cacao, ganaj
Consistența	Caracteristică sortimentului
Gust și miros	Plăcut, dulce, caracteristic sortimentului, fără gust sau miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Volum alcool	0
Termen de valabilitate	2 zile la 2-4° C
Ambalare	Prăjitură porționată la minim 90 grame, se livrează în ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile), capacitate de 50/100 buc.

c. Prăjitură Cabana - cod CPV 15812000-3

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul ambalajului	Ambalaj curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător, cu toate elementele de identificare.
Aspectul produsului	Prăjitura din zahăr, ouă, grăsimi vegetale, făină, ciocolatăbelgiană, esență de rom
Consistența	Caracteristică sortimentului
Gust și miros	Plăcut, dulce, caracteristic sortimentului, fără gust sau miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Volum alcool	0
Termen de valabilitate	2 zile la 2-4° C
Ambalare	Prăjitură porționată la minim 80 grame, se livrează în ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile), capacitate de 50/100 buc.

d. Prăjitură ruladă mozaic - cod CPV 15812000-3

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul ambalajului	Ambalaj curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător, cu toate elementele de identificare.
Aspectul produsului	Prăjitura din cremă fină de ciocolată, cu lapte, frișcă naturală, glazură sos caramel și foaie doboș
Consistența	Caracteristică sortimentului
Gust și miros	Plăcut, dulce, caracteristic sortimentului, fără gust sau miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Volum alcool	0
Termen de valabilitate	2 zile la 2-4° C
Ambalare	Prăjitură porționată la minim 140 grame, se livrează în ambalaje

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	specializate (de unică folosință sau returnabile), capacitate de 50/100 buc.

Lotul nr. 7 – PRĂJITURĂ CU CREMĂ cod CPV 15812000-3

Producele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Producele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

a. Prăjitură Choux a la creme - cod CPV 15812000-3

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul ambalajului	Ambalaj curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător, cu toate elementele de identificare.
Aspectul produsului	Prăjitura din frișcă naturală, zahăr, făină, sare, ouă, zahăr vanilat, în coajă de ecler din aluat opărit
Consistența	Caracteristică sortimentului
Gust și miros	Plăcut, dulce, caracteristic sortimentului, fără gust sau miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Volum alcool	0
Termen de valabilitate	2 zile la 2-4° C
Ambalare	Prăjitură porționată la minim 85 grame, se livrează în ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile), capacitate de 50/100 buc.

b. Prăjitură Ecler glasat - cod CPV 15812000-3

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul ambalajului	Ambalaj curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător, cu toate elementele de identificare.
Aspectul produsului	Prăjitura din coajă de ecler din aluat opărit, umplut cu cremă de vanilie fiartă cu ciocolată și frișcă, glazură din fondant cacao
Consistența	Caracteristică sortimentului
Gust și miros	Plăcut, dulce, caracteristic sortimentului, fără gust sau miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Volum alcool	0
Termen de valabilitate	2 zile la 2-4° C
Ambalare	Prăjitură porționată la minim 90 grame, se livrează în ambalaje

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	specializate (de unică folosință sau returnabile), capacitate de 50/100 buc.

Lotul nr. 8 – PRĂJITURĂ CU FRISCĂ cod CPV 15812000-3

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele și materiile prime/auxiliare utilizate vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1441/2007 din 05.12.2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 273/2008 al Comisiei din 05.03.2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate.
- nr. 1255/1999 al Consiliului privind metodele de analiză și evaluarea calitativă a laptelui și a produselor lactate.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

a. Prăjitură Ecler vienez – cod CPV 15812000-3

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul ambalajului	Ambalaj curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător, cu toate elementele de identificare.
Aspectul produsului	Prăjitura din coajă de ecler din aluat opărit, în formă rotundă, cu frișcă naturală și fondant
Consistența	Caracteristică sortimentului
Gust și miros	Plăcut, dulce, caracteristic sortimentului, fără gust sau miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Volum alcool	0
Termen de valabilitate	2 zile la 2-4° C
Ambalare	Prăjitură porționată la minim 120 grame, se livrează în ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile), capacitate de 50/100 buc.

b. Prăjitură Savarină - cod CPV 15812000-3

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Proprietăți organoleptice	
Aspectul ambalajului	Ambalaj curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător, cu toate elementele de identificare.
Aspectul produsului	Prăjitura din aluat dospit de savarină, sirop rom și aroma de portocale, frișcă, gel de căpșuni
Consistența	Caracteristică sortimentului
Gust și miros	Plăcut, dulce, caracteristic sortimentului, fără gust sau miros străin
Proprietăți fizico-chimice	
Volum alcool	0

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Termen de valabilitate	2 zile la 2-4° C
Ambalare	Prăjitură porționată la minim 120 grame, se livrează în ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile), capacitate de 50/100 buc.


