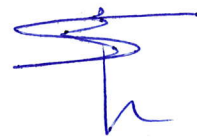


APROBAT
Director
SIPOS ISTVÁN



CAIET DE SARCINI

pentru achiziția de produse în cadrul contractului:

Furnizarea de diverse produse alimentare pentru Colegiul Reformat Baczkamadarasi Kis Gergely

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, specificații tehnice. Acestea definesc caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, 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, COLEGIUL REFORMAT BACZKAMADARASI KIS GERGELY îndeplinește rolul de Autoritatea/entitatea contractantă, respectiv Autoritatea/entitatea contractantă în cadrul Contractului.

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

2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

2.1 Informații despre Autoritatea/entitatea contractantă

Autoritatea/entitatea contractantă: COLEGIUL REFORMAT BACZKAMADARASI KIS GERGELY

Adresa/sediu: Municipiul Odorheiu Secuiesc, Strada Marton Aron, nr. 2, județul Harghita, cod poștal 535600, România, Telefon: +40 266219766; Fax: +40 266219766; E-mail refkol@gmail.com.

Reprezentant legal: Sipos István, director.

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Pentru funcționarea colegiului este necesar achiziționarea produselor alimentare, care urmează să fie furnizate în cadrul contractului care urmează să fie atribuit în cadrul prezentei proceduri.

3 Descrierea produselor solicitate

Obiectul contractului care urmează să fie atribuit prin prezenta procedură este achiziționarea de produse alimentare pentru Colegiul Reformat Baczkamadarasi Kis Gergely.

3.1 Produsele solicitate

În derularea contractului, activitatea Contractantului va fi condusă de următoarele principii:

- i. Contractantul acționează în interesul Autorității contractante pe durata furnizării produselor, în condițiile și cu limitele descrise în documentația aferentă prezentei proceduri de atribuire;
- ii. Contractantul acționează în sensul realizării obiectivelor prezentate pentru Contract în ceea ce privește optimizarea folosirii resurselor necesare îndeplinirii obiectivelor Contractului.

Lista cu produsele alimentare care urmează să fie achiziționate în cadrul contractului de furnizare care se va atribui prin această procedură:

Lot 1 Legume si fructe congelate

Nr. Crt.	COD CPV	Denumire produs	U.M.	Cant.	Specificații tehnice minime
1.	15331170-9	Amestec mexican 2,5 kg	buc	700	(cuburi de morcovi,porumb dulce,mazare verde)
2.	15331170-9	Fasole boabe 1 kg	buc	400	Contine: fasole boabe dulce
3.	15331170-9	Legume mixt 1000g	buc	300	Contine: varza de bruxelles,conopida,cub.de morcovi,mazare verde,fasole galbena.
4.	15331170-9	Amestec frantuzesc 2,5 kg	buc	200	(cuburi de morcovi,mazare verde,cub.de patrunjel,cuburi de cartofi)
5.	15331170-9	Fasole galbena taiata 1kg jt	buc	500	Contine: fasole galbena
6.	15331170-9	Fasole galbena taiata 2,5kg	buc	500	Contine: fasole galbena
7.	15331170-9	Spanac tocat 2500gr	buc	200	Produs congelat rapid. Spanac tocat marunt (3-10mm), portionat 100%cuburi de morcovi,mazare verde,cub.de patrunjel,cuburi de cartofi
8.	15331170-9	Mazare verde 1000 gr	buc	1000	Mazare verde boabe congelata rapid
9.	15331170-9	Galuste cu prune 1 kg	buc	3500	Galuste umplue cu prune, congelate rapid. Ingrediente:faina de grau, apa potabila,umplutura de prune 30%(prune81%,zahar tos, amidon de cartofi modificat, scortisoara), fulgi de cartofi, ulei de floarea soarelui, sare alimentara.
10.	15331170-9	Conopida 1000g	buc	200	Conditii de pastrare si depozitare: -18C. Nu se recongela dupa decongelare. Contine: conopida
11.	15331170-9	Vinete 450g	buc	800	Continut: vinete coapte, curatate si tocate nu contine alergeni. Conditii de depozitare si transport: a se pastra la -18C. Conditii de pastrare la consumator: la -18C pana la data inscrisa pe ambalaj, la -6C timp de 7 zile, la +3C timp de 24 de ore. Infomatii

					nutritionale medii/ 100 g de produs: valoare energetica:
12.	15331170-9	Amestec de supa 2,5 kg	buc	300	Contine: Varza de Bruxelles, conopida, cuburi de morcovi, mazare verde, fasole galbena
13.	15331170-9	Ciuperci 2,5kg	buc	200	Contine: Ciuperci Champignon
14.	15331170-9	Visine congelata 1kg	buc	800	Ingrediente: visine fara samburi. Declaratie nutritionala: Valori medii pentru 100g produs, Valoare energetica: 230kj/54kcal, grasimi: 0,4g din care acizi grasi saturati: 0,1g, carbohidrati: 11,0g din care zaharuri 9,0g, fibre: 1,6g, proteine 0,9g, sare: 0,003g. Metoda recomandata de preparare. Pentru preparare nu necesita decongelare.

Lot 2 Produse lactate

Nr. crt.	COD CPV	Denumire produs	U.M.	Cant.	Specificatiile tehnice minime
1	15500000-3	Branza burduf 300 gr	buc	400	Ingrediente cas-, branza din lapte de vaca pasteurizat si ca din lapte de oaie pasteurizat, unt, grasimea din zer, sare (max3%). Gr/S.U. min45%. Se va pastra la : 2-8 C. Val medie nutritiva/100g :262 kcal, proteine min 18gr,lipide 20.75g din care acizi grasi saturati 12.35g, sare 2.08g Sau echivalent
2	15500000-3	Branza topita cu smantana 125g	buc	2000	Branza topita cu smantana 125g la baton Ingrediente branza 45%, apa, smantana 18%, unt, zer praf, amidon modificat din porumb saruri de topire, corector de aciditate. A se pastra la temperatura 2-8 C. Valori nutritionale /100g: val energetica 223kcal, grasimi min 18g din care accizi grasi saturati 10.7g, glucide 6.1g din care zaharuri 3g, proteine 9g, sare 0.31g. Sau echivalent
3	15500000-3	Crema de unt 125g	buc	1800	Crema de unt cu smantana batoane membrana artificiala 125g, Ingrediente : unt42%, smantana 40%, apa,lapte praf degresat, zer praf, amidon modificat, stabilizatori, sare iodata, corector de aciditate(acid citric).A se pastra la temp intre 2-8 C. Informatii nutritionale mediu/ 100g:Val. energetica 390kcal, grasimi 40g din care acizi grasi saturati 22g, glucide 4.3g din care zaharuri 3.5g, proteine 3.3g, sare 0.66g. Sau echivalent
4	15500000-3	Jogobella 150g	buc	5000	Iaurt 150 g cu gust de straciatella(gust de vanili, bucati de ciocolata)Gr./S.U: 5.4%

					(m/m). Ingrediente: lapte degresat, smantana, preparate de gust straciatella 12%, (zahar, apa, sirop de glucoz-fructoza, bucati de ciocolate 8.1%, amidon modificat, arome, zahar, fermenti selectionati de iaurt. Valori medii nutritionale /100g produs: Val energetica 127kcal, grasimi 5.4g din care acizi grasi saturati 3.5g glucide 17.1g din care zaharuri 15.9g, proteine 2.5g, sare 0.11g Sau echivalent
5	15500000-3	Lapte cons. 3,5% flac. 1l TL	1	600	Ingrediente: Lapte de vaca integral, standardizat, omogenizat si pasteurizat. Nu necesita fierbere. Dupa deschidere a se consuma in maxim 3 zile. A se pastra la temperatura de +2...+4 C. Valori nutritionale medii 100ml produs: Val.energetica 62kcal, grasimi: 3.5g, din care acizi grasi saturati 2.4g, Glucide: 4.5g, proteine 3g, sare 0.1g
6	15500000-3	Lapte cons. 1.5% flac. 1l TL	1	2600	Val medie nutritiva/100g produs: Val energetica 46kcal, proteine 3.32g glucide 4.28 din care 4.28 zaharuri, lipide 1.5 din care acizi grasi saturati 0.94g, sare 0.14g Sau echivalent
7	15500000-3	Sana 3.6% 170g	buc	2600	Sana 3.6% grasime. Ingrediente: lapte de vaca pasteurizat, proteine din lapte, culturi lactice selectionate. Informatii nutritionale /100 produs: Val energetica 60kcal, grasimi 3.6g din care acizi grasi saturati 2.2g, glucide 3.6g, din care zaharuri 3.6g, proteine 3.3g sare 0.1g Sau echivalent
8	15500000-3	Sana 3.6% 900g	buc	600	Sana 3.6% grasime. Ingrediente: lapte de vaca pasteurizat, proteine din lapte, culturi lactice selectionate. Informatii nutritionale /100 produs: Val energetica 60kcal, grasimi 3.6g din care acizi grasi saturati 2.2g, glucide 3.6g, din care zaharuri 3.6g, proteine 3.3g sare 0.1g Sau echivalent
9	15500000-3	Smantana 15% 900 g	buc	450	Smantana pahar cu greutate de 900g neta. Ingrediente: smantana pasteurizata, 15% grasime, culturi lactice selectionate, stabilizatori (amidon modificat, guar, caragenan, emulgator(gelatina). Valoare medie nutritiva/100g produs: Valoare energetica 166kcal, proteine 2.69g glucide 2.83 din care zaharuri 2.83g, lipide 15g, din care acizi grasi saturati 9.93g, sare 0.14g

