



MINISTERUL JUSTITIEI
Administrația Națională a Penitenciarelor
Centrul Educativ Buzias

Neclasificat
Exemplar Unic

Nr. 21968 din 10.02.2026

CAIET DE SARCINI
pentru achiziția de diverse produse alimentare destinate hrănirii persoanelor
private de libertate
prin încheierea unor acorduri-cadru pe o perioadă de 12 luni
în perioada anului 2026 - 2027

Comisar șef de poliție penitenciară Dragos Ionut COJOCARU



Propun să aprobați.

Inspector de poliție penitenciară Dan CHIȘIȚĂ
Șef serviciu (economico-administrativ)

Avizat.

Comisar de poliție penitenciară Marius MIREA
Șef birou (logistică)

Întocmit.

Subinspector de poliție penitenciară Raluca TORZAN
Asigurare tehnico-materială

Agent șef adjunct de poliție penitenciară Cristina ADAM
Responsabil economic sector Hrănire





Cuprins

INTRODUCERE.....	2
1 CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII DE PRODUSE.....	2
1.1 INFORMAȚII DESPRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ.....	3
1.2 INFORMAȚII DESPRE CONTEXTUL CARE A DETERMINAT ACHIZIȚIONAREA PRODUSELOR.....	3
1.3 INFORMAȚII DESPRE BENEFICIILE ANTICIPATE DE CĂTRE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ.....	4
1.4 ALTE INIȚIATIVE/PROIECTE/PROGRAME ASOCIATE CU ACEASTĂ ACHIZIȚIE DE PRODUSE.....	5
1.5 CADRUL GENERAL AL SECTORULUI ÎN CARE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ ÎȘI DESFĂȘOARĂ ACTIVITATEA	4
1.6 FACTORI INTERESAȚI ȘI ROLUL ACESTORA.....	6
2 DESCRIEREA PRODUSELOR SOLICITATE.....	6
2.1 DESCRIEREA SITUAȚIEI ACTUALE LA NIVELUL AUTORITĂȚII CONTRACTANTE	33
2.2 OBIECTIVUL GENERAL LA CARE CONTRIBUIE FURNIZAREA PRODUSELOR.....	34
2.3 OBIECTIVUL SPECIFIC LA CARE CONTRIBUIE FURNIZAREA PRODUSELOR	34
2.4 GARANȚIE.....	34
2.5 LIVRARE, AMBALARE, ETICHETARE, TRANSPORT SI ASIGURARE PE DURATA TRANSPORTULUI.....	34
2.7 ATRIBUȚII ȘI RESPONSABILITĂȚILE PĂRȚILOR.....	36
3 DOCUMENTAȚII CE TREBUIE FURNIZATE AUTORITĂȚII CONTRACTANTE ÎN LEGĂTURĂ CU PRODUSUL	36
4 RECEPȚIA PRODUSELOR.....	37
5 MODALITĂȚI ȘI CONDIȚII DE PLATĂ	38
6 MANAGEMENTUL/GESTIONAREA CONTRACTULUI ȘI ACTIVITĂȚI DE RAPORTARE ÎN CADRUL CONTRACTULUI.....	39
6.1 GESTIONAREA RELAȚIEI DINTRE CONTRACTANT ȘI AUTORITATEA CONTRACTANTĂ.....	40
6.2 RISCURI AFERENTE IMPLEMENTĂRII CONTRACTULUI.....	40
7 METODOLOGIA DE EVALUARE A OFERTELOR PREZENTATE.....	42



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.

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

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare.

În cadrul acestei proceduri, Centrul Educativ Buziaș îndeplinește rolul de autoritate contractantă.

Luând ca referință scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din *Caietul de sarcini* și nespecificată explicit în alt capitol, se interpretează ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndeplinirii obiectului Contractului/ Acordului Cadru.

Specificațiile tehnice care indică un anumit producător, o anumită origine sau un anumit procedeu, ori care se referă la mărci, brevete, tipuri, la o origine sau la o producție specifică sau la standarde sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a caracteristicilor produselor ce urmează a fi achiziționate și *NU* au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici vor fi întotdeauna însoțite de *mențiunea „sau echivalent”*.