Verificat

M.m. pr. 
Ionel IFTODIE

Cpt. 
Bogdan ARATON

Întocmit


P.c.c.
Ethel ANEFI


P.c.c.
Elena DOBRE

CRITERII SI FACTORI DE EVALUARE

Justificări privind criteriul de atribuire și mod de calcul al factorilor de evaluare:

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic entitatea contractanta utilizează criteriul de atribuire **cel mai bun raport calitate - preț**, ținând cont de următoarele aspecte:

A. Componenta tehnică - 60%

B. Componenta financiară - 40%.

Baza legală: La stabilirea criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare s-a ținut cont de prevederile **art. XI din Ordonanța de urgență nr. 34 din 12.05.2023**, privind unele măsuri fiscale-bugetare, prorogarea unor termene, precum și pentru modificarea și completarea unor acte normative, astfel:

(1) Alegerea factorilor de evaluare – conform tabelului 1. Informații pentru realizarea procesului de evaluare ex-ante de către ANAP – punctul 7.

Factorii de evaluare au fost stabiliți conform art. 188 alin. 3) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice și a ordinului ANAP 1946/2024 pentru aprobarea criteriilor ecologice aplicabile categoriilor de produse care au impact asupra mediului pe durata întregului ciclu de viață, prevăzute în anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului sectorial/acordului-cadru din Legea nr. 99/2016 privind achizițiile sectoriale.

(2) Ponderea stabilită pentru factorul de evaluare privind:

Calitatea- este **60%** din punctajul total

- **Lanțul de aprovizionare-**20% din punctajul total

- **Produs ecologic** este de **40%** din punctajul total

Prețul ofertei- este **40%** din punctajul total

(3) În scopul asigurării unei eficiențe calitative a produselor agroalimentare achiziționate de autoritățile contractante, algoritmul de calcul al punctajului aferent factorului de evaluare „Produs ecologic “ va fi unul de tip direct proporțional, în sensul că un număr mai mare de produse certificate ecologic va primi un punctaj mai mare, iar pentru algoritmul de calcul al punctajului aferent factorului de evaluare „lanțul de aprovizionare“ va fi unul de tip invers proporțional, în sensul că un număr mai mic de operatori economici implicați în lanțul de aprovizionare va primi un punctaj mai mare.”

Factori de evaluare și punctaje acordate:

<i>Denumire factor de evaluare</i>	<i>Descriere</i>	<i>Pondere</i>
A. Calitate	Componentă tehnică	60% Punctaj maxim factor: 60 puncte
A.1. Lanțul de aprovizionare	Număr de operatori economici implicați	20% - Punctaj maxim factor: 20 puncte
A.2. Produs ecologic	Produs certificat ecologic de un organism de certificare	40% - Punctaj maxim factor: 40 puncte
B. Prețul ofertei	Componenta financiară	40% - Punctaj maxim factor: 40 puncte

Desemnarea ofertei câștigătoare:

Membrii comisiei de evaluare vor acorda fiecărei oferte în parte un punctaj individual.

Punctajul individual rezultă prin însumarea punctajelor parțiale obținute prin aplicarea algoritmului de calcul pentru fiecare factor de evaluare.

Ofertele vor fi clasificate în ordinea descrescătoare a punctajului total, calculat conform formulei:

Ofertele vor fi clasificate în ordinea descrescătoare a punctajului total, calculat conform formulei:

$$P_{(n)total} = P_{(n)A1} + P_{(n)A2} + P_{(n)B}$$

unde $P_{(n)A1}$, $P_{(n)A2}$ și $P_{(n)B}$ sunt punctajele acordate pentru factorii de evaluare.

Oferta cu valoare P_{total} cea mai mare, dintre ofertele declarate admisibile, va fi declarată câștigătoare.

Punctajul maxim pe care îl poate cumula o ofertă este de 100 de puncte.

Punctajele intermediare și sau totale se vor rotunji până la maxim patru zecimale.
 În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face având în vedere punctajul obținut la factorii de evaluare în ordinea descrescătoare a ponderilor acestora. În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, iar oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică.