					Sau echivalent.
10	15500000-3	Unt 82% 200 g	buc	450	Unt continut de grasime 82%, egalizat 200g. Informatii nutritional medii /100g produs: Valoare energetica: 742kcal, grasimi82g, din care acizi saturati 57g, glucide 0.3g, din care zaharuri 0.1g, proteine 0.8g Sau echivalent
11	15500000-3	Unt 65% 200 g	buc	2700	Unt continut de grasime 65%, egalizat 200g. Informatii nutritional medii /100g produs:Valoare energetica: 742kcal, grasimi82g, din care acizi saturati 57g, glucide 0.3g, din care zaharuri 0.1g, proteine 0.8g Sau echivalent
12	15500000-3	Cascaval dalia	kg	700	Cascaval de tip dalia , obtinut prin oparirea casului din lapte de vaca pasteurizat. Gr/S.U. min.45%. Ingrediente Lapte de vaca pasteurizat, fermente lactici selectiionat, sare 1.25%. A se păstra la temperatura 2-8 C Sau echivalent
13	15500000-3	Branza de vaca 500g punga	buc	300	Brânza proaspătă de vaci, hrânitoare fiind un aliment de bază recomandat în diversificarea alimentației copiilor începând cu vârsta de 6 luni.
14	15500000-3	Branza topita Medve natur 140g	cutii	400	8 bucati de branza topita tartinabila grasa. Ingrediente: branza, frisca, apa, unt, zer praf, amulagatori, amidon modificat, sare de masa, acidifiana (acid, citric). Grasime in Su minim 60g/100g.
15	15500000-3	Cascaval trapista pane 1,5 kg	buc	1200	Cascaval trapist pane congelat rapid, semipreparat. Ingrediente: Cascaval trapist (36%);gris din grau, ulei din floarea soarelui, amidon de porumb, faina de grâu, sare,
16	15500000-3	Cascaval trapista calup TL	kg	200	Produs din categoria brânzeturilor cu pastă semitare, produsă din lapte de vacă.
17	15500000-3	Branza burduf terezia 1 kg	kg	400	Ingredente: branzeturi obtinute din lapte pasteurizat de vaca si oaie, sare. Gras./SU min.:40% umid. max.: 60%. Informatii nutritionale pentru 100g produs: valoare energetica 1092 kj/ 263 kcal, grasimi 20,9 din care acizi grasi saturati 12,7g, glucide 0,0g din care zaharuri 0,0g, proteine 18,7g sare: 1,9 g. Temperatura de pastrare +2... +8C
18	15500000-3	BRANZA TOPITA FELII 140gr	buc	200	Contine: lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)

Lot 3 Mezeluri si produse din carne

Nr. crt.	COD CPV	Denumire produs	U.M.	Cant.	Specificații tehnice minime
1.	15130000-8	Bacon	kg	450	Produs fiert si afumat, ambalt in vid. Ingrediente:piept de porc, apa, sare, proteine vegetala di soia, protein din lapte, zaharuri, stabilizatori, usturoi, condimente,agent de ingrosare, antioxidant,corector de aciditate, potentiator de aroma, conservanti(nitrit de sodiu), arome. Valori nutritionale pt 100gr:Val energetica 194.2kcal, grasimi 14.2g, din care acizi grasi saturati 6.6g, glucide 1g din care zaharuri 1g, Proteine 15.6, sare 1.7g.
2.	15130000-8	Carnati cabanos	kg	350	Carnati porc afumati, produs crud afumat in membrana naturala comestibile.Ingrediente: carne porc, slanina, sare cu nitrit, piper, usturoi.
3.	15130000-8	Untura rata, gasca	kg	150	Temperatura de depozitare: intre0- +10C. Termen de consum dupa deschiderea ambalajului: respectind conditiile de pastare 14 zile. Alergerii: componentele alergene, adaugate prdusului, sunt lapte. Valoare nutritionala/ 100g produs: energetic: 3901kj/930kcal, grasimi:99,7g de acizi gasi nesaturati 40g, Glucide 0g dintre care zaharuri 0g, proteina: 0,3 g, sare 0g.
4.	15130000-8	Untura 500 gr	buc	150	Temperatura de depozitare: intre0- +10C. Termen de consum dupa deschiderea ambalajului: respectind conditiile de pastare 14 zile. Alergerii: componentele alergene, adaugate prdusului, sunt lapte. Valoare nutritionala/ 100g produs: energetic: 3901kj/930kcal, grasimi:99,7g de acizi gasi nesaturati 40g, Glucide 0g dintre care zaharuri 0g, proteina: 0,3 g, sare 0g.
5.	15130000-8	Cremvursti	kg	800	Produs fiert si afumat Ingrediente: Carne de pui, apa, carne de porc piele de pui, slanina, sorici, amidon din cartof, sare, proteina vegetala din soia. Informatii nutritionale medii 100g:Val energetica:220kcal, Grasimi 18.75 din care acizi grasi saturati 6.07g, glucide 2.1g din care zaharuri 0.47, Proteine 10.71g, sare 1.7g.
6.	15130000-8	Parizer	kg	300	Ingrediente: carne piept de pui(18%), apa, piele pui(15%), slanina, sorici, carne porc, amidon de cartofi, sare, proteina vegetala din soia, proteina animala(oua, porc, lapte),stabilizatori, condimente si extracte de condimente naturale, potentiator de aroma, antioxidant, colorant(carmin),conservant(nitrit de sodiu).Membrana artificiala necomestibila.Informatii nutritionale pt 100gr:Val energetica 182.45kcal, grasimi:19.25g, din care acizi grasi 5.27g, Glucide 2.3g din care zaharuri 0.43g, proteine 11g, sare 1.5g.

7.	15130000-8	Muschi file	kg	300	Produs fiert si afumat vidat. Ingrediente: cotlet de porc, sare, zaharuri, proteina vegetala, stabilizatori, agent de ingrosare, proteina animala, antioxidant, aromatizant, colorant natural, conservant(nitrit de sodiu)
8.	15130000-8	Polonez c	kg	400	Produs fiert si afuma in membrana naturala. Ingrediente: carne de pasare, slanina, apa, sare cu nitrit, amestec de condimente naturale, stabilizatori-difosfati, trifosfati, acidifiant glucono-delta lactona, antioxidanti-acid eritrobic,eritrobat de sodiu, potentiator de aroma, colorant- carmine. Contine 100g max.proteine 10g, grasime 32 g din care acizi grasi saturati 11g, zahar 0.03g, glucide 0.18g, sare 2.05g, Val energetice 321kcal.
9.	15130000-8	Salam	kg	500	Produs-crud uscat membrana artificiala necomestibila. Ingrediente: carne de porc, slanina, sare condimente,usturoi, zahar, antioxidant, potentiator de aroma, ,arome, conservant(nitrit de sodiu), colorant(carmin),cultura starter. Valori nutritionale 100gr: Valoare energetica: 392.1 kcal, grasimi:34.5g, Glucide 1g din care zaharuri 1g, Proteine 19.4g,sare 3.5g
10.	15130000-8	Sunca praga	kg	600	Sunca porc produs din carne fiert. Ingrediente: pulpa porc, apa, sare, amidon modificat, fibre de grau(gluten), protein vegetala (soia), stabilizator, agent de ingrosare(Alga Euceuma prelucrata), proteina animala din porc, antioxidant, zaharuri (maltrodetrina, dextroza, glucoza), condimente si extracte de condimente, arome, conservant(nitrit de sodiu, extracte de vegetale. Informatii nutritionale medii/ 100g produs:Valoare energetica 106kcal, grasimi:4,8g din care acizi grasi saturati, 2g, glucide 3,5g din care zaharuri 1g, proteine 12,2g, sare 1,5g.
11.	15130000-8	Salam crud	kg	400	Salam banatean mini 150g egalizat.Ingrediente:carne de porc, slanina,sare, proteina vegetale din soia, zahar, usturoi, condimente, antioxidanti(ascorbat de sodiu),poteniator de aroma,zaharuri(dextroza), conservant(nitrit de sodiu),colorant(acid carminic), cultura starter. Membrana artificialanecomestibila.Valori nutritionale pt 100gr: Valoare energetica 479 kcal, grasimi 43.2g, zaharuri 1g, proteine 21.5g
12.	15130000-8	File cod pane 1,5kg	kg	800	File din peste marin de Alaska* (67%), (carne de peste formata), faina de grau, ulei de floarea-soarelui, apa, amidon din grau, sare, condimente (pastarnac, praz, radacina de leustean, schinduf), dextroza, drojdie.
13.	15130000-8	Pasta jumari 200 gr	buc	100	Contine: jumări de porc, untură de porc, ceapă roșie deshidratată, sare, piper, arome naturale