1 Contextul realizării acestei achiziții de produse

Centrul Educativ Buziaș achiziționează produse alimentare prin procedură de achiziție publică *-procedura simplificata*, în vederea încheierii de acorduri-cadru cu operatori economici, pe o perioadă de **12 de luni, în perioada mai 2026 – mai 2027**, pentru loturile de produse alimentare în vederea asigurării unui flux de aprovizionare coerent astfel încât activitățile specifice de preparare a hranei destinată persoanelor internate custodiate de Centrul Educativ Buziaș, să se desfășoare în condiții optime, conform normelor legale de hrănire.

Produsele pentru care se organizează prezenta procedură de atribuire sunt de strictă necesitate, întrucât asigurarea dreptului la hrană nu reprezintă o opțiune și se acordă în conformitate cu prevederile Ordinului Ministrului Justiției nr. 3147/C/08.08.2018 privind aprobarea normelor de acordare a drepturilor de hrană pentru persoanele private de libertate din sistemul administrației penitenciarelor, art. 3 alin. (2) și (3) din Ordonanța Guvernului nr. 26/1994 privind drepturile de hrană, în timp de pace, ale personalului din sectorul de apărare națională, ordine publică și securitate națională și ale persoanelor private de libertate, republicată, cu modificările și completările ulterioare, art. 50 alin. (3) din Legea nr. 254/2013 privind executarea pedepselor și a măsurilor privative de libertate



dispuse de organele judiciare în cursul procesului penal, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele alimentare care fac obiectul prezentei proceduri de atribuire sunt destinate hrănirii persoanelor private de libertate, în conformitate cu prevederile legislative în vigoare.

1.1 Informații despre Autoritatea Contractantă

Centrul Educativ Buziaș, cu sediul în Buziaș, str. Florilor nr. 14, jud. Timiș, telefon 0256-321.123, fax 0256-322.533, cod unic de înregistrare 16643452, nr. cont bancar: RO53TREZ36265009XXX000009, deschis la Trezoreria BUZIAȘ, reprezentată prin director Dragos Ionut Cojocaru, obiectul de activitate și scopul Autorității contractante sunt reprezentate de custodierea persoanelor internate, aplicarea măsurilor dispuse de instanțele de judecată în cursul procesului penal și de a asigura educația și asistența persoanelor internate în vederea reintegrării sociale;

Centrul Educativ Buziaș în calitate de autoritate contractantă, în conformitate cu art. 4 alin. 1) din Legea 98/2016, are calitatea de ordonator terțiar de credite conform Legii 500/2002, și este unitate subordonată Administrației Naționale a Penitenciarelor din cadrul Ministerului Justiției și asigură prin compartimentul specializat de *Achiziții publice*, achiziționarea/contractarea de bunuri, servicii și lucrări necesare îndeplinirii activităților specifice în conformitate cu legile și normele în vigoare.

1.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Având în vedere dinamica de persoane internate custodiate și ținând cont de structura normelor de hrană ale acestora stabilite prin Ordin al Ministrului Justiției, autoritatea contractantă a decis încheierea unor acorduri-cadru (*pentru fiecare lot*) pentru furnizarea de produse alimentare, pentru o perioadă de **12 de luni, în perioada mai 2026 – mai 2027**.

Astfel, se va încheia câte un acord-cadru cu câte un operator economic pentru fiecare lot în parte, pe o perioadă de **12 luni**, după cum urmează:

Lotul 1 Legume proaspete

- 1.1 Cartofi
- 1.2 Ceapa uscată
- 1.3 Usturoi uscat
- 1.4 Varză de vară
- 1.5 Varză de toamnă
- 1.6 Castraveti

Lotul 2 Legume rădăcinoase

- 2.1 Morcovi
- 2.2 Pătrunjel radacină
- 2.3 Păstârnac

Lotul 3 Fructe

- 3.1 Mere



Lotul 4 Produse de panificație

4.1 Pâine semi-albă

Lotul 5 Preparate din carne de porc

5.1 Cârnați de porc

5.2 Conservă carne de porc

5.3 Pate ficat de porc

Lotul 6 Produse de carne de porc

6.1 Carne de porc

6.2 Slănină de porc

Lotul 7 Produse de carne de pasăre

7.1 Pulpe întregi de pui

7.2 Aripi de pui

Lotul 8 Lactate și subproduse din lapte

8.1 Telemea de vacă

8.2 Lapte praf

8.3 Lapte de vaca

Lotul 9 Produse de origine animală

9.1 Ou de găină

Lotul 10 Diversi amelioratori, condimente și arome

10.1 Boia de ardei

10.2 Foi dafin

10.3 Piper macinat

10.4 Vegeta condiment

10.5 Sare gemă

10.6 Patrunjel uscat

10.7 Marar uscat

10.8 Cacao

10.9 Esenta vanilie

10.10 Drojdie

10.11 Praf de copt

1.3 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractantă

Beneficiile pe care autoritatea contractantă intenționează să le obțină după furnizarea produselor sunt de a respecta reglementările în vigoare privind structura normelor de hrană specifice, pentru asigurarea dreptului la hrană a persoanelor private de libertate din sistemul administrației penitenciare.

