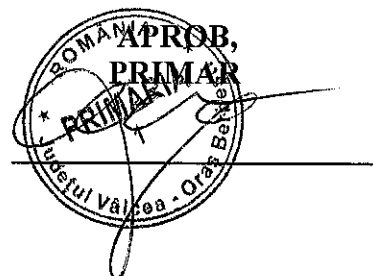


**PRIMARIA ORASULUI BERBESTI
JUDETUL VALCEA**

Nr. 2783 din 11.03.2026



CAIET DE SARCINI

Procedura de achizitie publica avand ca obiect

**„FURNIZARE PRODUSE ALIMENTARE PENTRU CANTINA LICEULUI „PREDA
BUZESCU,, ORAS BERBESTI, JUDETUL VALCEA,,**

I. INFORMATII GENERALE

1. Introducere

În cadrul acestei proceduri, **ORASUL BERBESTI**, Județul Valcea, îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Beneficiar în cadrul contractului.

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea tehnică și Propunerea Financiară) pentru prestarea serviciilor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură.

2. Contextul încheierii Contractului la care se referă procedura de atribuire și obiectivele viitorului Contract

Prin Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 privind instituirea Programului Național „Masa sănătoasă”, în anul 2026, a fost creat cadrul necesar pentru aplicarea Programului Național „Masa sănătoasă”, pentru sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor. Prin acest program, se acordă suport alimentar, constând într-un pachet alimentar, pentru prescolarii și elevii care frecventează cursurile unităților de învățământ selectate.

Liceul Preda Buzescu, Oras Berbesti, Județul Valcea, se află printre beneficiarii programului, urmând ca, după încheierea contractului de achiziție publică, elevii care frecventează cursurile, să beneficieze de o masă sănătoasă, masă fiind pregătită în cantina proprie, cu respectarea normelor legale aplicabile.

Achiziția publică de produse alimentare, necesare pentru alimentarea cantinei Liceului „PREDA BUZESCU”, BERBESTI, a fost dimensionată până la sfârșitul anului 2026, cu posibilitatea prelungirii prin acte adiționale în primele luni ale anului 2027.

3. Informații despre Autoritatea Contractantă

Orasul Berbesti

Adresa: Strada: Principala, nr. 256; Tipul juridic al cumpărătorului: Autoritate locală; Cod fiscal: 2541355; Cod postal: 247030; Cod NUTS: RO415 Valcea; Localitate: Berbesti; Tara: România; E-mail: berbesti@vl.e-adm.ro; Telefon: +40 740849060 Fax: +40 250869345, Adresa Internet (URL): <https://www.primaria-berbesti.ro>, Adresa profilului cumpărătorului: <https://www.e-licitatie.ro>.

II. OBIECTUL ACHIZITIEI

Descrierea obiectului achiziției

Achiziția are ca obiect furnizarea de produse alimentare destinate cantinei **Liceului „Preda Buzescu” Berbești**, necesare preparării și distribuirii mesei pentru elevi în cadrul **Programului național „Masă sănătoasă”**. Produsele alimentare includ diverse categorii, precum: legume și fructe, produse din carne, produse lactate, ouă, produse de panificație, conserve, produse zaharoase și alte produse alimentare necesare pregătirii meniurilor zilnice. Produsele livrate trebuie să respecte cerințele de calitate, siguranță alimentară, ambalare, etichetare și transport prevăzute de legislația în vigoare și de specificațiile tehnice stabilite în caietul de sarcini. Livrarea produselor se va realiza eșalonat, pe baza comenzilor transmise de autoritatea contractantă, în cantitățile estimate prevăzute în anexele documentației.

Se vor achiziționa produse, împartite în 10 loturi, astfel: Lot 1 – Pachete Produse panificație – chifle; Lot 2 – Pachete Legume pentru gătit; Lot 3 – Pachete Produse conservate și proaspete; Lot 4 – Pachete Produse lactate; Lot 5 – Oua; Lot 6 – Pachete Produse făinoase; Lot 7 – Pachete Produse din carne; Lot 8 – Pachete Diverse condiment; Lot 9 – Pachete Desert; Lot 10 – Pachete Tacamuri;

Livrarea produselor se va realiza în baza art. 3, alin. (1), lit. a) din Hotărârea Guvernului nr. 1171/2025 în cadrul Programului Național „Masa sanatoasa,, - ,, (1) Suportul alimentar constă, după caz, într-o masă caldă sau într-un pachet alimentar pe zi, după cum urmează: a) masă caldă, preparată în regim propriu, pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ în care există cantină, respectiv unități în care trebuie să funcționeze conform reglementărilor legale în vigoare și spațiu adecvat de servire a mesei;

Valoarea totală estimată a contractului este de **342 723.00 lei fara TVA**, aferenta perioadei 23.03.2026-31.12.2026, respectiv 03.01.2027 – 30.04.2027.

CLAUZĂ SUSPENSIVĂ: Lansarea procedurii de atribuire a serviciilor de catering se află sub incidența clauzei suspensive, care va avea următorul conținut: “Procedura de atribuire a contractului de achiziție publică este inițiată sub incidența prezentei clauze suspensive, în sensul că încheierea contractului de achiziție publică este condiționată de alocarea creditelor bugetare conform Hotărârii nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național “Masă sănătoasă” în anul 2026,, semnarea contractului făcându-se cu respectarea dispozițiilor referitoare la angajarea cheltuielilor din bugetele care intră sub incidența legislației privind finanțele publice. Având în vedere dispozițiile Legii 98/2016 privind achizițiile publice și H.G. nr. 395/2016, cu modificările și completările ulterioare, Autoritatea Contractantă precizează că va încheia contractul cu ofertantul declarat câștigător numai în măsura în care fondurile necesare achiziției vor fi asigurate prin alocarea creditelor bugetare cu această destinație. În cazul în care, indiferent de motive, creditele bugetare nu vor fi alocate, pe o perioadă de 1 lună de la data aprobării raportului procedurii, procedura de atribuire se va anula de drept, în condițiile în care nu există o altă sursă de finanțare, în conformitate cu prevederile art.212 alin.(1) lit.c) teza 2 din Legea 98/2016 cu modificările și completările ulterioare, fiind imposibilă încheierea contractului de achiziție publică. Ofertanții din cadrul acestei proceduri înțeleg că Autoritatea Contractantă nu poate fi considerată răspunzătoare pentru vreun prejudiciu în cazul anulării procedurii de atribuire, indiferent de natura acestuia și indiferent dacă Autoritatea Contractantă a fost notificată asupra existenței unui asemenea prejudiciu. Ofertanții din cadrul acestei proceduri acceptă utilizarea condițiilor speciale de mai sus/clauzei suspensive, asumându-și întreaga răspundere în raport cu eventualele prejudicii pe care le-ar putea suferi în situația descrisă. Perioada maximă pentru care operează clauza suspensivă este de 1 lună, astfel încât, în cazul în care condiția alocării creditelor bugetare conform Hotărârii nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național “Masă sănătoasă” în anul 2026 nu este îndeplinită, procedura de atribuire este anulată.”

III.DESCRIEREA PRODUSELOR SOLICITATE

III.1. Produse solicitate

Cantitate	Unitate de măsură	Loc de livrare	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe de performanță / funcționale <u>minime</u>	Durata minima garanție/t
LOT 1 - PRODUSE PANIFICATIE - Chifle					

37037	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Chiflele trebuie să fie produse de panificație destinate consumului alimentar, cu greutatea minimă de 60 g/bucată, ambalate corespunzător.</p> <p>Caracteristici generale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produse proaspete, corespunzătoare consumului; • obținute în condiții care respectă standardele de management al calității ISO 9001 și ISO 22000; • fără semne de alterare, miros sau gust străin. <p>Ambalare: chiflele vor fi ambalate corespunzător, în ambalaje sigilate.</p> <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produselor se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
LOT 2 – LEGUME PENTRU GATIT					
2.1. CARTOFI ALBI/ROȘII					

3022	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Cartofii trebuie să fie cartofi românești, de calitate I, cu calibru +60, destinați consumului alimentar.</i></p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>cartofi albi sau roz, cu culoarea specifică soiului (albă sau roz);</i> • <i>formă rotundă, ovală sau alungită;</i> • <i>tuberculi întregi, sănătoși și bogați în amidon;</i> • <i>cu pieliță tuberificată, bine acoperiți de coajă;</i> • <i>curați, turgescenți (tari);</i> • <i>fără umiditate exterioară anormală;</i> • <i>neînverziți, tipici soiului;</i> • <i>nedegeați;</i> • <i>fără lovituri mecanice;</i> • <i>neîncolțiți;</i> • <i>fără defecte externe sau interne care să afecteze calitatea (crăpături, deformări grave, pete sub coajă);</i> • <i>fără pete de culoare gri-albăstrui sau negre;</i> • <i>lipsiți de crăpături, inclusiv crăpături de creștere;</i> • <i>fără defecte provocate de boli sau dăunători;</i> • <i>fără miros sau gust străin;</i> • <i>fără vătămări cauzate de îngheț.</i> <p>Ambalare: ambalați în saci de plasă de 10 kg.</p> <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate a produsului livrat.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
2.2. CEAPA USCATA					

296

kg

Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti

In maxim 48 ore de la comanda scrisa

Ceapa trebuie să fie de calitate I, destinată consumului alimentar, prezentând caracteristici corespunzătoare de prospețime și integritate.