14.	15130000-8	Fish fingers 300gr	buc	500	Fileuri de cod 57%, faina de grau, ulei vegetal, apa, amidon din cartofi, sare, drojdie.
-----	------------	-----------------------	-----	-----	--

Lot 4 Carne de pui / porc / bovine

Nr. crt.	COD CPV	Denumire produs	U.M.	Cant.	Specificațiile tehnice minime
1	15110000-2	Piept pui fr.os	kg	1400	Obținut din transarea carcasei de pui refrigerat 0 ... +4 0C limita de consum 3 zile
2	15110000-2	Pulpa de pui fara os	kg	2500	Obținut din transarea carcasei de pui refrigerat 0 ... +4 0C limita de consum 3 zile
3	15110000-2	Pulpa de pui superioare cu os	kg	800	Obținut din transarea carcasei de pui refrigerat 0 ... +4 0C limita de consum 3 zile
4	15110000-2	Carne tocata porc	kg	2000	Obținut din tranșarea carcasei de porc refrigerat 0 ... +4 0C limita de consum 24 ore
5	15110000-2	Ceafa porc fr.os	kg	500	Obținut din transarea carcasei de porc refrigerat 0 ... +4 0C limita de consum 24 ore
6	15110000-2	Cotlet porc fr.os si sl.	kg	1600	Obținut din transarea carcasei de porc refrigerat 0 ... +4 0C limita de consum 3 zile
7	15110000-2	Pulpa porc fara os	kg	1600	Obținut din transarea carcasei de porc refrigerat 0 ... +4 0C limita de consum 24 ore
8	15110000-2	Spate porc fara os	kg	400	Obținut din transarea carcasei de porc refrigerat 0 ... +4 0C limita de consum 3 zile
9	15110000-2	Ceafa porc afumat	kg	300	Obținut din transarea carcasei de porc refrigerat 0 ... +4 0C limita de consum 3 zile
10	15110000-2	Ciolan afumata fara os	kg	450	Obtinuta din carne de porc atent selecționată, Condiții de depozitare: temperatură: +2...+6°C, umiditate: max. 80%;
11	15110000-2	Os cu maduva	kg	100	Obținut din transarea carcasei de bovine refrigerat 0 ... +4 0C limita de consum 3 zile
12	15110000-2	Antricot bovine	kg	80	Obținut din transarea carcasei de bovine refrigerat 0 ... +4 0C limita de consum 3 zile
13	15110000-2	Costita	kg	300	Contine: carne de porc pe os, apă potabilă, sare de întărire a nitriților
14	15110000-2	Carnati	kg	600	Carnati porc afumati, produs crud afumat in membrana naturala comestibile.Ingrediente: carne porc, slanina, sare cu nitrit, piper, usturoi.

Lot 5 Pâine si produse de panificație

Nr. crt.	COD CPV	Denumire produs	U.M.	Cant.	Specificațiile tehnice minime
1.	15811000-6	Bulci umplute 90g	buc	6.000	Bulgi cu diferite umpluturi, obținut prin coacerea unui aluat preparat din făină albă de grâu, apă, premix pentru bulgi, ulei vegetal de floarea soarelui, drojdie. Pentru umplutură se folosesc cremă de cacao cu alune sau gem, iar pentru decorare se folosește zahăr farin. Umiditate 40%, conținut umplutura 25%
2.	15811000-6	Corn cu multicerale 90g	buc	2.800	Corn 90 g
3.	15811000-6	Corn cu cascaval 100g	buc	2.000	Corn 100 g obținut din făină albă de grâu, apă, zahăr, margarină, sare iodată, drojdie și ameliorator de făină. Pentru decor: cașcaval ras. Umiditate 40%, Aciditate 1,5%
4.	15811000-6	Corn cu ciocolata 90g-150g	buc	1.200	Corn 100 g obținut din făină albă de grâu, apă, zahăr, margarină, sare iodată, drojdie și ameliorator de făină. Pentru umplutura: ciocolata. Umiditate 40%, Aciditate 1,5%
5.	15811000-6	Cozonac 500g	buc	500	Proprietăți fizico-chimice : -Umiditate miez,%max.: 35 -Porozitate,% min.: 75 -Zahăr raportat la s.u.,%min.: 15 -Grăsimi raportate la s.u., % min.: 8 -Aciditate, grade max.: 2,5 -Cenușă insolubilă în HCl 10%, % max.: 0,2 100 g produs conține în medie: Valoarea energetică 311 kcal Grăsimi 8,1, din care acizi grași saturati 1, glucide 50, din care zaharuri 12, proteine 9,5, sare 0,58
6.	15811000-6	Gogosi	kg	3.500	Gogoși cu diferite umpluturi 80 g, obținut prin coacerea unui aluat preparat din făină albă de grâu, apă, premix pentru gogoși, ulei vegetal de floarea soarelui, drojdie. Pentru umplutură se folosesc cremă de cacao cu alune sau gem, iar pentru decorare se folosește zahăr farin. Umiditate 40%, conținut umplutura 25%.
7.	15811000-6	Cuib de viespe	kg	900	Contine: făină albă de GRÂU (conține gluten), apă, gem de soc (zahăr, apă, sirop de glucoză, amidon modificat, stabilizator pectină, suc natural de soc din concentrat 15 %, acidifiant: acid citric, corector aciditate citrat de sodiu, arome, conservant sorbat de potasiu, ulei vegetal de cocos, emulsifiant mono și digliceridele acizilor grași), zahăr, margarină (uleiuri vegetale: ulei de palmier, ulei de rapiță, ulei de palmier parțial hidrogenat; apă, emulgatori: mono- și

					<p>digliceride ale acizilor grași, agent de conservare: acid sorbic, regulator de aciditate: acid citric, aromă), umplutură mac (mac 27 %, dextroză, zahăr, făină de GRÂU, LACTOZĂ, amidon modificat, albuș de OU, scorțișoară, aromă) 8 %, LAPTE praf, OUĂ, drojdie, zeamă de lămâie, sare iodată</p> <p>Declarație nutrițională pentru 100 g produs : valoare energetică: 1296 kJ/307 kcal; grăsimi: 7,1g din care acizi grași saturați: 2,4 g; glucide: 54 g din care zaharuri: 29 g; proteine: 6,8 g; sare: 0,29 g</p>
8.	15811000-6	Paine semialba batuta 1,5kg	buc	6.300	<p>Pâine semialbă cu cartofi, obținută din făină neagră de grâu, făină albă de grâu, apă, cartofi fierți, sare iodată, maia naturală, drojdie și ulei vegetal de floarea soarelui.</p> <p>Umiditate 48%, Aciditate 4,5%</p>
9.	15811000-6	Franzela neagra 1kg	buc	400	<p>Proprietăți fizico-chimice : -Umiditate miez, % max.: 43 -Aciditate, grade max.: 3 -Drojdie si mucegaiuri : max. 100 cfu/g</p> <p>100 g produs conțin în medie: Valoarea energetica 242 kcal</p> <p>Grasimi 0,9, din care acizi grași saturati 0,2, glucide 50, din care zaharuri 1,2, proteine 8,5, sare 1,2</p>
10.	15811000-6	Pizza la kg	kg	1.000	<p>Produs preparat obținut prin coacerea unui aluat din făină albă de grâu, apă, zahăr, margarină, sare iodată, drojdie cu legume, fructe variabile</p>
11.	15811000-6	Sandvisi 100g-190g	buc	2.500	<p>Produs alimentar obținut din pâine semialbă cu cartofi, obținută din făină neagră de grâu, făină albă de grâu, cu legume, preparate din carne dupa preferinta</p>
12.	15811000-6	Prajituri/furse curi glazurate	kg	500	<p>Produse care conțin o varietate de combinație de făină, zahăr, ouă și unt sau ulei, toate amestecate cu lapte sau apă și drojdie sau praf de copt. Pot fi adăugate și ingrediente aromate, cum ar fi piureuri de fructe, nuci, fructe uscate sau confiate; de multe ori se adaugă și numeroase substanțe substituenți ale acestor ingrediente primare. Prăjiturile sunt adesea pline cu fructe conservate, creme sau unt și decorate cu marșipan sau fructe confiate.</p>