Derularea unei proceduri de achiziție publică, în vederea încheierii unui acord cadru de furnizare prezintă mai multe avantaje, respectiv:

- Economii ca urmare a faptului că pentru o cantitate mai mare de produse care va fi furnizată în această perioadă se pot obține prețuri mai reduse;
- Coerența de gestionare și planificarea judicioasă a resurselor bugetare;
- Transparență și integritate prin derularea unor proceduri de achiziție prin Sistemul Electronic de Achiziții Publice, prin publicitatea oferită de acesta;



- Achiziționarea unor produse cu caracteristici superioare, așa cum sunt cerute în prezentul caiet de sarcini.

De asemenea, achiziția va maximiza, în opinia autorității contractante, puterea cumpărătorului, concomitent cu îmbunătățirea semnificativă a transparenței și posibilitatea urmării unui număr mai redus de contracte.

Din punct de vedere al flexibilității bugetare, contractele subsecvente care se vor încheia de către unitatea penitenciară beneficiară, în baza acordurilor-cadru, având ca obiect loturile de produse alimentare anterior menționate, pot permite ca în cadrul unui contact subsecvent să fie emise mai multe facturi, în funcție de comandă și cantitatea de produse livrate, contravaloarea acestora va fi efectuată din creditele bugetare aprobate prin bugetul de venituri și cheltuieli al autorității contractante.

1.4 Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de produse

Nu este cazul

Nu există suprapuneri investiționale sau integrarea cu alte proiecte.

1.5 Cadrul general al sectorului în care Autoritatea Contractantă își desfășoară activitatea

Centrul Educativ Buziaș face parte din instituțiile publice de apărare, ordine publică și securitate națională, fiind unitate subordonată Administrației Naționale a Penitenciarelor.

Activitatea centrului educativ se desfășoară în conformitate cu prevederile Constituției României, republicată, ale Legii nr. 254/2013 privind executarea pedepselor și a măsurilor privative de libertate dispuse de organele judiciare în cursul procesului penal, cu modificările și completările ulterioare, și ale actelor normative emise în temeiul acestora, precum și ale Hotărârii Guvernului nr. 756/2016 pentru organizarea, funcționarea și atribuțiile Administrației Naționale a Penitenciarelor și pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 652/2009 privind organizarea și funcționarea Ministerului Justiției, cu completările ulterioare.

Scopul Centrului Educativ Buziaș este de a asigura educația și asistența persoanelor internate în vederea reintegrării sociale.

Centrul Educativ Buziaș este direct dependentă de politicile bugetare precum și de prioritățile stabilite prin strategiile anuale de către Administrația Națională a Penitenciarelor, în calitatea sa de ordonator secundar de credite.

Administrația Națională a Penitenciarelor și unitățile subordonate (între care și Centrul Educativ Buziaș) aplică strategia Guvernului României în ceea ce privește executarea pedepselor și a măsurilor privative de libertate pronunțate de instanțele judecătorești.

Administrația Națională a Penitenciarelor și unitățile subordonate (între care și Centrul Educativ Buziaș) contribuie la asigurarea apărării, ordinii publice și a securității naționale prin organizarea pazei, escortării, însoțirii, supravegherii și aplicării regimului de executare a pedepselor și măsurilor privative de libertate care se execută în centre, prin organizarea activităților de reintegrare socială a persoanelor private de libertate, persoanelor internate și arestate preventiv, precum și prin activități de prevenire a criminalității și terorismului în mediul penitenciar, desfășurate potrivit legii.



Conform celor menționate anterior, pentru îndeplinirea obiectivelor Centrul Educativ Buziaș, se impune achiziționarea produselor alimentare necesare preparării hranei persoanelor internate custodiate, conform datelor prevăzute în documentația de atribuire.