Ceapă galbenă

Caracteristici fizico-organoleptice:

- ceapă uscată, întreagă, cu aspect sănătos;
- mărime medie spre mare;
- fără urme de mucegai sau semne de alterare;
- neîncolțită;
- culoare bronz-marونیu natural;
- uscată și proaspătă;
- bulbi întregi, acoperiți de foi;
- curată, fără pământ, nisip sau alte corpuri străine;
- sănătoasă, fără vătămări cauzate de frig;
- fără miros sau gust străin.

Se admit impurități de maximum 2%.

Ceapă roșie

Caracteristici fizico-organoleptice:

- ceapă uscată, întreagă, cu aspect sănătos;
- de calitate I, neîncolțită;
- culoare roșu-mov natural;
- uscată și proaspătă;
- bulbi întregi, curați și sănătoși;
- fără atacuri de boli sau insecte care să o facă improprie consumului;
- fără vătămări cauzate de frig;
- fără umiditate exterioară anormală;
- suficient de uscată pentru utilizare;
- ceapă roșie semitardivă, cu foliaj bogat;
- căpățâni de formă rotund-ovală, cu foliaj exterior mov închis;
- gust plăcut, ușor picant.

Ambalare: ambalată în saci de plasă de 10–15 kg.

Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de

Conform pct III.2 caiet de sarcini

2.3. ARDEI GRAS					
85	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Ardeii trebuie să fie de calitatea I, destinați consumului alimentar, proveniți din culturi sănătoase și corespunzătoare din punct de vedere calitativ.</p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ardei întregi, sănătoși și curați; • consistență fermă (tari); • fără vătămări sau deteriorări; • fără urme de îngrășămintă sau alte substanțe; • culoare specifică soiului (roșu, verde sau specific ardeiului kapia); • proaspeți, cu gust și miros caracteristice produsului; • fără miros sau gust străin; • fără lovituri mecanice; • lipsiți de defecte externe sau interne care ar putea afecta aspectul general și calitatea; • fără pete; • fără umezeală exterioară anormală. <p>Dimensiune: ardei gras de mărime medie.</p> <p>Ambalare: ambalati în saci de maximum 20 kg.</p> <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederilor legale în vigoare.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate a produsului livrat.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
2.4. MORCOV					

296	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Morcovii trebuie să fie de calitate I, proaspeți, destinați consumului alimentar.</p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rădăcini întregi, sortate și de mărime medie; • curați și sănătoși; • rădăcinile (tulpinile tuberizate) trebuie să fie turgescențe, fusiforme și de culoare portocalie; • bogați în fibre, beta-caroten, vitamina C și potasiu; • gust și miros specifice soiului, fără miros sau gust străin; • fără fisuri sau crăpături; • fără aspect vestejit; • fără forme neregulate (noduri, ramificații sau crăpături); • fără rădăcini furajere; • fără umiditate exterioară anormală; • fără vătămări mecanice; • fără atacuri produse de insecte sau rozătoare. <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambalați corespunzător pentru a preveni compromiterea caracteristicilor calitative și cantitative; • ambalați în saci de plasă de maximum 15 kg. <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate a produsului livrat.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
2.5. VARZA ALBA MURATA/BORCAN 680 G					
1342	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Varza murată trebuie să fie de calitate I, de culoare albă, prezentată întreagă sau în foi, destinată consumului alimentar.</p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • miros și gust specifice produsului; • fără semne de alterare; • consistență fermă și crocantă; • fără pete; • nelipicioasă. <p>Ambalare: ambalată în pungi vidate de 1–3 kg.</p> <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate a produsului livrat.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
2.6. USTUROI USCAT					

28	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbestii	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Usturoiul trebuie să fie de calitate I, destinat consumului alimentar.</p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • căpățâni întregi, mari, curate și sănătoase; • aromă puternică și gust iute, caracteristic produsului; • bulbi fără vătămări produse de frig, ger, lovituri sau striviri; • fără umiditate exterioară anormală; • fără atacuri vizibile de boli sau dăunători; • fără miros sau gust străin; • neîncolțit; • fără materii străine vizibile. <p>Ambalare: ambalat în saci de plasă, în condiții care să nu afecteze caracteristicile calitative și cantitative ale produsului.</p> <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate a produsului livrat.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
LOT 3 – PRODUSE CONSERVATE SI PROASPETE					
3.1. MAZARE VERDE BORCAN 680G/720G					

139	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Mazărea trebuie să fie mazăre verde sterilizată, ambalată în borcan sau cutie cu capacitatea de maximum 680–720 g, destinată consumului alimentar.</i></p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produs fără conținut de conservanți, coloranți sau arome artificiale ori amelioratori interziși; • boabele de mazăre trebuie să fie verzi, mici, cu miros și gust caracteristice mazării fierte; • fără miros sau gust străin (acru, fermentat, mucegăit); • boabele nu trebuie să fie tari sau galbene. <p>Aspectul lichidului:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lichid opalescent; • se admite ușoară tulburare cu rare particule în suspensie; • fără sediment. <p>Condiții ale ambalajului:</p> <ul style="list-style-type: none"> • borcane închise ermetic; • capace nebombate; • fără pete de rugină la interior; • conținut clar, cu miros și gust normal, caracteristic produsului. <p><i>Produsul nu trebuie să conțină forme vegetative, spori sau toxine ale bacteriilor patogene și nici microorganisme care pot provoca alterarea produsului.</i></p> <p><i>Ambalare: ambalat în borcane sau cutii de maximum 680–720 g, sigilate.</i></p> <p><i>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări.</i></p> <p><i>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</i></p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
3.2.			FASOLE VERDE BORCAN 680 G/720 ML		

155	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Fasolea trebuie să fie fasole verde sau galbenă, conservată în borcan, destinată consumului alimentar.</i></p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fasole sub formă de teci, divizată uniform; • calitatea I, fără deteriorări; • păstăi nefibroase, fără ațe sau cozi; • fără impurități sau corpuri străine; • culoare verde sau galbenă, specifică soiului; • gust și miros plăcute, caracteristice produsului; • fără miros sau gust străin. <p>Procesare și compoziție:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produsul trebuie să fie fiert în timpul procesului de sterilizare; • lichidul de conservare să conțină apă și sare; • păstăile trebuie să rămână întregi după fierbere; • lichidul de conservare trebuie să fie transparent; • produs natural, fără conservanți chimici; • compoziție clară, fără impurități sau corpuri străine. <p>Ambalaj:</p> <ul style="list-style-type: none"> • borcane închise ermetic, cu capac nebombat; • fără pete de rugină la exterior; • după deschidere, borcanul nu trebuie să degaje gaze; • produsul trebuie să păstreze proprietățile organoleptice conform standardelor STAS. <p>Ambalare: ambalate în borcane nereturnabile de maximum 720 g.</p> <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
3.3.			PASTA TOMATE BORCAN/CUTIE 680 G		

58	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Pasta de tomate (bulion) trebuie să fie de calitate I, obținută din concentrat de tomate, cu adaos de sare de aproximativ 1,5%, produs pasteurizat, destinat consumului alimentar.</i></p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>aspect de masă omogenă și densă;</i> • <i>fără semne de alterare (fermentație, mucegai);</i> • <i>miros și gust plăcute, caracteristice tomatelor;</i> • <i>fără gust sau miros străin (de fermentare, afumare, caramelizare sau mucegai);</i> • <i>culoare roșu aprins până la roșu-cărămiziu, uniformă în toată masa produsului.</i> <p>Condiții ale ambalajului:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>ambalat în borcane sau cutii cu capacitatea de aproximativ 680 g;</i> • <i>recipiente închise ermetic;</i> • <i>capac nebombat;</i> • <i>fără pete de rugină la exterior;</i> • <i>după deschiderea borcanului nu trebuie să se degaje gaze;</i> • <i>produsul trebuie să păstreze proprietățile organoleptice conform standardelor STAS.</i> <p>Termen de valabilitate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>minimum 24 de luni la momentul livrării la sediul autorității contractante.</i> <p><i>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări.</i></p> <p><i>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</i></p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
3.4. DOVLECEI					