13.	15811000-6	Pogacele cu cascaval/ jumari	kg	800	<p>Pogăcele cu cascaval, se obțin prin coacerea unui aluat preparat din făină albă de grâu, margarină, untură de porc, fulgi de cartofi, sare iodată, drojdie și ameliorator de făină. Pentru spoire se folosește ouă, iar pentru decor cascaval ras/ Pogăcelele cu jumări la kg, se obțin prin coacerea unui aluat preparat din făină albă de grâu tip 480, margarină, pasta de jumări, ouă, lapte praf, piper măcinat, zahăr tos, sare iodată și drojdie. Pentru spoire se folosește ouă.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice: umiditate % max. - 25, aciditate grade max. - 2,5.</p> <p>Drojdi și mucegaiuri: max. 100 cfu/g.</p>
14.	15811000-6	Corn umplute (rahat, mac)	buc	2.600	<p>Conține: făină albă de GRÂU (conține gluten), apă, rahat (zahăr, glucoză, amidon, acidifiant: acid citric, apă, arome alimentare, coloranți; carmin, chlorophylin) 25 %, LAPTE praf, ulei vegetal de floarea soarelui, zahăr, gel de fructe (zahăr, apă, sirop de glucoză, stabilizator pectină, acidifiant: acid citric, corector de aciditate: citrat de sodiu, conservant: sorbat de potasiu, ulei vegetal de cocos, arome, emulsifiant E471), drojdie, sare iodată, OUĂ praf, agent de tratare a făinii (făină de GRÂU, emulsifiant: E472e, agent de tratare a făinii: acid ascorbic, enzime)</p> <p>Declarație nutrițională pentru 100 g produs: Valoare energetică: 1454 kJ/344 kcal; grăsimi: 5,1 g din care acizi grași saturați: 0,8 g; glucide: 65 g din care zaharuri: 8,3 g; proteine: 9,4 g; sare: 0,71 g. Termen de valabilitate 1 zi</p>

Lot 6 Fructe și legume

Nr. crt.	COD CPV	Denumire produs	U.M.	Cant.	Specificațiile tehnice minime
1	15300000-1	Ardei capia rosu cal I.	kg	900	Calitate I
2	15300000-1	Ardei gras cal I	kg	600	Calitate I
3	15300000-1	Banane cal I	bax	300	Calitate I
4	15300000-1	Caise cal I	kg	400	Calitate I
5	15300000-1	Prune	kg	350	Calitate I
6	15300000-1	Cartofi	kg	7.500	Calitate I
7	15300000-1	Ceapa alba cal I	kg	1.000	Calitate I
8	15300000-1	Ciuperci champignon cal.I	kg	400	Calitate I

9	15300000-1	Clementine cal I.	kg	550	Calitate I
10	15300000-1	Gullii cat.I	buc	500	Calitate I
11	15300000-1	Kiwi cal I	kg	500	Calitate I
12	15300000-1	Lamai cal I	kg	300	Calitate I
13	15300000-1	Conopida cal I	kg	500	Calitate I
14	15300000-1	Mandarine	kg	1.000	Calitate I
15	15300000-1	Mere golden cal I	kg	1.500	Calitate I
16	15300000-1	Morcovi	kg	2.500	Calitate I
17	15300000-1	Nectarina cal I	kg	350	Calitate I
18	15300000-1	Patrunjel	kg	900	Calitate I
19	15300000-1	Pere cal I	kg	1.500	Calitate I
20	15300000-1	Piersici cal I	kg	600	Calitate I
21	15300000-1	Portocale cal. I	kg	2.600	Calitate I
22	15300000-1	Rosii cal I	kg	500	Calitate I
23	15300000-1	Salata	buc	600	Calitate I
24	15300000-1	Struguri	kg	500	Calitate I
25	15300000-1	Telina	kg	300	Calitate I
26	15300000-1	Varza cal I	kg	2.000	Calitate I
27	15300000-1	Usturoi cal I.	kg	80	Calitate I
28	15300000-1	Castraveti	kg	500	Calitate I
29	15300000-1	Ridichi	buc	600	Calitate I
30	15300000-1	Mere rosu	kg	2.600	Calitate I
31	15300000-1	Ceapa rosii	kg	50	Calitate I
32	15300000-1	Ceapa verde	buc	300	Calitate I
33	15300000-1	Gogosari	kg	600	Calitate I

Lot 7 Diverse produse alimentare

Nr. crt.	COD CPV	Denumire produs	U.M.	Cant.	Specificațiile tehnice minime
1	15800000-6	Ceai	buc	500	Calitate I Aronia neagră 8%
2	15800000-6	Fasole uscata boabe	kg	500	Calitate I Bob mijlociu
3	15800000-6	Miez de nuca	kg	100	Calitate I Curățat Proaspăt
4	15800000-6	Mustar 290 gr	buc	500	Calitate I Minim 16% boabe de muștar

5	15800000-6	Orez 1 kg	buc	800	Calitate I Bob rotund Prefiert
6	15800000-6	Otet	buc	200	Calitate I Obținut prin fermentație
7	15800000-6	Pasta de tomate 314ml	buc	350	Calitate I Brix 20%
8	15800000-6	Mac macinat 200 gr	buc	150	Mac măcinat, ambalat in folie PE/BOPP la un gramaj net de 50g. Seminte (boabe) uscate, de marime relativ uniforma specifica produsului, fara urme de infestare, de culoare-cenusiu cu gust si miros specific produsului.
9	15800000-6	Sos pasta edes- savanyu	buc	400	Calitate I
10	15800000-6	Pesmet	buc	500	Calitate I Din pâine albă
11	15800000-6	Sare	buc	800	Calitate I De mare
12	15800000-6	Gris 1 kg	buc	400	Calitate I
13	15800000-6	Spagetti 0.5 kg Gyermelyi	buc	500	Calitate I
14	15800000-6	Suc de rosii	buc	900	Calitate I Din roșii proaspete
15	15800000-6	Zahar 1kg	buc	1.000	Calitate I 100% din sfeclă de zahăr
16	15800000-6	Faina 1kg	buc	1.000	Calitate I Tip 000
17	15800000-6	Pasta fainoasa 500gr Gyermelyi csavartcsó, o rso, fodros, p enne	buc	2.200	Calitate I 8 ouă
18	15800000-6	Pasta fainoasa cus-cus 500gr	buc	500	Calitate I 4 ouă Ouă 20%
19	15800000-6	Ulei	buc	1.500	Calitate I

					Floarea soarelui
20	15800000-6	Baton 25gr	buc	4.000	Calitate I Diferite gusturi
21	15800000-6	Biscuiti 54 gr	buc	4.000	Calitate I Glucide max. 71g
22	15800000-6	Cacao 200gr nesquik	buc	150	Calitate I Alcalinizată
23	15800000-6	Ciocolata 100gr	buc	5.000	Calitate I Cacao minim 37%
24	15800000-6	Biscuiti (eugenia) 120 buc+240	buc	5.000	Calitate I Cu cremă de cacao
25	15800000-6	Zakuska 320 ml	buc	400	Calitate I
26	15800000-6	Napolitane 44g	buc	3.500	Calitate I Glazură de ciocolată
27	15800000-6	Fulgi porumb	buc	800	Obținut din gris de porumb, sare, 100 calorii (fara grasime sau colesterol) 10 mg de sodiu 1 mg de potasiu 25 g de carbohidrati 2 g de zaharuri 2 g de proteine 25% din cantitatea zilnica necesara de vitamina A si C 50% din cantitatea zilnica necesara de fier
28	15800000-6	Boia de ardei 100gr	buc	500	Calitate I Tip 140
29	15800000-6	Chimen seminte 50-100gr	buc	500	Calitate I Țara de origine Romania
30	15800000-6	Condiment cimbru cio 20g	buc	150	Calitate I Țara de origine Romania
31	15800000-6	Condiment marar 30g	buc	150	Calitate I Țara de origine Romania
32	15800000-6	Condiment 33g	buc	300	Calitate I Țara de origine Ungaria
33	15800000-6	Delikat 200gr	buc	400	Calitate I Țara de origine Ungaria
34	15800000-6	Delikat 75gr	buc	1.200	Calitate I