1.6 Factori interesați și rolul acestora

Aprovizionarea cu produse din categoria alimentelor zilnice necesare preparării hranei persoanelor private de libertate asigură apărarea și protejarea drepturilor omului, precum creșterea gradului de siguranță al locului de deținere alături de celelalte activități desfășurate în unitatea penitenciară.

2 Descrierea produselor solicitate

Loturile de produse alimentare care fac obiectul prezentei proceduri sunt:

- 1.1 *Cartofi*
- 1.2 *Ceapa uscată*
- 1.3 *Usturoi uscat*
- 1.4 *Varză de vară*
- 1.5 *Varză de toamnă*
- 1.6 *Castraveti*

Lotul 2 Legume rădăcinoase

- 2.1 *Morcovi*
- 2.2 *Pătrunjel radacină*
- 2.3 *Păstârnac*

Lotul 3 Fructe

- 3.1 *Mere*

Lotul 4 Produse de panificație

- 4.1 *Pâine semi-albă*

Lotul 5 Preparate din carne de porc

- 5.1 *Cârnați de porc*
- 5.2 *Conservă carne de porc*
- 5.3 *Pate ficat de porc*

Lotul 6 Produse de carne de porc

- 6.1 *Carne de porc*
- 6.2 *Slănină de porc*

Lotul 7 Produse de carne de pasăre

- 7.1 *Pulpe întregi de pui*
- 7.2 *Aripi de pui*

Lotul 8 Lactate și subproduse din lapte

- 8.1 *Telemea de vacă*
- 8.2 *Lapte praf*
- 8.3 *Lapte de vaca*

Lotul 9 Produse de origine animală

- 9.1 *Ou de găină*



Lotul 10 Diversi amelioratori, condimente si arome

- 10.1 Boia de ardei
- 10.2 Foi dafin
- 10.3 Piper macinat
- 10.4 Vegeta condiment
- 10.5 Sare gemă
- 10.6 Patrunjel uscat
- 10.7 Marar uscat
- 10.8 Cacao
- 10.9 Esenta vanilie
- 10.10 Drojdie
- 10.11 Praf de copt

✓ Boia de ardei dulce

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata garanție/termen de valabilitate minima de
1.	2.	3.	4.	5.
Minim 5 Maxim 7	Kg	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	aspect normal, caracteristic , pulbere fină catifelată fără puncte de culoare neagră sau albă, culoare uniformă, roșu aprins până la portocaliu, fără particule grosiere și care trece integral prin sita cu ochiuri de 1 mm. Nu se admit adaosuri de substanțe în scopul mascării defectelor, falsificării sau ameliorării proprietăților organoleptice.	minim 180 de zile de la data recepției produsului

CARACTERISTICI TEHNICE PENTRU PRODUSUL SOLICITAT :

Aspect: să corespundă documentelor tehnice normative de produs și normelor sanitare în vigoare.

Aromă și gust : miros și gust specific de ardei, plăcut, dulceag sau iute. Fără gust amar sau ranced și fără miros închis de mucegai sau alt miros particular neplăcut, străin.

Ambalare : produsul va fi ambalat corespunzător în ambalaje reutilizabile, curate, uscate, rezistente, fără mirosuri străine, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Ambalajele de transport și ambalajele de desfacere, să fie marcate cu următoarele mențiuni: denumirea produsului și a întreprinderii care a ambalat produsul, masa netă, STAS 1793-85, data ambalării, termen de valabilitate.



✓ **Cârnați de porc**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata garanție/termen minima de valabilitate
1.	2.	4.	5.	7.
Minim 1500 Maxim 2300	Kg	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Materii prime: carne porc, slănină. Materii auxiliare: proteină vegetală de soia, sare, condimente naturale, zaharuri (dextroza), antioxidant: ascorbat de sodiu, colorant natural carmin, conservant: nitrit de sodiu.	minim 30 de zile de la data recepției produsului

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE

Consistență: semitare până la tare.

Miros și gust: plăcut, aromat, specific sortimentului de preparat din carne, fără gust și miros străin. Starea de prospețime a produsului este caracterizată printr-un conținut de N2 ușor hidrolizabil limitat la valoarea de maxim 200mg/100 de kg.