113	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Dovleceii trebuie să fie de calitatea I, întregi, proaspeți și corespunzători consumului alimentar.</i></p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>dovlecei întregi, proaspeți și tari;</i> • <i>culoare ușor verzuie, specifică produsului;</i> • <i>lungime cuprinsă între 15–20 cm;</i> • <i>aspect exterior neted și curat;</i> • <i>gust și miros specifice produsului;</i> • <i>fără pete de culoare;</i> • <i>fără semne de stricăciune sau deteriorare;</i> • <i>fără impurități sau materii străine vizibile;</i> • <i>fără lovituri sau urme de infestare;</i> • <i>fără miros sau gust străin;</i> • <i>fără miez fibros, întărit sau cu semințe supramaturate;</i> • <i>fără umiditate exterioară anormală;</i> • <i>fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau îngheț.</i> <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>ambalați în saci sau lădițe de 10–15 kg.</i> <p><i>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare.</i></p> <p><i>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate a produsului livrat.</i></p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
3.5. ROSII PROASPETE					

296	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	<p><i>In maxim 48 ore de la comanda scrisa</i></p> <p>Roșiile proaspete furnizate trebuie să fie de calitatea I, cu caracteristici organoleptice și fizice corespunzătoare, destinate consumului alimentar. Acestea trebuie să fie de calitate superioară, cu miez tare, formă rotundă, calibrate, fără nervuri, nedeteriorate și neafectate de stricăciuni.</p> <p>Produsele trebuie să prezinte aspect proaspăt, să fie bine maturate, cu culoare specifică soiului și gradului de coacere, fără urme de lovituri și fără miros sau gust străin. Sunt acceptate crăpături în coajă de maximum 1 cm, protuberanțe minore și mici adâncituri, fără întărituri, precum și defecte fine în jurul codiței (tip tiv), cu condiția ca acestea să nu depășească în lungime două treimi din diametrul maxim al produsului.</p> <p>Roșiile trebuie să fie întregi și sănătoase, fiind excluse produsele afectate de putrezire sau depreciere care le-ar face impropriei consumului. Acestea trebuie să fie practic lipsite de materii străine vizibile, fără deprecieri cauzate de dăunători, să nu fie strivite și să nu prezinte semne de deshidratare internă. De asemenea, nu trebuie să prezinte deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau de îngheț și nici umiditate exterioară anormală.</p> <p>Produsele trebuie să fie lipsite de atacuri de boli sau insecte care ar putea afecta calitatea sau siguranța alimentară și să nu prezinte semne organoleptice de alterare, precum modificări ale aspectului, culorii, consistenței, gustului sau mirosului. Nu sunt admise roșii cu gust slab aromat, astringent, fad sau cu miros străin de natura produsului.</p> <p>Roșiile trebuie să respecte limitele admise privind contaminanții, conform normelor igienico-sanitare în vigoare.</p> <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produselor se vor realiza în conformitate cu prevederile legale aplicabile. Transportul se va efectua numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
LOT 4 – PRODUSE LACTATE				
4.1. LAPTE UHT CUTIE 1 L – 3,5 % GRASIME				

226	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Lapte de vacă semidegresat omogenizat, cu minimum 3,5% grăsime, obținut prin procesarea laptelui de vacă. Produsul trebuie să fie natural și pasteurizat, rezultat în urma tratamentului termic aplicat laptelui de vacă. Lichidul trebuie să prezinte aspect omogen, fluid, fără impurități și fără sediment. Culoarea trebuie să fie albă, cu nuanță ușor gălbuie, uniformă, iar gustul să fie plăcut, dulceag, caracteristic laptelui. Produsul nu trebuie să prezinte gust sau miros străin și nu trebuie să conțină lapte praf.</p> <p>Ambalarea produsului se va realiza în pungi, cutii sau recipiente din PVC de 1 litru. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</p> <p>Marcarea și etichetarea produsului se vor face cu respectarea prevederilor legale în vigoare.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va cuprinde inclusiv numărul lotului.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
4.2. BRANZA TELEMEEA.OAIE					

184	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Brânza telemea trebuie să fie maturată, cu un conținut minim de grăsime de 42%, obținută din lapte de vacă integral sau standardizat, pasteurizat, coagulat cu cheag prin adăugarea de culturi lactice specifice. Conservarea produsului se va realiza prin sărare cu clorură de sodiu, conținutul maxim de sare fiind de 2% în produs. Produsul va fi ambalat în cutii de maximum 15 kg, sub formă de calupuri de aproximativ 1 kg, păstrate în saramură.</p> <p>Proprietăți organoleptice</p> <p>Aspect exterior:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bucăți întregi, cu suprafață curată; • se admit urme de sedilă sau crăpături la suprafață. <p>Aspect în secțiune:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pastă curată, uniformă; • se admit rare goluri de presare sau de fermentație; • nu se admit pastă neomogenă, impurități, culoare roșiatică sau gălbuie, prezența mucegaiului sau aspect buretos. <p>Consistență:</p> <ul style="list-style-type: none"> • masă compactă, legată și uniformă; • se rupe ușor, fără a se sfărâma. <p>Culoare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • albă, cu nuanțe gălbui uniforme în toată masa produsului. <p>Gust și miros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • plăcute, specifice brânzei telemea din lapte de vacă; • gust slab sărat; • fără gusturi sau mirosuri străine (de amar, iod, furaj, fermentație străină, substanțe chimice, metal etc.). <p>Ambalare, etichetare și transport</p> <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza cu respectarea prevederilor legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</p> <p>Transportul produsului se va efectua numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va cuprinde inclusiv numărul lotului.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
4.3. BRANZA VACA					

113	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Brânza de vacă trebuie să aibă un conținut maxim de grăsime de 5% și să prezinte pastă fină, omogenă, moale, untoasă și cremoasă, fără a fi sfărâmicioasă. Produsul trebuie să fie curat, fără scurgere de zer, cu culoare alb-gălbuie uniformă în toată masa.</p> <p>Caracteristici organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspect și consistență: pastă fină, omogenă, moale, untoasă și cremoasă, nesfărâmicioasă, fără separare de zer; • Culoare: alb-gălbuie, uniformă în toată masa produsului; • Gust și miros: gust plăcut, specific fermentației lactice, fără miros sau gust străin (precum miros de mușgai, afumat, drojii sau gust acru, amar etc.). <p>Produsul va fi ambalat în găleți de 1 kg, maximum 5 kg, în ambalaj nereturnabil, cu termen de garanție de minimum 7 zile la momentul livrării la sediul autorității contractante.</p> <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea se vor realiza cu respectarea prevederilor legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</p> <p>Transportul se va efectua numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
4.4. CASCAVAL					

44	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Cașcavalul trebuie să fie obținut din lapte de vacă pasteurizat, având caracteristicile specifice acestui tip de produs.</i></p> <p>Aspect și consistență:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>pastă fină, untoasă, compactă, omogenă și ușor elastică;</i> • <i>se desface în fâșii;</i> • <i>poate prezenta rare sau mici ochiuri de fermentare;</i> • <i>calupurile trebuie să aibă coaja sau suprafața netedă și curată, fără cute, goluri, pete sau crăpături;</i> • <i>suprafața poate fi acoperită cu o peliculă protectoare uniformă, aplicată conform dispozițiilor sanitare în vigoare.</i> <p>Culoare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>alb-gălbuie până la galben, uniformă în toată masa produsului.</i> <p>Gust și miros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>plăcute, potrivit de sărate, caracteristice cașcavalului din lapte de vacă pasteurizat;</i> • <i>fără gust sau miros străin.</i> <p><i>Produsul trebuie să fie ușor de feliat, cu conținut de grăsime raportată la substanța uscată de minimum 40%.</i></p> <p><i>Cașcavalul va fi ambalat în calupuri sau bucăți de 500 g – 1 kg, fiind exclus cașcavalul vegetal.</i></p> <p><i>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</i></p> <p><i>Transportul se va efectua numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</i></p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
4.5. UNT PACHET 200G 82% GRASIME					