					Țara de origine Ungaria
35	15800000-6	Foi de dafin 10gr	buc	40	Calitate I Frunze întregi
36	15800000-6	Ketchup 5kg	buc	60	Calitate I
37	15800000-6	Maioneza 5 kg	buc.	40	Calitate I
38	15800000-6	Piper macinat 50g	buc	400	Calitate I
39	15800000-6	Oua	buc	16.000	Calitate I Fără sparturi
40	15800000-6	Pate hame de peste	buc	1.000	Contine: Apa potabila, ulei de rapita, Peste ton 25%, faina de soia,lactoza,amidon de porumb,sare iodata, natrium glutamat, legume uscate,telina,ardei rosii, acetil ascorbin, (gluten,migdale)
41	15800000-6	Gem capsuni 314 ml	buc	400	Calitate I
42	15800000-6	Gem visine 314 ml	buc	400	Calitate I 75% conținut fructe
43	15800000-6	Gem caise 314 ml	buc	400	Calitate I 75% conținut fructe
44	15800000-6	Pate de porc 120 gr	buc	800	Calitate I Minim 24% ficat de porc
45	15800000-6	Piscoturi 35-50 gr/dulciuri	buc	3.000	Contine : Umplutura 15% capsuni si mere,15%aroma de vanilie. Ingrediente: Faina de grau, sirop de glucoza-fructoza, zahar, ou 12.2%,ulei de rapita, stabilizator, lapte de praf degresat 2.5%, concentrat de mere 4%, piure de capsuni2.6%, cacao cu continut redus de grasime,agent de afanare, dextroza, amidon de grau, emulsifianti, lecitina de soia, sare, corectori de aciditate, agenti de ingrosare, suc concentrat de soc, fructe cu coaja lemnoase
46	15800000-6	Mazare verde 800 gr	buc	900	Calitate I Mazăre de grădină
47	15800000-6	Conserve peste/ton	buc	400	Conserve cu valori nutriționale pentru 100 g de produs: Valoarea energetică: 1667 kJ/403 Kcal, Grăsimi: 37 g (din care acizi saturați 6 g), Carbohidrați: 0 g (din care zaharuri 0 g), Proteine: 17,5 g
48	15800000-6	Compot visine fara samb.	buc	400	Calitate I În sirop cu zahăr

49	15800000-6	Compot ananas	buc	150	Calitate I În sirop cu zahăr
50	15800000-6	Castraveti in otet 720ml	buc	1.500	Calitate I 6-9 cm Gust puțin îndulcit
51	15800000-6	Castraveti in otet 4,2l	buc	200	Calitate I 6-9 cm Gust puțin îndulcit
52	15800000-6	Mazare uscata galbena 500 gr	buc	150	Contine: proteine 22%; grasimi 1%; hidrati de carbon 59% substante minerale: Ca, K, Na, P vitamine: A, B1, B2, B3 si C
53	15800000-6	Gogosari in otet hu 720ml	buc	1.000	Calitate I Sferturi
54	15800000-6	Gogosari 4200ml	buc	100	Calitate I Sferturi
55	15800000-6	Varza murata	kg	900	Calitate I Fără conservanți
56	15800000-6	Apa minerala 5 l Perla Harghita (verde)	buc	750	Calitate I Plată sau carbogazificată
57	15800000-6	Piscoturi(ba bapiskota)	bax	300	Contine: Faina alba de grau, zahar, ou (26%), apa, agent de afanare: bicarbonat amoniu, praf de copt (bicarbonat de sodiu si pirofosfat acid de sodiu, amidon de porumb), arome.
58	15800000-6	Perle de supa (levesgyong y)	bax	500	Contine: Acest produs conține ulei de palmier certificat, sustenabil.
59	15800000-6	Baton de cerbona(mu zliszelet gyumolcsos)	buc	3.500	Contine: Sirop de glucoza-fructoza; Fulgi de cereale extrudate (faina de porumb, zahar); Arahide 10,6%; Zahar; Seminte de dovleac 7,1%; Seminte de floarea soarelui 6,7%; Seminte de in 6,4%; Maltodextrina; Grasime vegetala (palmier); Sirop de glucoza; Prune deshidratate maruntite 3,9% (prune 85%, dextroza); Mere deshidratate maruntite 1,1% (mere 85%, dextroza); Agent de umezire: sorbitol; Emulgator: lecitine de soia; Regulator de aciditate: acid malic; Aroma. Poate contine urme de varietati de nuci si seminte de susan!
60	15800000-6	Malai 1kg	buc	300	Calitate I

61	15800000-6	Cons.sfecla rosie 720ml	buc	300	Calitate I
62	15800000-6	Linte-lencse 400 gr	buc	250	Calitate I
63	15800000-6	Cereale viva 250 gr	buc	500	Contine: Faina de grau, zahar, glucoza, cacao, extract de malt, grasime vegetala, lecitina (soia si floarea soarelui), sare, arome, vitamina B6, acid pantotenic (B5), acid folic (B9), vitamina B12, vitamina B3 (nicacina). Contine gluten.
64	15800000-6	Ciocolata mica	buc	3.500	Contine: Zahar, alune 24%, unt de cacao, lapte praf degresat, migdale, masa de cacao, faina de soia, emulgator natural (lecitina de soia), extract natural de vanilie
65	15800000-6	Baza de sos bologneze	buc	600	Contine: Legume deshidratate(rosii 30%,ceapa 8.3%,usturoi2.9%, sfecla), amidon de porumb, zahar, sare iodata, faina de grau, extract de drojdie, condimente si ierburiaromatice(boia de ardei dulce, oregano 0.7%, patrunjel frunze,rozmarin, piper negru)ulei de floarea soarelui, arome(lapte, soia, gluten). Poate contine Telin, ou
66	15800000-6	Baza de sos carbonara	buc	500	Contine: faina de grau, amidon de porumb, sare iodata 8.5%,ceapa 8.7%,smantana pudra8% , lapte, galbenusi de oua pudra 8%, extract de drojdie, Condimente si ierburi aromatice4.7%, nucsoara, piper alb, oregano, rozmarin, ulei de floarea soarelui, arome. Poate contine, telina, soia
67	15800000-6	Budinca	buc	250	Contine: Amidon din porumb, aroma de vanilie (contine lapte), colorant betacaroten.
68	15800000-6	Paste pt. Supe 250gr (csipetke)	buc	500	Calitate I
69	15800000-6	Suc de lamaie 1l	buc	100	Calitate I
70	15800000-6	Miere	buc	100	Calitate I
71	15800000-7	Compot de piersici/ caise	buc	300	Calitate I

Locul de livrare a produselor: *Colegiul Reformat Baczkamadarasi Kis Gergely, Odorheiu Secuiesc, Strada Marton Aron, nr. 2, Jud. Harghita.*

Termenul maxim de livrare solicitat: -.

Specificații tehnice/parametrii: *Conform Listelor de cantități, de la capitolul 3.1 Produsele solicitate din prezentul caiet de sarcini.*

3.2 CERINȚE TEHNICE

3.2.1 Documente care se vor prezenta în cadrul Propunerii Tehnice

Pentru fiecare din produsele prezentate în documentație, în cadrul propunerii tehnice, se va prezenta câte un buletin de analiză (raport de încercare/testare), pentru parametrii microbiologici și/sau fizico-chimici în termen de valabilitate emis de un laborator autorizat, specializat, neutru, recunoscut în oricare din statele membre ale Uniunii Europene.

Neprezentarea buletinelor de analiză în termen de valabilitate, precum și prezentarea unor valori care nu se încadrează în limitele impuse, implică respingerea ofertei ca neconformă.

Pentru demonstrarea standardelor de asigurare a calității și siguranței alimentelor și care confirmă certificarea sistemului calității, se va prezenta în propunerea tehnică Certificat SR EN ISO 22000 sau certificat HACCP sau echivalent și un document de autorizare/înregistrare sanitar veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea de producție sau comercializare a produsului oferat.

Se va prezenta în cadrul propunerii tehnice Dovada Înregistrării Sanitar-Veterinare (conform Ordin 111/16.12.2008 emis de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru siguranța alimentelor) în termen de valabilitate la data prezentării acestora, copii semnate și ștampilate cu mențiunea - conform cu originalul.

Neprezentarea documentelor specificate mai sus sau documente care nu sunt în termen de valabilitate implică respingerea ofertei ca neconformă.