Modul de calcul pentru factorii de evaluare utilizați:

<i>Denumire factor de evaluare</i>	<i>Descriere</i>	<i>Pondere</i>
A. Calitate	Componentă tehnică	60%-Punctaj maxim factor: 60 puncte
A.1. Lanțul de aprovizionare	Număr de operatori economici implicați	20% - Punctaj maxim factor: 20 puncte
A.2 Produs ecologic	Produs certificat ecologic	40% - Punctaj maxim factor: 40 puncte
B. Prețul ofertei	Componenta financiară	40% - Punctaj maxim factor: 40 puncte

<i>Factori de evaluare/subfactori de evaluare</i>	<i>Punctaj maxim acordat/ factor</i>
A. Componenta tehnică	60% (60 puncte)
A.1. Lanțul de aprovizionare	20% (20 puncte)

Pentru fiecare produs/sortiment din cadrul lotului pentru care se depune oferta, punctajul se acordă astfel:

- se acordă punctajul maxim alocat (20 puncte) pentru livrările directe, fără intermediari între producătorul original și consumatorul final – autoritatea contractantă;
- se acordă 10 puncte pentru livrările care implică un singur intermediar în lanțul de aprovizionare, între producătorul original și consumatorul final – autoritatea contractantă;
- se acordă 5 puncte pentru livrările care implică doi intermediari în lanțul de aprovizionare, între producătorul original și consumatorul final – autoritatea contractantă;
- nu vor fi punctate livrările care implică mai mult de doi intermediari în lanțul de aprovizionare, între producătorul original și consumatorul final – autoritatea contractantă.

În vederea determinării punctajului factorului de evaluare “lanțul de aprovizionare” corespunzător lotului pentru care se depune oferta, se va utiliza formula:

$$P(n)LA1(\text{lot}) = (P(n)LAprod1 + P(n)LAprod2 + \dots + P(n)LAprodX) / NT(\text{prod/lot})$$

unde: P(n)LA1(lot) – punctaj lanț de aprovizionare / lot;

P(n)LAprod1 – punctaj lanț de aprovizionare / primul produs din lot;

P(n)LAprod2 – punctaj lanț de aprovizionare / al doilea produs din lot;

P(n)LAprodX – punctaj lanț de aprovizionare / ultimul produs din lot;

NT(prod/lot) – numărul total al produselor din lot.

Operatorul economic care asigură pentru ofertant, serviciile de transport ale produselor (accessorii furnizării), nu va fi considerat intermediar, deoarece suntem în prezența unei singure oferte și a unui singur transfer al dreptului de proprietate asupra produselor, respectiv de la ofertant la autoritatea contractantă achizitoare, transportatorul în cauză facturând către ofertant doar serviciile de transport.

În sensul art. 18 alin. (3) din Regulamentul (CE) nr. 178 din 28.01.2002 al Parlamentului European, conform căruia [...] “Operatorii economici din sectorul alimentelor și hranei pentru animale dispun de sisteme și proceduri pentru identificarea celorlalte societăți către care au fost furnizate produsele lor. Aceste informații sunt puse la dispoziția autorităților competente, la cerere. [...]”.

Ofertanții vor demonstra îndeplinirea acestei cerințe astfel:

- semnarea declarației pe propria răspundere- Formularul nr. 9
- depunerea de documente anexate Propunerii tehnice (atestat de producător, documente justificative, contracte de furnizare, sisteme, proceduri, etc.), în copie, care atestă calitatea de producător sau, după caz, locul ofertantului, în calitate de intermediar, în lanțul de aprovizionare, pentru fiecare produs/sortiment din componența lotului pentru care se depune oferta.

<i>Factori de evaluare/subfactori de evaluare</i>	<i>Punctaj maxim acordat/ factor</i>
<p>A.2. Produs ecologic</p> <p>Pentru ofertele depuse, punctajul se acordă astfel: Se atribuie un număr maxim de puncte atunci când proporția de produse certificate ecologic este de 100%. Atunci când proporția de produse certificate ecologic este mai mare sau egală cu 50% : 20 puncte. Atunci când proporția de produse certificate ecologic este mai mare sau egală cu 20%: 10 puncte. Atunci când proporția de produse certificate ecologic este mai mică de 20% nu se acordă punctaj.</p> <p>Ofertantul va prezenta documente relevante care să demonstreze îndeplinirea cerinței astfel: Certificat de de produs ecologic emis de un organism de certificare.</p> <p>Notă: 1) Toate celelalte produse care nu sunt certificate ecologic, dar care îndeplinesc normele europene și naționale de comercializare, pot participa la licitație</p>	<p>40% (40 puncte)</p>
<p>B. Componenta financiară - Prețul ofertei</p>	<p>40% (40 puncte)</p>
<p>Pentru fiecare lot pentru care se depune oferta, punctajul se acordă astfel:</p> <p>a) Pentru cel mai scăzut dintre prețurile oferite se acordă punctajul maxim alocat (40 puncte); b) Pentru celelalte prețuri oferite punctajul P(n) se calculează proporțional, astfel:</p> <p style="text-align: center;">$P_{(n)B} = \text{Preț minim ofertat} / \text{Preț}_{(n)} \times 40$</p>	

Birou achiziții

Pcc.



Tănase Cristiana