536	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Untul trebuie să fie unt de masă, calitatea I, cu conținut de grăsime de 82%.</i></p> <p>Aspect și consistență:</p> <ul style="list-style-type: none"> • masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâncioasă; • culoare de la alb-gălbuie până la galben deschis, uniformă în toată masa; • prezintă luciu caracteristic atât la suprafață, cât și în secțiune. <p>Aspect în secțiune:</p> <ul style="list-style-type: none"> • se admit rare picături mici de apă limpede; • pot apărea mici goluri de aer accidentale; • produsul trebuie să fie fără impurități. <p>Gust și miros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • plăcute, aromate și proaspete, caracteristice smântânii fermentate; • fără gust sau miros străin. <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cantitatea netă a produsului va fi de maximum 200 g. <p><i>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</i></p> <p><i>Transportul se va efectua numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</i></p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
LOT 5 - OUA					

6590	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Ouăle trebuie să fie ouă proaspete de găină, de culoare albă sau maro, provenite din ferme autorizate sanitar-veterinar, marcate conform normelor în vigoare, inclusiv cu data expirării.</i></p> <p>Caracteristici fizice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • greutate: 50–65 g/bucată (categoria M); • coajă nevătămată, întreagă, uscată și curată, fără fisuri; • ouăle nu trebuie să plutească într-o soluție de clorură de sodiu 6%. <p>Examinare la ovoscopie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • albușul trebuie să apară transparent, de culoare alb-roz; • gălbenușul trebuie să prezinte umbră bine conturată, formă sferică, poziționat la mijloc și ușor mobil, revenind în poziția centrală la răsucire. <p>Caracteristici la spargere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • albușul trebuie să aibă consistență densă și să fie transparent; • gălbenușul trebuie să fie semiglobulos, ușor aplatizat și bine delimitat de albuș. <p>Gust și miros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • caracteristice oului proaspăt; • fără miros sau gust străin. <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ouăle vor fi ambalate în cofraje de maximum 30 bucăți; • produsul va fi însoțit de documentul de certificare a calității, întocmit conform reglementărilor în vigoare. <p><i>Ambalarea, marcarea și etichetarea se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</i></p> <p><i>Transportul se va efectua numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</i></p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
LOT 6 – PRODUSE FAINOASE					
6.1. MACAROANE/FARFALE/PENE - PUNGA/PACHET 500G					

diverse forme (fidea, tăitei, spirale, melci, scoici etc.), ambalate în pungi sau saci de 5 kg.

Ingrediente:

- făină de grâu albă tip 550 sau făină de grâu dur;
- apă și sare (cu sau fără ou);
- fără aditivi.

Caracteristici fizico-organoleptice:

- suprafață netedă, fără urme de făină nefrământată;
- translucide în ruptură, cu aspect sticlos;
- fără fisuri, cu dimensiuni uniforme;
- culoare galben-aurie, uniformă;
- miros și gust caracteristice, fără miros sau gust străin;
- fără scrâșnet la masticăție.

Comportament la fierbere:

- pastele fierte trebuie să fie elastice;
- să nu se lipească între ele;
- să nu formeze cocloașe;
- să nu prezinte miros sau gust străin;
- prin fierbere trebuie să își mărească volumul de minimum 4 ori;
- apa în care au fiert poate fi slab opalescentă, dar fără sediment.

Nu se admit paste făinoase mucegăite, acrite, râncede, infestate cu insecte sau atacate de rozătoare.

Pastele pot fi fabricate din făină de grâu dur sau din amestec de făină de grâu și porumb, apă și sare (cu sau fără ou), fără aditivi.

Tipuri de paste:

- paste lungi (spaghete, macaroane);
- paste medii (fidea, tăitei);
- paste scurte (cochilii, tuburi, cornete, inele, spirale etc.).

Ambalare:

- ambalate în pungi sau saci de 5 kg, sigilate.

Ambalarea, marcarea și etichetarea produselor se vor realiza conform prevederilor legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.

Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va cuprinde inclusiv numărul lotului.

Cerințe tehnice – Spaghete

Spaghetele trebuie să fie obișnuite sau extra, fabricate din făină de grâu de calitate superioară, apă și sare, fără aditivi.

Caracteristici:

- suprafață netedă, fără urme de făină nefrământată;
- translucide în ruptură, cu aspect sticlos;
- fără fisuri și cu dimensiuni uniforme;
- culoare galben-aurie, uniformă;
- miros și gust caracteristice, fără miros sau gust străin;
- fără scrâșnet la masticăție și fără corpuri străine.

6.2. MALAI 1 KG					
579	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Mălaiul trebuie să fie mălai superior degerminat, ambalat în pungi din polietilenă sau hârtie imprimată, cu masa netă de maximum 1 kg.</p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspect: masă măcinată, granulară și omogenă; • Culoare: galben-portocalie, cu particule alb-gălbui; • Gust: plăcut, specific, fără scrâșnet la masticaj; • Miros: caracteristic produsului, fără miros de mucegai, de încins sau alte mirosuri străine. <p>Nu se admite prezența insectelor sau acarienilor în niciun stadiu de dezvoltare.</p> <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</p> <p>Transportul se va efectua numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
6.3. FAINA					
989	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Făina trebuie să fie făină de grâu superioară, tip 000, destinată uzului alimentar, ambalată în pungi de hârtie, cu masa netă de 1 kg.</p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Culoare: alb-gălbuie, cu nuanță slab cenușie și cu particule fine de țărâțe; • Miros: plăcut, specific făinii, fără miros de mucegai, de încins sau alte mirosuri străine; • Gust: normal, specific, ușor dulceag, fără gust amar sau acru; • nu trebuie să prezinte scrâșnet la mestecare, cauzat de impurități minerale. <p>Nu se admite prezența insectelor sau acarienilor în niciun stadiu de dezvoltare.</p> <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</p> <p>Transportul se va efectua numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
6.4. PESMET PUNGA 500 G					

127	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Produsul trebuie să fie griș de grâu sau pesmet, ambalat în pungi cu masa netă de 0,5–1 kg.</p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspect: granular; • Culoare: alb-gălbuie, uniformă; • Miros: caracteristic produsului, fără miros de mucegai, de încins sau alte mirosuri străine; • Gust: caracteristic, ușor dulceag, fără gust amar, acru sau alte gusturi străine. <p>Nu se admite prezența insectelor sau acarienilor în niciun stadiu de dezvoltare.</p> <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
6.5. OREZ 1 KG					
254	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Orezul trebuie să fie orez cu bob rotund, calitatea I, tip „extra foods”, decorticat – calitate extra. Produsul se obține prin prelucrarea orezului alimentar dezvoltat normal și ajuns la maturitate.</p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspect: boabe sănătoase, întregi; • Culoare: albă sau alb-gălbuie; • Boabe: fără spărturi; • Miros: caracteristic produsului, fără miros străin (de mucegai, de încins sau de rozătoare); • Gust: plăcut, specific orezului sănătos. <p>Nu se acceptă pentru consum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • orez fermentat, mucegăit, ranced sau acru; • produs atacat de paraziți vegetali sau animalii; • prezența insectelor în niciun stadiu de dezvoltare. <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produsul va fi ambalat în pungi de 1 kg, ermetic închise și termosudate. <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</p> <p>Transportul se va efectua numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini

LOT 7 – PRODUSE DIN CARNE

7.1. PULPA PORC DEZOSATA

988	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Pulpa de porc fără os congelată trebuie să provină din carne de porc de calitate corespunzătoare, fiind delimitată anterior de ultima vertebră lombară (exclusiv), la linia de separare de fleică, iar posterior de articulația femurotibiorotuliană, care separă pulpa de rasolul din spate.</i></p> <p><i>Produsul trebuie să fie prezentat fără slănină și fără șorici de acoperire, precum și fără suportul osos din regiunea sacrală. Pulpa fără os trebuie să fie fără oasele codale.</i></p> <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambalată în pachete de aproximativ 1 kg; • livrată în stare congelată. <p>Parametri fizico-chimici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • azot ușor hidrolizabil: maximum 35 mg/100 g; • pH: 5,6 – 6,2; • reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă; • reacția Kreis: negativă; • reacția pentru identificarea amoniacului: negativă. <p>Termen de valabilitate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • minimum 4 luni de la data recepției. <p>Cerințe tehnice – Pulpă de porc fără os refrigerată</p> <p><i>Pulpa de porc fără os refrigerată trebuie să fie delimitată anterior de ultima vertebră lombară (exclusiv), la linia de separare de fleică, iar posterior de articulația femurotibiorotuliană, care separă pulpa de rasolul din spate.</i></p> <p><i>Produsul trebuie să fie fără slănină și fără șorici de acoperire, fără suportul osos din regiunea sacrală și fără oasele codale.</i></p> <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambalată în pachete de aproximativ 1 kg; • livrată în stare refrigerată. <p>Parametri fizico-chimici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • azot ușor hidrolizabil: maximum 35 mg/100 g; • pH: 5,6 – 6,2; • reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă; • reacția Kreis: negativă; • reacția pentru identificarea amoniacului: negativă. <p>Termen de valabilitate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • minimum 7 zile de la data recepției. 	Conform pct III.2 caiet de sarcini
-----	----	--	--------------------------------------	---	------------------------------------