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini și specificațiile tehnice sunt minimale. Orice ofertă care se abate de la prevederile Caietului de sarcini va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale.

3.2.2 Criteriul de atribuire și a factorii de evaluare utilizați

Având în vedere prevederile Art. 187 alin. (3) și alin. (4) din Legea 98/2016 Autoritatea contractantă a decis să aplice ca criteriu de atribuire „cel mai bun raport calitate-preț”.

La stabilirea ponderii maxime a elementului preț în cadrul factorilor de evaluare s-au avut în vedere prevederile Art. 187 alin. (9) din Legea 98/2016 și Art. 32 alin. (6) din Normele Metodologice din 2016 de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, aprobate prin HG 395/2016.

Factorii de evaluare sunt prezentați în continuare:

1. Prețul – ponderea 40% - punctaj maxim: 40 puncte

Descriere: Componenta financiara

Algoritm de calcul: Punctajul pentru factorul de evaluare „Prețul ofertei” se acordă astfel:

a) pentru cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile se acordă punctajul maxim alocat factorului de evaluare, respectiv 40 puncte.

b) pentru oricare alt preț ofertat, punctajul se acordă astfel:

$$\text{Punctaj Preț-ofertă } n = (\text{Pret min.}/\text{Pret } n) \times 40 \text{ puncte.}$$

Preț min și Preț n sunt prețuri ofertate și se exprimă în lei (fără TVA)

2.1 Lanțul de aprovizionare – ciclul de aprovizionare (producător – autoritate contractantă) Pondere= 30%, Punctaj maxim: 30 puncte

Descriere:

Pentru a demonstra numărul de intermediari în lanțul de aprovizionare și livrare a produselor, ofertanții la nivelul propunerii tehnice sunt obligați să prezinte:

- a) certificat de producător/licență de fabricație/autorizație de fabricație pentru produsele care fac obiectul achiziției, în cazul în care producătorul participă la procedură și/sau
- b) contract încheiat între ofertant și producător, însoțit de certificat de producător/licență de fabricație/autorizație de fabricație de la producătorul respectiv pentru produsele care se vor achiziționa în cadrul contractului care se va atribui prin prezenta procedură.

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă pentru fiecare produs în parte, astfel:

- a) niciun intermediar în lanțul de aprovizionare (ceea ce înseamnă ofertă prezentată direct de producător) se acordă 30 puncte;
- b) pentru un intermediar în ciclul de aprovizionare (adică ofertantul achiziționează direct de la producător) se acordă 15 puncte;
- c) pentru doi sau mai mulți intermediari în ciclul de aprovizionare (adică ofertantul achiziționează de la distribuitori sau alți furnizori) se acordă 0 puncte.

Punctajul se acordă pentru fiecare produs în parte raportat la criteriile de calitate solicitate (lanțul de aprovizionare). Punctajul total pentru fiecare lot în parte se va calcula astfel:

$$P_m = (P_1 + P_2 + P_3 + \dots + P_n) / n$$

Unde

- P_m - este punctajul mediu pe Lot;
- $P_1, P_2, P_3, \dots, P_n$ - reprezintă punctajele obținute de produsele 1, 2, 3, ..., n
- n - reprezintă numărul de produse din lotul pentru care se face calculul.

2.2 Etapa de producție sau depozitare. Pondere - 30% Punctaj maxim total - 30 puncte

Descriere:

a) Pentru a demonstra locul în care se desfășoară etapa de producție, operatorul economic care participă la procedură este obligat să prezinte, în cadrul propunerii tehnice, certificat constatator eliberat de Registrul Comerțului, care să ateste că ofertantul este autorizat să desfășoare cel puțin o etapă de producție pentru produsele care fac obiectul achiziției într-o locație situată la maxim 300 km față de locul de livrare a produselor indicat de autoritatea contractantă.

b) Pentru a demonstra deținerea sau închirierea unui depozit de produse alimentare într-o locație situată la maxim 300 km față de locul de livrare a produselor indicat de autoritatea contractantă, ofertantul este obligat să prezinte în cadrul propunerii tehnice Fișa de evaluare a unităților de comercializare a produselor alimentare inclusiv depozite alimentare și baruri emisă de către Direcțiile Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor din județele operatorilor economici participanți la procedură și Certificat constatator eliberat de Registrul Comerțului care atestă că ofertantul este autorizat să desfășoare activitatea de depozitare la sediul sau punctul de lucru respectiv.

Algoritm de calcul:

Punctajul se acordă pentru fiecare produs în parte, astfel:

- a) Pentru cel puțin o etapă de producție care se desfășoară la o distanță de maxim 300 km față locul de livrare a produselor indicat de autoritatea contractantă se acordă 30 puncte;
- b) Pentru deținerea în proprietate sau închirierea unui depozit autorizat de produse agroalimentare ce fac obiectul achiziției situat la o distanță de maxim 300 km față locul de livrare a produselor indicat de autoritatea contractantă, se acordă 15 puncte;
- c) Pentru niciuna din cele enumerate la punctele a) și b) se acordă 0 puncte.

Punctajul total pentru fiecare lot în parte se va calcula astfel:

$$P_m = (P_1 + P_2 + P_3 + \dots + P_n) / n$$

Unde

- P_m - este punctajul mediu pe Lot;
- $P_1, P_2, P_3, \dots, P_n$ - reprezintă punctajele obținute de produsele 1, 2, 3, ..., n
- n - reprezintă numărul de produse din lotul pentru care se face calculul.

Punctajul total maxim care se poate obține: 100 de puncte.

Clasamentul final se va realiza în ordinea descrescătoare a punctajelor obținute ($PT =$ punctaj total), oferta desemnată câștigătoare fiind cea care a obținut cel mai mare punctaj. În urma procesului de evaluare a ofertelor, se va întocmi un clasament, în ordinea descrescătoare a punctajului total, calculat conform algoritmului descris mai sus. Oferta care obține cel mai mare număr de puncte, respectiv oferta clasată pe locul 1, este considerată oferta cea mai avantajoasă desemnată prin aplicarea criteriului de atribuire și a factorilor de evaluare menționați anterior și va fi declarată oferta câștigătoare.

Departajarea ofertelor clasate pe primul loc după aplicarea criteriului de atribuire: După aplicarea criteriului de atribuire, în cazul apariției situației de egalitate a ofertelor clasate pe primul loc, se va lua în considerare oferta financiară cu prețul cel mai scăzut.

3.3 CONDIȚII GENERALE

Produsele trebuie să fie sănătoase, salubre, corespunzătoare pentru consum uman, fabricate, ambalate, etichetate, depozitate, transportate și comercializate în condițiile de calitate și siguranță alimentară impuse de reglementările specifice.

3.3.1 Ambalarea

Ambalajele folosite trebuie să asigure menținerea calității și cantității produsului conform prevederilor din standarde sau altor reglementări în vigoare. Ambalajele reutilizabile și de transport nu se vor factura, acestea vor fi ridicate, pe măsura disponibilizării, de către furnizor de la sediul autorității contractante în baza unui grafic stabilit de comun acord cu autoritatea contractantă. Furnizorul este obligat să informeze autoritatea contractantă despre încetarea reutilizării unui anumit tip de ambalaj și să asigure preluarea acestora încă 6 luni de la data încetării utilizării lor.

3.3.2 Etichetare

Etichetarea se face cu respectarea reglementărilor în vigoare și cu înscrierea tuturor informațiilor necesare, astfel încât consumatorul să fie informat corect și complet la momentul cumpărării. Informațiile de pe etichetele alimentelor trebuie să respecte minim cerințele prevăzute de H.G. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, să fie înscrise în limba română, indiferent de țara producătoare, fără a se exclude prezentarea lor în alte limbi, să fie vizibile, lizibile și inscripționate într-un mod care să nu permită ștergerea lor. Se interzice modificarea datei durabilității minimale sau a termenului de valabilitate înscris prin etichetarea originală.

3.3.3 Transport și livrare

Transportul produselor se va efectua cu mijloace auto puse la dispoziție de furnizor și autorizate sanitar-veterinar pentru produsul transportat și cu respectarea legislației în vigoare. Fiecare transport trebuie însoțit de documente care să ateste originea, proveniența și securitatea alimentară și care să provină numai de la unități autorizate sanitar- veterinar.

Livrarea produselor se face la sediul Autorității/entității contractante, conform graficului de livrare, numai pe bază de comandă, în zilele lucrătoare între orele 06.00 - 08.00,. Intervalul orar poate fi modificat punctual cu acordul ambelor părți. Orice livrare va fi însoțită de certificat de calitate/certificat de conformitate/certificat de sănătate publică veterinară/ buletin de analiză etc, conform fiecărei specificații tehnice, pentru fiecare lot livrat. Aceste documente vor fi datate, semnate și ștampilate de către unitatea furnizoare a produselor alimentare. În mod obligatoriu lotul menționat în documentele sanitare veterinare ale alimentelor respective (declarații de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiză, etc) vor fi aceleași cu cel menționat pe eticheta produselor achiziționate

La prima livrare și ulterior trimestrial, furnizorul va prezenta și ultimul buletin de analiză (dar nu mai vechi de 3 luni), în baza activității de autocontrol. Buletinele de analiză vor fi emise de către laboratoarele centrale, zonale sau județene autorizate sau ale autorității sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor pe raza cărora acestea își desfășoară activitatea. Existența buletinelor de analiză privind respectarea criteriilor microbiologice pentru produsele alimentare, prin activitatea de autocontrol este reglementată de legislația sanitară veterinară în vigoare și anume Regulamentul C.E. nr. 2073/2005, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare. Regulamentul C.E. nr. 144/2007 de modificare a Regulamentului C.E. nr-2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare și Ordinul ANSVSA nr. 27/2011 privind aprobarea criteriilor microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare altele decât cele menționate în Regulamentul C.E. nr. 2073/2005, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

3.3.4 Recepția produselor

Recepția produselor se va face la sediul COLEGIULUI REFORMAT BACZKAMADARASI KIS GERGELY din Odorheiu Secuiesc, strada Piața Marton Aron, nr. 2.

În cazul în care, cu ocazia recepției se constată diferențe față de calitatea sau cantitățile înscrise în documentele de însoțire a mărfii, comisia de recepție a beneficiarului și delegatul furnizorului, vor întocmi un proces verbal de recepție, care constituie act de constatare irevocabil în baza căruia se va efectua plata produselor sau returnarea acestora la furnizor. În cazul produselor neconforme returnate, furnizorul asigură să le înlocuiască în aceeași zi sau potrivit solicitării achizitorului. În caz contrar furnizorul va achita penalități de intarziere în cuantum de 5% pe zi raportat la valoarea marfii neconforme calitativ sau cantitativ sau a marfii nelivrate în termenul stabilit prin graficului de livrare.

Răspunderea și riscurile pentru marfa expedită, pe timpul transportului, aparțin furnizorului.

În situația în care se constată suspiciuni privind existența unor substituiri sau neconformități referitoare la calitatea, salubritatea, compoziția produselor alimentare de origine animală și/sau non animală, medicii inspecitori sanitari și veterinari pot stabili necesitatea recoltării și expedierii de probe în vederea examenelor de laborator către instituții abilitate în acest sens, iar furnizorul va suporta contravaloarea examenelor de laborator solicitate.

În situația în care pe parcursul derulării contractului, medicul oficial de zonă constată neconformități grave privind calitatea și salubritatea produselor alimentare achiziționate, autoritatea contractantă își va rezerva dreptul de a rezilia contractul.

3.3.5 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea/instalarea

Nu este cazul.

3.3.6 Atribuțiile și responsabilitățile Părților

Obligațiile Autorității/entității contractante:

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

Autoritatea/entitatea contractantă se obligă să respecte dispozițiile din Caietul de sarcini.

Autoritatea/entitatea contractantă își asumă răspunderea pentru veridicitatea, corectitudinea și legalitatea datelor/informațiilor/documentelor puse la dispoziția Contractantului în vederea îndeplinirii Contractului. În acest sens, se prezumă că toate datele/informațiile. Documentele prezentate Contractantului sunt însușite de către conducătorul unității și/sau de către persoanele în drept având funcție de decizie care au aprobat respectivele documente.

Autoritatea/entitatea contractantă va colabora, atât cât este posibil, cu Contractantul pentru furnizarea informațiilor pe care acesta din urmă le poate solicita în mod rezonabil pentru realizarea Contractului.

Autoritatea/entitatea contractanta are obligația să desemneze, în termen de 5 zile de la semnarea contractului, persoana de contact.

Autoritatea/entitatea Contractantă se obligă să recepționeze produsele furnizate și să certifice conformitatea astfel cum este prevăzut în Caietul sarcini.

Autoritatea/entitatea Contractantă poate notifica Contractantul cu privire la necesitatea revizuirii/respingerea Produselor. Solicitarea de revizuire/respingerea va fi motivată, cu comentarii scrise. Autoritatea/entitatea contractantă are dreptul de a rezoluționa/rezilia contractul atunci când se respinge produsul livrat, de 2 ori, pe motive de calitate.

Recepția produselor se va realiza conform procedurii prevăzute în Caietul de sarcini.

Autoritatea/entitatea contractantă se obligă să plătească Prețul Contractului către Contractant, în termen de maximum 30 de zile de la primirea facturii în original la sediul său și numai în condițiile Caietului de sarcini.

Contractantul va emite factura împreună cu documentele justificative în conformitate cu prevederile Caietului de sarcini privind aprobarea Raportului de activitate aferent activității/perioadei pentru care se solicită plata.

Asocierea de operatori economici, dacă este cazul:

Fiecare asociați este responsabil individual și în solidar față de Autoritatea/entitatea contractantă, fiind considerat ca având obligații comune și individuale pentru executarea Contractului.

Membrii asocierii înțeleg și confirmă că liderul stabilit prin acordul de asociere este desemnat de asociere să acționeze în numele său și este autorizată să angajeze asocierea în cadrul Contractului.

Membrii asocierii înțeleg și confirmă că liderul asocierii este autorizat să primească Dispoziții din partea Autorității/entității contractante și să primească plata pentru și în numele persoanelor care constituie asocierea.

Prevederile contractului de asociere nu sunt opozabile Autorității/entității contractante.

Obligațiile Contractantului:

Contractantul va furniza Produsele și își va îndeplini obligațiile în condițiile stabilite prin prezentul Contract, cu respectarea prevederilor documentației de atribuire și a ofertei în baza căreia i-a fost adjudecat contractul.

Contractantul va furniza Produsele cu atenție, eficiență și diligență, cu respectarea dispozițiilor legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.

Cuantumul garanției de bună execuție reprezintă 10% din prețul contractului (fără TVA) și se va constitui în conformitate cu prevederile art. 154 alin. (4) din Legea 98/2016.

Contractantul se obligă să depună garanția de bună execuție în termen de maxim 5 zile lucrătoare de la semnarea contractului de ambele părți.

Contractantul va respecta toate prevederile legale în vigoare în România și se va asigura că și Personalul său, implicat în Contract, va respecta prevederile legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.

În cazul în care Contractantul este o asociere alcătuită din doi sau mai mulți operatori economici, toți aceștia vor fi ținuti solidar responsabili de îndeplinirea obligațiilor din Contract.

Părțile vor colabora, pentru furnizarea de informații pe care le pot solicita în mod rezonabil între ele pentru realizarea Contractului.

Contractantul va adopta toate măsurile necesare pentru a asigura, în mod continuu, Personalul, echipamentele și suportul necesare pentru îndeplinirea în mod eficient a obligațiilor asumate prin Contract.

Contractantul are obligația de a desemna, în termen de 5 (cinci) zile de la semnarea contractului, persoana de contact.

Contractantul are obligația de a asigura disponibilitatea Personalului, pe toată durata Contractului. Contractantul are obligația de a asigura desfășurarea activităților stipulate în Contract prin acoperirea cu Personal specializat pe toată durata implementării Contractului. Contractantul trebuie să se asigure că, pentru toată perioada Contractului, Personalul principal alocat fiecărei activități vor îndeplini obligațiile stabilite în sarcina acestora.

Contractantul nu va efectua schimbări în cadrul Personalului stabilit, fără aprobarea prealabilă scrisă a Autorității/entității contractante. Autoritatea/entitatea contractantă va transmite aprobarea/respingerea schimbărilor de Personal în termen de maximum 5 zile, calculat de la primirea documentelor justificative în formă completă și corectă. Aprobarea înlocuirii personalului/de personal produce efecte cu data emiterii acesteia de către Autoritatea/entitatea contractantă.