7.2. CROCHETE (BATOANE) DIN FILE DE SOMON

367	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Cerințe tehnice – Crochete / batoane file somon Produsul trebuie să fie batoane de pește sau crochete pane din carne de pește, calitatea I, preprăjite și congelate rapid.</p> <p>Caracteristici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obținute din carne de pește; • produse preprăjite și congelate rapid pentru păstrarea proprietăților nutritive și organoleptice. <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambalate în cutii de minimum 250 g. <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produselor se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
7.3. PULPE PUI SUPERIOARE					

551	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Pulpele de pui superioare trebuie să fie de calitate I, provenite din carne de pasăre corespunzătoare consumului alimentar.</i></p> <p>Caracteristici generale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produsul trebuie să fie congelat, ambalat și inscripționat cu termenul de valabilitate; • ambalat la kilogram, în tăviță acoperită cu folie stretch; • fără corpuri străine (de exemplu sânge sau alte impurități); • fără mirosuri străine; • la decongelare trebuie să prezinte aspect roz, similar cărnii proaspete; • să nu prezinte semne de alterare. <p>Parametri fizico-chimici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • azot ușor hidrolizabil: maximum 35 mg/100 g; • pH: 5,6 – 6,2; • reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă; • reacția Kreis: negativă; • reacția pentru identificarea amoniacului: negativă; • proteină: minimum 12%; • substanțe grase: maximum 20%; • umiditate: maximum 75%; • proteină totală: minimum 12 g/100 g; • conținut de apă după decongelare: maximum 7%. <p>Termen de valabilitate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • minimum 4 luni de la data recepției. <p><i>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza conform prevederilor legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</i></p> <p><i>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</i></p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
7.4. CARNE VITA					

296	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Pulpa de vită fără os congelată trebuie să provină din prelucrarea pulpei cu os, din care se îndepărtează oasele, seul, flaxurile și formațiunile vasculare de pe suprafețele prelucrate.</i></p> <p><i>Produsul trebuie să fie ambalat în pachete de aproximativ 1 kg, în stare congelată, corespunzător pentru transport și depozitare.</i></p> <p>Parametri fizico-chimici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • azot ușor hidrolizabil: maximum 35 mg/100 g; • pH: 5,6 – 6,2; • reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă; • reacția Kreis: negativă; • reacția pentru identificarea amoniacului: negativă. <p>Termen de valabilitate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • minimum 4 luni de la data recepției. <p><i>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</i></p> <p><i>Transportul se va efectua numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</i></p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
7.5. PIEPT PUI DEZOSAT					

1017	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Pieptul de pui trebuie să fie dezos, clasa A, întreg, congelat și neinjectat, provenit din carne de pasăre corespunzătoare consumului alimentar. Produsul trebuie să fie fără piele și fără os, fiind supus exclusiv procesului de congelare, fără alte tratamente.</i></p> <p><i>În stare decongelată, pieptul de pui trebuie să fie îngrijit prelucrat, fără rupturi, cu suprafața cutanată umedă, dar nelipicioasă, având o conformație bună. Produsul poate fi piept întreg sau porționat în jumătăți, rezultat prin îndepărtarea sternului, claviculei, coastelor, pielii și a părții cartilajinoase a sternului.</i></p> <p>Caracteristici organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>pieptul congelat trebuie să fie acoperit cu glazură de gheață transparentă și curată;</i> • <i>fără pene sau fulgi, murdărie, sânge, miros străin sau impurități mecanice;</i> • <i>suprafața exterioară trebuie să fie umedă, dar nelipicioasă;</i> • <i>culoare roz până la alb-gălbui, cu strat redus de grăsime alb-gălbui, strălucitoare;</i> • <i>miros plăcut, caracteristic speciei.</i> <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>ambalare în pungi de aproximativ 1,5 kg.</i> <p><i>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</i></p> <p><i>Transportul se va efectua numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</i></p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
LOT 8 – CODIMENTE SI ALTELE					
8.1. BOIA ARDEI DULCE PLIC 100 G					

42	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Boiaua de ardei dulce trebuie să fie produs obținut din ardei dulci uscați și măcinați, destinat consumului alimentar.</i></p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Aspect: pulbere fină, omogenă;</i> • <i>Culoare: roșu intens, specifică ardeiului dulce;</i> • <i>Miros: caracteristic ardeiului dulce, fără mirosuri străine;</i> • <i>Gust: dulceag, specific, fără gust amar, acru sau alte gusturi străine;</i> • <i>fără impurități, corpuri străine sau aglomerări anormale.</i> <p><i>Nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în niciun stadiu de dezvoltare și nici urme de mușgai sau alte contaminări.</i></p> <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>ambalată în plicuri de 100 g, sigilate.</i> <p><i>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</i></p> <p><i>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</i></p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
8.2. PIPER MACINAT PLIC 20G					

226	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Piperul negru măcinat trebuie să fie de calitatea I, obținut prin măcinarea boabelor de piper negru, fără adaos de alte ingrediente, având proveniență exclusiv vegetală.</p> <p>Produsul nu trebuie să fie tratat cu radiații ionizante în vederea sterilizării.</p> <p>Caracteristici organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspect: pulbere fină, omogenă, fără particule grosiere; • Culoare: cenușie, specifică piperului negru măcinat; • Miros: caracteristic, aromat, piperat; • Gust: iute, specific piperului, fără gust sau miros străin; • fără impurități mecanice sau corpuri străine. <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambalat în plicuri de minimum 250 g, sigilate. <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
8.3. MARAR PLIC 90 G					
127	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Mărarul trebuie să fie de calitatea I, provenit din plante sănătoase, curate și corespunzătoare consumului alimentar.</p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aspect proaspăt, frunze întregi și sănătoase; • culoare verde specifică; • miros și gust caracteristice mărarului; • fără impurități, corpuri străine sau urme de alterare; • fără frunze îngălbenite, ofilite sau afectate de boli și dăunători. <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambalat în plicuri de aproximativ 90 g, sigilate. <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
8.4. MARAR VERDE LEGATURA 50 G					

748	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Mărarul trebuie să fie de calitatea I, prezentând aspect proaspăt și întreg, cu frunze sănătoase, sortate și curate.</p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • frunze sănătoase, fără alte plante amestecate; • fără urme de boli sau dăunători; • fără pământ sau resturi vegetale; • culoare verde închis, lucioasă; • miros și aspect caracteristic mărarului proaspăt; • fără frunze îngălbenite sau vestejite. <p>Caracteristici ale plantei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • plante înalte și erecte, cu frunze mici; • tulpina subțire și ramificată; • înălțimea plantelor aproximativ 40–60 cm. <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambalat în lădițe de maximum 5 kg. <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
8.5. PATRUNJEL PLIC 90 G					
127	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Pătrunjelul trebuie să fie de calitatea I, provenit din plante sănătoase și corespunzătoare consumului alimentar.</p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aspect proaspăt, frunze întregi și sănătoase; • culoare verde intens, uniformă; • miros și gust caracteristice pătrunjelului; • fără impurități, corpuri străine sau resturi vegetale; • fără frunze îngălbenite, ofilite sau afectate de boli și dăunători. <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambalat în plicuri de aproximativ 90 g, sigilate. <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
8.6. PATRUNJEL VERDE LEGATURA 50 G					