În situația în care Contractantul sau Autoritatea/entitatea contractantă solicită înlocuirea Personalului, Contractantul va transmite Autorității/entității contractante, pentru verificare și aprobare, documente justificative privind calificarea educațională și/sau profesională, abilitățile, experiența profesională generală și specifică a Personalului propus. În cazul în care Personalul înlocuit a generat Contractantului un avantaj pe perioada derulării procedurii, la momentul aplicării criteriului de atribuire, Autoritatea/entitatea contractantă are dreptul de a aproba înlocuirea Personalului cu un Personal cu caracteristici ce sunt inferioare celor ale Personalului înlocuit numai în situația în care noul Personal nominalizat pentru îndeplinirea Contractului obține cel puțin același punctaj ca Personalul propus la momentul aplicării factorilor de evaluare, chiar și în cazul în care caracteristicile Personalului propus

sunt inferioare celor ale Personalului înlocuit. În cazul respingerii Personalului propus, Autoritatea/entitatea contractantă va notifica, în scris, motivele respingerii și termenul de prezentare a unei noi propuneri.

În cazul în care Contractantul nu este în măsură să furnizeze un înlocuitor, Autoritatea/entitatea contractantă poate să decidă rezoluțiunea/rezilierea Contractului.

Costurile suplimentare generate de înlocuirea Personalului incumbă Contractantului.

Contractantul se obligă să emită factura aferentă produselor furnizate prin prezentul Contract numai după aprobarea/recepția produselor în condițiile din Caietul de sarcini.

Contractantul este pe deplin responsabil pentru furnizarea produselor în condițiile Caietului de sarcini, în conformitate cu propunerea sa tehnică. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor și metodelor de prestare, cât și de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Contractantul nu poate fi considerat răspunzător pentru încălcarea de către Autoritatea/entitatea Contractantă sau de către orice altă persoană a reglementărilor aplicabile în ceea ce privește modul de utilizare a Produselor.

4 Modalități și condiții de plată

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factura va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadența ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificată de Autoritatea/entitatea contractantă.

Factura va fi emisă după semnarea de către Autoritatea/entitatea contractantă a procesului verbal de recepție calitativă, acceptat, după livrare, instalare și punere în funcțiune. Procesul verbal de recepție calitativă va însoți factura și reprezintă elementul necesar realizării plății, împreună cu celelalte documente justificative prevăzute mai jos:

- a) certificatul de calitate și garanție;
- b) declarația de conformitate;
- c) avizul de expediție a produsului;
- d) procesul verbal de recepție cantitativă;

Plățile în favoarea Contractantului pentru operațiunile cu titlul accesoriu care vor fi efectuate în perioada post garanție (ex. operațiuni de mentenanță corectivă, piese de schimb, etc) având ca referință costul și condițiile de plată agreeate de părți în cadrul contractului.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de 30 de zile de la data emiterii facturii fiscale în original și a tuturor documentelor justificative.

5 Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea/entitatea contractantă 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 2015/25, 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;*

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 nr.98/2016 privind achizițiile publice
- H.G. nr.395/2016 Norme metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
- Legea nr.101/2016 privind remediile și caile 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 Contestărilor
- Legea nr. 161/2003 privind unele măsuri pentru asigurarea transparenței în exercitarea demnităților publice, a funcțiilor publice și în mediul de afaceri, prevenirea și sancționarea corupției cu modificările și completările ulterioare
- Legea 265/2006 privind aprobarea OUG 195/2005 privind protecția mediului

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

Gestionarea relației dintre Contractant și Autoritatea/entitatea contractantă Comunicarea între Părți

Orice comunicare făcută de Părți va fi redactată în scris și depusă personal de Parte sau expediată prin scrisoare recomandată cu confirmare de primire sau prin alt mijloc de comunicare care asigură confirmarea primirii documentului.

Comunicările între Părți se pot face și prin fax sau e-mail, cu condiția confirmării în scris a primirii comunicării.

În cazul în care expeditorul solicită confirmare de primire, aceasta trebuie să indice această cerință în comunicarea sa și să solicite o astfel de dovadă de primire ori de câte ori există un termen limită pentru primirea comunicării. În orice caz, expeditorul ia toate măsurile necesare pentru a asigura primirea la timp și în termen a comunicării sale.

Orice document (dispoziție, adresă, propunere, înregistrare, Proces-Verbal de Recepție, notificare și altele) întocmit în cadrul Contractului, este realizat și transmis, în scris, într-o formă ce poate fi citită, reprodușă și înregistrată.

Orice comunicare între Părți trebuie să conțină precizări cu privire la elementele de identificare ale Contractului (titlul și numărul de înregistrare) și să fie transmisă la adresa/adresele menționate la pct. 8.5. din Contractul de furnizare

Orice comunicare făcută de una dintre Părți va fi considerată primită:

- la momentul înmânării, dacă este depusă personal de către una dintre Părți,
- la momentul primirii de către destinatar, în cazul trimiterii prin scrisoare recomandată cu confirmare de primire,

- la momentul primirii confirmării de către expeditor, în cazul în care comunicarea este făcută prin fax sau e-mail (cu condiția ca trimiterea să nu fi intervenit într-o zi nelucrătoare, caz în care va fi considerată primită la prima oră a zilei lucrătoare următoare).

Părțile se declară de acord că nerespectarea cerințelor referitoare la modalitatea de comunicare stabilite în prezentul Contract să fie sancționată cu inopozabilitatea respectivei comunicări.

În orice situație în care este necesară emiterea de notificări, înștiințări, instrucțiuni sau alte forme de comunicare de către una dintre Părți, dacă nu este specificat altfel, aceste comunicări vor fi redactate în limba Contractului și nu vor fi reținute sau întârziate în mod nejustificat.

Nicio modificare a datelor de contact prevăzute în prezentul Contract nu este opozabilă celeilalte Părți, decât în cazul în care a fost notificată în prealabil.

Graficul de livrare

Părțile se asigură că, la momentul semnării Contractului, Graficul de livrare reprezintă eșalonarea fizică și valorică a livrărilor de Produse din Contract stabilită în corelație cu data efectivă a semnării Contractului și conține datele exacte pentru toate Termenele și/sau Punctele de Reper, astfel cum sunt acestea determinate pentru toate activitățile din Contract.

Livrarea Produselor se realizează în succesiunea și cu respectarea termenelor stabilite prin Graficul de livrare, alcătuit în ordinea tehnologică de execuție, astfel cum este acceptat de către Autoritatea/entitatea contractantă și cum este constituit ca parte integrantă din Contract.

Verificarea îndeplinirii obligațiilor contractuale de către Contractant și evaluarea stadiului activităților, în sensul respectării Termenelor și Punctelor de Reper stabilite pentru livrarea Produselor, se face prin raportare la conținutul Graficului de livrare acceptat.

În cazul în care, pe parcursul duratei Contractului, Autoritatea/entitatea contractantă constată și consideră că livrarea Produselor nu respectă eșalonarea fizică a activităților, astfel cum este stabilită prin Graficul de livrare, Autoritatea/entitatea contractantă are obligația de a solicita Contractantului să prezinte graficul actualizat, iar Contractantul are obligația de a prezenta graficul revizuit, în vederea Finalizării Lucrărilor la data stabilită în Contract.

Orice versiune aprobată a Graficului de livrare înlocuiește versiunile anterioare.

Pe parcursul derulării Contractului, Autoritatea/entitatea contractantă verifică la intervale stabilite și comunicate prin Caietul de sarcini dacă toate activitățile planificate au fost realizate conform cerințelor și că sculpturile au fost livrate și acceptate.

Derularea și monitorizarea contractului

La intervalele de referință stabilite în Caietul de Sarcini, Graficul de livrare este analizat și revizuit în cadrul întâlnirilor de lucru stabilite cu scopul analizării stadiului activităților din Contract.

Condițiile în care se realizează ședințele de monitorizare sunt cele descrise în Caietul de Sarcini.

Pentru prima întâlnire de monitorizare a progresului se utilizează versiunea Graficului de furnizare stabilită în Caietul de Sarcini.

Pentru fiecare întâlnire de monitorizare a progresului în cadrul Contractului și de analiză a Graficului de livrare, Contractantul prezintă Autorității/entității contractante informațiile solicitate conform Caietului de Sarcini.

Pentru analiza Graficului de livrare de către Autoritatea/entitatea contractantă și emiterea acceptului sau a refuzului Graficului de livrare, Contractantul include, în datele de intrare furnizate pentru fiecare

întâlnire de analiză a stadiului realizării activităților din Contract, informații privind situația plăților către Subcontractanți, dacă este cazul.

Motivele pentru care Autoritatea/entitatea contractantă va putea emite un refuz pentru Graficul de livrare propus spre aprobare sunt cele specificate în Caietul de Sarcini.

În intervalul stabilit, Autoritatea/entitatea contractantă comunică Contractantului acceptul sau refuzul cu privire la Graficul de livrare prezentat, împreună cu motivele care au stat la baza acceptului sau refuzului Autorității/entității contractante.

Odorheiu Secuiesc, la 12.02.2026.

Întocmit,