1822	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Pătrunjelul frunze trebuie să fie produs proaspăt, cu culoare verde specifică, corespunzător consumului alimentar.</i></p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produs de calitate I; • frunze proaspete, sănătoase; • culoare verde specifică; • fără pământ, nisip sau alte corpuri străine; • fără semne de alterare sau deteriorare. <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambalat în lădițe, cutii sau saci, în condiții care să asigure păstrarea calității produsului. <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate a produsului livrat.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
8.7. SARE CUTIE 1 KG					
154	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Sarea trebuie să fie sare iodată de bucatărie fină, destinată uzului alimentar, ambalată în pachete de 1 kg.</i></p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produs cristalin, compus în principal din clorură de sodiu; • granulație fină; • culoare albă; • inodoră și sărată, fără miros sau gust străin; • fără impurități și fără exces de umiditate. <p><i>La dizolvare, granulele de sare trebuie să se dizolve uniform, fără a se dezintegra în cristale și fără a lăsa sedimente sau impurități în apă.</i></p> <p><i>Produsul trebuie să corespundă standardelor de calitate organoleptice și fizico-chimice în vigoare.</i></p> <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambalat în pachete de 1 kg, sigilate. <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</p> <p>Termen de garanție:</p> <ul style="list-style-type: none"> • minimum 5 luni la momentul livrării. 	Conform pct III.2 caiet de sarcini
8.8. TELINA RADACINA					

154	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Țelina rădăcină trebuie să fie de calitate I, destinată consumului în stare proaspătă sau pentru prelucrare.</i></p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rădăcini mari, netede, cu miez alb și aromă plăcută; • aspect proaspăt, produs întreg; • curățată, fără pământ, nisip sau alte corpuri străine; • fără forme neregulate (noduri, ramificații sau crăpături); • fără goluri ale pulpei; • fără crăpături sau lovituri mecanice; • fără produse afectate de putrezire sau depreciere care le-ar face impropriei consumului; • fără deprecieri cauzate de dăunători; • fără semne de deshidratare internă; • fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau îngheț; • fără umiditate exterioară anormală; • fără miros sau gust străin. <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambalată în saci de plasă de maximum 15 kg. <p><i>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare.</i></p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
-----	----	--	--------------------------------------	--	------------------------------------

8.9. ULEI STICLA 2 L

205	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Uleiul trebuie să fie ulei de floarea-soarelui rafinat, obținut prin presare sau extracție cu solvent urmată de rafinare, destinat consumului alimentar.</i></p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aspect limpede, fără suspensii sau sediment; • culoare galbenă, uniformă; • miros și gust plăcute, caracteristice produsului; • fără miros sau gust străin. <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambalat în bidoane din plastic cu capacitatea de 2 litri, sigilate. <p><i>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</i></p> <p><i>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</i></p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
-----	-----	--	--------------------------------------	---	------------------------------------

8.10. RADACINA PATRUNJEL

69	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p><i>Pătrunjelul rădăcină trebuie să fie de calitate I, cu aspect proaspăt și întreg, corespunzător consumului alimentar.</i></p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rădăcini neramificate, cu aspect uniform; • produs curățat, fără pământ, nisip sau alte corpuri străine; • produs sănătos, fără defecte cauzate de boli sau dăunători; • fără lovituri mecanice; • fără umezeală exterioară anormală; • rădăcinile nu trebuie să fie uscate; • fără miros sau gust străin. <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambalat în saci de plasă de maximum 15 kg. <p><i>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare.</i></p> <p><i>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate a produsului livrat.</i></p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
LOT 9 - DESERT					
9.1. PRAJITURA MINIMUM 25G					

18459	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Prăjitura trebuie să fie produs de patiserie destinat consumului alimentar, porționată individual, cu greutatea cuprinsă între 25–35 g.</p> <p>Ingrediente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • glazură de cacao (aprox. 37%) – zahăr, grăsime vegetală hidrogenată, zer praf, pudră de cacao cu conținut redus de grăsime, lapte praf degresat, emulgatori (lecitină din soia – E476), arome; • zahăr; • făină de grâu; • sirop de glucoză; • grăsimi vegetale hidrogenate; • agenți de umectare (sirop de sorbitol, glicerină); • pudră de cacao cu conținut redus de grăsime (aprox. 3,2%); • ulei rafinat de floarea-soarelui; • praf de ou integral; • alcool etilic rafinat; • amidon din porumb; • lapte praf degresat (aprox. 0,6%); • miere (aprox. 0,5%); • agenți de afânare (E450 – difosfați, bicarbonat de sodiu); • emulgator (E471); • aromă rom (aprox. 0,1%); • sare; • conservant (sorbat de potasiu). <p>Caracteristici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produs proaspăt, corespunzător consumului alimentar; • gust și miros plăcute, specifice produsului de patiserie cu cacao; • fără miros sau gust străin; • fără impurități sau semne de alterare. <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambalată individual, în ambalaj alimentar corespunzător. <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
9.2. FRUCTE – MERE 100G/BUC SAU ALTE FRUCTE					

10600	kg	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Merele trebuie să fie întregi, de calitate I, cu greutatea aproximativă de 150–200 g/bucată.</p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fructe intacte, sănătoase și curate; • aspect proaspăt; • fără urme de putrezire; • fără semne de boli sau vătămări; • fără deteriorări cauzate de frig, lovituri sau striviri; • fără miros sau gust străin; • fructe coapte, nepătate; • formă, calibru și colorație caracteristice soiului. <p>Soiuri acceptate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ionatan; • Golden. <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambalate în lădițe de maximum 5–10 kg. <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare transport va fi însoțit de declarația de conformitate a produsului livrat.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
9.3. IAURT NATURAL 2% GRASIME, 140 G					

7238	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Iaurtul trebuie să fie iaurt natural dietetic degresat, cu 0,1% grăsimi, calitatea I, fără conservanți.</p> <p>Produsul trebuie să fie fabricat din lapte de vacă degresat, pasteurizat, fermentat cu culturi selecționate de bacterii lactice: <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> și/sau <i>Lactobacillus acidophilus</i> și bifidobacterii. Iaurtul trebuie să conțină aceste microorganisme viabile și active pe întreaga perioadă de valabilitate a produsului.</p> <p>Caracteristici fizico-organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> culoare: albă, specifică laptelui; aspect: coagul fin, masă compactă, fără eliminare de zer; la rupere, aspectul trebuie să fie de porțelan, uniform și omogen, fără aglomerări în compoziție; miros și gust: plăcute, răcoritoare, specifice fermentației lactice (dulce-acrișor); fără corpuri străine și fără gust sau miros străin (amar, ranced, de mușcăi etc.). <p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ambalaj individual de maximum 200 g, sigilat. <p>Ambalarea, marcarea și etichetarea produsului se vor realiza în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Ambalajele trebuie să fie sigilate, curate și fără urme de murdărie sau deteriorări, inclusiv tăieturi.</p> <p>Transportul se va realiza numai cu mijloace de transport autorizate pentru produse alimentare, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat, care va include și numărul lotului.</p>	Conform pct III.2 caiet de sarcini
10. TACAMURI					
10.1. CASEROLE CU CAPAC (2 COMPARTIMENTE)					
36297	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Caserolele trebuie să fie cu capac, cu un singur compartiment, destinate ambalării și transportului alimentelor.</p> <p>Caracteristici:</p> <ul style="list-style-type: none"> fabricate din materiale apte pentru contactul cu alimentele, conforme legislației în vigoare; rezistente la manipulare și transport; prevăzute cu capac etanș, care să permită închiderea sigură a caserolei; igienice și curate, fără defecte sau impurități. 	Conform pct III.2 caiet de sarcini
10.2. TACAMURI UNICA FOLOSINTA (LINGURA, FURCULITA, CUTIT)					

36297	buc	Sediul cantina Liceul „Preda Buzescu, Berbesti	In maxim 48 ore de la comanda scrisa	<p>Tacâmuri de unică folosință:</p> <ul style="list-style-type: none"> • set de tacâmuri de unică folosință care să includă minimum o furculiță și un cuțit; • fabricate din materiale sigure pentru contactul cu alimentele; • ambalate individual sau în seturi igienice. <p>Ambalare și etichetare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produsele trebuie ambalate și etichetate conform prevederilor legale în vigoare privind materialele destinate contactului cu alimentele. <p>Transport:</p> <ul style="list-style-type: none"> • transportul se va realiza în condiții igienice, cu mijloace de transport autorizate, iar fiecare livrare va fi însoțită de declarația de conformitate a produsului livrat. 	Conform pct III.2 caiet de sarcini
-------	-----	--	--------------------------------------	--	------------------------------------

Cerințe minime de calitate

A. Cerințe minime de calitate

Indiferent de categorie și ținând cont de toleranțele admise, produsele trebuie să fie:

- **întregi**;
- **sănătoase**, fără urme de putrezire sau alte alterări care le-ar face impropriei consumului;
- **curate**, practic fără materii străine vizibile;
- **fără boli** sau deteriorări cauzate de boli;
- **fără umezeală exterioară anormală**;
- **fără miros și/sau gust străin**.

Categoria Extra

Produsele din această categorie trebuie să fie de **calitate superioară** și să prezinte caracteristicile specifice soiului sau varietății comerciale.

Acestea nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor **alterări superficiale foarte ușoare**, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general, calitatea, conservarea și prezentarea produsului în ambalaj.

Categoria I

Produsele din această categorie trebuie să fie de **bună calitate** și să prezinte caracteristicile soiului sau varietății comerciale.

Se admit **ușoare defecte**, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, conservarea și prezentarea în ambalaj.

B. Toleranțe de calitate

Se admit următoarele toleranțe pentru produsele care nu îndeplinesc în totalitate cerințele categoriei indicate:

- **Categoria Extra:** maximum **5%** (număr sau cantitate) produse care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar se încadrează în categoria I.
- **Categoria I:** maximum **10%** (număr sau cantitate) produse care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar sunt admise în mod excepțional în toleranțele acestei categorii.

C. Uniformitate

Produsele din același ambalaj trebuie să:

- aibă aceeași origine;
- provină din același soi sau tip comercial;
- prezintă aceeași categorie de calitate.

III.2. Termen de valabilitate / Data durabilității minimale

Ofertantul are obligația de a garanta că produsele furnizate prin contract sunt **sigilate, conforme și fără vicii ascunse**. Perioada de garanție acordată produselor achiziționate este cea stabilită de producător.

Toate produsele livrate trebuie să aibă **termen de valabilitate care să acopere cel puțin perioada solicitată pentru fiecare lot de produse**, calculată de la data recepției mărfii la sediul autorității contractante.

Data durabilității minimale privind informarea consumatorilor pentru produsele alimentare va fi exprimată sub forma:

„**A se consuma de preferință înainte de data...**”, urmată de ziua, luna și anul sau de indicarea locului unde este înscrisă data.

La momentul livrării, produsele trebuie să se afle **în prima parte a termenului de valabilitate**, astfel încât să își mențină caracteristicile calitative prescrise pe perioada utilizării.

Termene minime de valabilitate solicitate de la data livrării

- **Conserve de legume și fructe – minimum 24 luni**
- **Produse lactate proaspete – minimum 14 zile**
- **Brânză telemea – minimum 4 luni**
- **Produse din cereale – minimum 6 luni**
- **Paste făinoase – minimum 6 luni**
- **Produse de panificație (pâine, chifle) – minimum 48 ore**
- **Carne congelată – minimum 5 luni**
- **Ulei alimentar – minimum 12 luni**
- **Ouă – minimum 21 zile**

Recepția produselor

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a **refuza produsele necorespunzătoare calitativ**, inclusiv produsele cu ambalaj deteriorat sau cu defecte de integritate.

Furnizorul are obligația de a **înlocui produsele neconforme**, fără costuri suplimentare pentru autoritatea contractantă. Produsele înlocuite vor beneficia de **un nou termen de valabilitate**.

Produsele perisabile care își modifică proprietățile organoleptice în perioada de valabilitate vor fi **înlocuite în maximum 24 de ore** de la notificare.

Timpul maxim de răspuns la solicitările autorității contractante în perioada de valabilitate a produselor este de **48 de ore**.

IV. Ambalare, etichetare, transport, livrare și recepție

Ambalajul alimentelor trebuie să fie realizat astfel încât să **asigure protecția produselor pe durata manipulării, transportului și depozitării**, inclusiv în condiții de temperaturi extreme, umiditate sau precipitații.

Materialele de ambalare trebuie să fie:

- curate, uscate și în stare bună;
- fără mirosuri anormale sau infestări cu insecte;
- conforme pentru contactul cu produsele alimentare;
- capabile să mențină calitatea și integritatea produsului.

Ambalajele vor fi depozitate în condiții corespunzătoare astfel încât să nu afecteze calitatea produselor. Înainte de utilizare, acestea vor fi verificate din punct de vedere al **integrității, curățeniei și mirosului**.

Produsele vor fi ambalate **în funcție de comenzile transmise de autoritatea contractantă**.

Livrarea produselor

Contractantul este responsabil pentru livrarea produselor în **termenul agreat, de maximum 48 de ore de la primirea comenzii**, fără a invoca dificultăți logistice sau costuri suplimentare.

Produsele vor fi livrate **ambalate și etichetate corespunzător**, astfel încât să fie prevenită orice deteriorare în timpul transportului până la destinația stabilită prin comandă.

Produsele oferite vor fi **de calitate I sau categoria extra**.

Etichetarea produselor

Etichetarea produselor alimentare se va realiza în conformitate cu **HG nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor**.

Eticheta trebuie să conțină în mod obligatoriu:

- denumirea produsului;
- lista ingredientelor;
- cantitatea netă;
- data durabilității minimale sau data limită de consum;
- condițiile speciale de depozitare sau utilizare;
- denumirea și sediul producătorului/ambalatorului/distribuitorului;
- țara de origine sau locul de proveniență;
- instrucțiuni de utilizare, dacă este cazul;
- identificarea lotului;
- alte mențiuni prevăzute de legislația specifică.

Pentru legume și fructe proaspete, eticheta sau documentele de însoțire trebuie să conțină:

- ambalatorul sau expeditorul;
- denumirea produsului;
- soiul sau specia (dacă este cazul);
- țara de origine;
- categoria de calitate;
- calibrul (dacă este cazul).

Toate informațiile trebuie să fie **vizibile, lizibile și imposibil de modificat sau șters fără urme**.

Transportul produselor

Transportul produselor alimentare se va realiza în conformitate cu legislația în vigoare, respectiv:

- mijloacele de transport trebuie să fie **autorizate conform ANSVSA**;
- trebuie să asigure **condițiile de temperatură corespunzătoare fiecărui tip de produs**;
- personalul care manipulează produsele trebuie să aibă **control medical periodic efectuat**.

Programul de livrare

Termenul de livrare este cel stabilit pentru fiecare produs în parte și va fi respectat pe întreaga perioadă de derulare a contractului.

Comenzile vor fi transmise furnizorului **cu 1–2 zile înainte de data livrării**.

Livrările se vor efectua:

- **luni – vineri, între orele 8:00 – 14:00**;
- **pâinea se va livra zilnic**;
- celelalte produse conform graficului stabilit.

Termenul maxim de livrare este **48 de ore de la transmiterea comenzii**.

Recepția produselor

Produsele sunt considerate livrate atunci când sunt **recepționate cantitativ și calitativ** la sediul autorității contractante: **Cantina Liceului „Preda Buzescu” Berbești, Str. Principală nr. 11, oraș Berbești**.

Produsele necorespunzătoare din punct de vedere calitativ (gust, miros, culoare, defecte, etichetare neconformă etc.) vor fi **înlocuite de furnizor în maximum 24 de ore**, pe cheltuiala acestuia.

În caz contrar, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a sesiza **Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor**, iar furnizorul va suporta costurile testelor necesare pentru determinarea conformității produselor.

V. Operațiuni cu titlu accesoriu

Contractantul va efectua, pe cheltuiala sa și fără costuri suplimentare pentru autoritatea contractantă, toate testele necesare pentru a demonstra conformitatea produselor livrate cu specificațiile prevăzute în caietul de sarcini.

Testarea produselor se va realiza **la solicitarea autorității contractante**, în termen de **maximum 48 de ore de la solicitare**.

Analizele și testele vor fi efectuate **în laboratoare autorizate**, iar rezultatele vor fi puse la dispoziția autorității contractante.

În cazul în care rezultatele testelor indică **neconformități ale produselor**, contractantul are obligația de a **înlocui produsele neconforme pe propria cheltuială**, fără costuri suplimentare pentru autoritatea contractantă.

VI. Atribuțiile și responsabilitățile părților

Obligațiile principale ale Autorității Contractante

1. Autoritatea contractantă va pune la dispoziția contractantului, cu promptitudine, toate informațiile și/sau documentele relevante pentru realizarea contractului.

2. Autoritatea contractantă se obligă să respecte dispozițiile prevăzute în Caietul de sarcini.
3. Autoritatea contractantă își asumă responsabilitatea pentru veridicitatea, corectitudinea și legalitatea datelor, informațiilor și documentelor puse la dispoziția contractantului în vederea îndeplinirii contractului. În acest sens, se prezumă că toate datele, informațiile și documentele prezentate contractantului sunt asumate de conducătorul unității și/sau de persoanele cu funcție de decizie care au aprobat respectivele documente.
4. Autoritatea contractantă va colabora, în măsura posibilului, cu contractantul pentru furnizarea informațiilor pe care acesta le poate solicita în mod rezonabil pentru realizarea contractului.
5. Autoritatea contractantă are obligația de a desemna o persoană de contact pentru derularea contractului.
6. Autoritatea contractantă se obligă să recepționeze produsele furnizate și să certifice conformitatea acestora, conform prevederilor din Caietul de sarcini.
7. Autoritatea contractantă poate notifica contractantul cu privire la necesitatea revizurii sau respingerii produselor livrate. Solicitarea de revizuire/respingere va fi motivată, cu comentarii scrise. Autoritatea contractantă are dreptul de a rezoluționa/rezilia contractul atunci când același tip de produs este respins de două ori din motive de calitate.
8. Recepția produselor se va realiza conform procedurilor prevăzute în Caietul de sarcini.
9. Autoritatea contractantă se obligă să plătească prețul contractului către contractant în termen de **maximum 60 de zile** de la comunicarea facturii și de la recepția cantitativă și calitativă a produselor, în baza prețurilor unitare din factură (primită în original) și numai în condițiile prevăzute în Caietul de sarcini.
10. 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.

Obligațiile principale ale Contractantului

1. Contractantul va furniza produsele și își va îndeplini obligațiile în condițiile stabilite prin contract, cu respectarea prevederilor documentației de atribuire și ale ofertei în baza căreia i-a fost adjudecat contractul.
2. Contractantul va furniza produsele cu atenție, eficiență și diligență, cu respectarea dispozițiilor legale, a aprobărilor și a standardelor tehnice, profesionale și de calitate în vigoare.
3. Contractantul se obligă să depună garanția de bună execuție în termen de **maximum 5 zile lucrătoare de la semnarea contractului**, dacă este cazul.
4. Contractantul va respecta toate prevederile legale în vigoare în România și se va asigura că personalul său implicat în executarea contractului respectă legislația, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate aplicabile.
5. În cazul în care contractantul este o asocierie formată din doi sau mai mulți operatori economici, toți membrii asocierii vor fi **responsabili în mod solidar** pentru îndeplinirea obligațiilor contractuale.
6. Părțile vor colabora pentru furnizarea informațiilor pe care le pot solicita în mod rezonabil una de la cealaltă pentru realizarea contractului.
7. Contractantul va adopta toate măsurile necesare pentru a asigura, în mod continuu, personalul, echipamentele și suportul logistic necesare pentru îndeplinirea eficientă a obligațiilor asumate prin contract.
8. Contractantul are obligația de a desemna, la semnarea contractului, o **persoană de contact** pentru derularea contractului.

9. Contractantul are obligația de a asigura disponibilitatea personalului necesar pe toată durata contractului.
10. Contractantul se obligă să emită factura aferentă produselor furnizate numai după **aprobarea și recepția produselor**, în condițiile prevăzute în Caietul de sarcini.
11. Contractantul este pe deplin responsabil pentru furnizarea produselor în conformitate cu prevederile Caietului de sarcini și cu propunerea tehnică prezentată în ofertă.
12. Contractantul nu poate fi considerat răspunzător pentru încălcarea de către autoritatea contractantă sau de către orice altă persoană a reglementărilor aplicabile privind modul de utilizare a produselor furnizate.
13. Ofertantul are obligația de a informa autoritatea contractantă cu privire la datele considerate **confidențiale, clasificate sau protejate prin drepturi de proprietate**, incluse în propunerea tehnică. În situația în care ofertantul nu indică aceste informații, autoritatea contractantă are dreptul de a le utiliza fără a fi necesară notificarea prealabilă a ofertantului.

VII. Documentații ce trebuie furnizate Autorității Contractante în legătură cu produsele

Documentațiile pe care Contractantul trebuie să le furnizeze Autorității Contractante în cadrul derulării contractului, fără a se limita la acestea, sunt:

- **Factura fiscală**, emisă în conformitate cu legislația fiscală în vigoare;
- **Certificatul de calitate și declarația de conformitate** pentru fiecare lot de produse livrate;
- **Rapoarte de testare**, dacă este cazul, efectuate în laboratoare acreditate, pe cheltuiala furnizorului, care să ateste că produsele livrate corespund prevederilor propunerii tehnice și cerințelor tehnice minime prevăzute în prezentul caiet de sarcini.

Aceste rapoarte vor fi prezentate **la solicitarea Autorității Contractante**, în situația în care apar divergențe sau suspiciuni privind calitatea produselor livrate.

VIII. Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea Contractantă și Contractant

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta toate prevederile legale aplicabile la nivel național, precum și reglementările aplicabile la nivelul Uniunii Europene, acolo unde este cazul.

Pe întreaga perioadă de derulare a contractului, Contractantul este responsabil pentru implementarea celor mai bune practici, în conformitate cu legislația și reglementările existente la nivel național și la nivelul Uniunii Europene.

Contractantul va fi pe deplin responsabil pentru activitatea subcontractanților săi implicați în furnizarea produselor și realizarea operațiunilor accesorii prevăzute în Caietul de sarcini, răspunzând în fața Autorității Contractante pentru orice nerespectare sau omisiune privind respectarea prevederilor legale și normative aplicabile.

Autoritatea Contractantă nu va fi ținută responsabilă pentru nerespectarea de către Contractant sau de către subcontractanții acestuia a prevederilor legale sau a actelor normative aplicabile, atât în ceea ce privește furnizarea produselor, cât și rezultatele generate de furnizarea acestora.

În cazul apariției unor modificări legislative care afectează activitățile ce fac obiectul contractului, Contractantul are obligația de a informa Autoritatea Contractantă și de a adapta activitatea în conformitate cu deciziile acesteia și cu prevederile legale în vigoare.

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta, în executarea contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă stabilite prin legislația Uniunii Europene, legislația națională, acorduri colective sau prin dispoziții internaționale aplicabile.

Operatorii economici vor indica în cadrul ofertei faptul că la elaborarea acesteia au ținut cont de obligațiile relevante din domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă prevăzute de legislația în vigoare, inclusiv:

- **Legea nr. 53/2003 – Codul muncii;**
- **Legea nr. 319/2006 privind securitatea și sănătatea în muncă.**

Operatorii economici pot obține informații detaliate privind reglementările referitoare la condițiile de muncă, protecția muncii și relațiile sociale de la:

- **Ministerul Muncii și Solidarității Sociale,**
Str. Dem I. Dobrescu nr. 2-4, Sector 1, București, România;
- **Agencia Națională pentru Protecția Mediului,**
website: <http://www.anpm.ro>

IX. Managementul / gestionarea contractului și activități de raportare în cadrul contractului

Managementul contractului include o componentă de management și o componentă administrativă, reprezentând administrarea efectivă a contractului și presupunând coordonarea continuă, monitorizarea și controlul tuturor activităților și rezultatelor realizate de contractant.

Procesul de management al contractului are la bază următoarele date de intrare:

1. Graficul de livrare acceptat de părți, astfel cum este definit în contract.
2. Informațiile privind implicarea efectivă a terților susținători și resursele puse la dispoziție.
3. Comunicările dintre contractant și terții susținători cu privire la existența sau inexistența dificultăților în implementarea contractului.
4. Poziția terțului susținător în legătură cu informațiile comunicate.

Rațiunea managementului contractului este asigurarea faptului că, la finalizarea contractului, Autoritatea Contractantă a obținut rezultatele planificate și poate demonstra îndeplinirea obiectivelor și obținerea beneficiilor prevăzute în Referatul de necesitate și în Strategia de contractare.

Informațiile și cerințele prevăzute în prezentul capitol se referă exclusiv la etapa de derulare a contractului, etapă în care contractantul trebuie să furnizeze produsele și să realizeze operațiunile cu titlu accesoriu, astfel încât rezultatele așteptate să fie obținute conform prevederilor contractuale.

Pe parcursul derulării contractului, Autoritatea Contractantă va verifica, la intervalele stabilite și comunicate prin Caietul de sarcini, dacă toate activitățile planificate au fost realizate conform cerințelor și dacă produsele au fost livrate și acceptate.

Intocmit,