Aspect in secțiune: Masa compoziției compactă, mozaicată, bine legată, fără corpuri străine, fără aglomerări de grăsime și de condimente. Pasta omogenă compactă fără flaxuri sau goluri de aer, fără corpuri străine, fără fragmente de os, aglomerări de grăsime sau condimente, fără gust și miros străin, la taiere trebuind să se păstreze integritatea felei. Aspect exterior curat, nelipicios, fără mușgai sau corpuri străine de forma unor bucăți cilindrice obținute prin umplerea membranelor artificiale de grosime aprox. 32 -34 mm., lungime aprox 18-20 cm.

Culoare: La exterior culoare brun roșcat. Pe secțiune, culoare uniforma de la roz la brun roșcat.

PROPRIETATI FIZICE SI CHIMICE

Caracteristici	Preparate din carne
Umiditate maxima	35%
Substante grase maxim	50%
Proteine totale minim	16%
Sare maxim	6%
Azot ușor hidrolizabil	200mg/100g
Nitrit (mg/100g produs finit) maxim	7
Reactia Hidrogen sulfat	Negativa
Reactia Kreiss	Negativa

AMBALARE ȘI ETICHETARE

Produsele vor fi ambalate in ambalaje reutilizabile, ambalaje de până la **maxim 5 kg**.



Materialele folosite la confectionarea ambalajelor și orice alte materiale care vin în contact cu produsele trebuie să îndeplinească condițiile generale stabilite în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora emise și avizate de Ministerul Sănătății.

Eticheta trebuie să conțină cel puțin următoarele informații:

- ✓ denumirea sub care este vândut alimentul;
- ✓ cantitatea netă;
- ✓ condiții de depozitare;
- ✓ data durabilității minimale, care se înscrie sub forma: " a se consuma, de preferința, înainte de...", cu menționarea lunii și anului;
- ✓ o mențiune care să poată permite identificarea lotului (această mențiune nu este obligatorie în cazul în care data durabilității minimale este indicată prin menționarea clară și necodificată cel puțin a zilei și lunii, în această ordine);
- ✓ numele și adresa producătorului sau ale ambalatorului ori ale distribuitorului sau ale importatorului produsului;
- ✓ țara de origine a produsului.
- ✓ Informațiile de pe etichete trebuie să fie în limba româna, indiferent de țara producătoare, fără a exclude însă prezentarea lor în alte limbi.
- ✓ Toate informațiile prezentate prin etichetare trebuie să fie clare, lizibile și să nu permită ștergerea.
- ✓ Prevederile prezentate mai sus nu împiedică produsele să poarte, în plus față de descrierea obligatorie, alte descrieri, cu mențiunea ca acestea din urmă să nu inducă în eroare consumatorii.

✓ **Carne de porc**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata garanție/termen valabilitate minima de
1.	2.	3.	4.	5.
Minim 2500 Maxim 3900	Kg	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Suprafața cărnii , trebuie sa aibă o proporție minimă de 70%, stratul de slănină (fără șorici) nu trebuie să depășească 5mm și să aibă o proporție de maxim 30%.	minim 30 de zile de la data recepției produsului

Aspectul - Suprafața cărnii trebuie să fie curată, fără cheaguri, nemurdărită de conținut intestinal sau alte impurități, curățată de contuzii sau părți hemoragice. Bloc compact, acoperit uneori cu un strat subțire de cristale fine, asemănătoare cu cristalele de zăpadă.

După decongelare: suprafața cărnii umedă, uneori poate avea o peliculă uscată, în secțiune netedă și umedă, la apăsarea cu degetul exprimă relativ ușor suc opalescent; țesutul conjunctiv fără luciu, cu elasticitate micșorată.



Culoare: la suprafață culoarea de la roz până la roșu; țesutul conjunctiv și grăsimea interfasciculară de culoare roșiatică, sucul de carne, opalescent, de culoare roșiatică.

Miros: Plăcut, caracteristic speciei

Caracteristicile grăsimii - Grăsimea de culoare alba, albă-roza; moale la frecare, senzație de unsuros. Stratul de grăsime (fără șorici) nu trebuie să depășească 5 mm, având o pondere de maxim 30% din volumul produsului.

În mod obligatoriu carnea livrată trebuie să se încadreze în clasa de clasificare, peste 70%, procent de țesut muscular din greutatea efectivă.

Din punctul de vedere al încărcăturii microbiologice, carnea de porc trebuie să se încadreze în parametrii maximi admiși de condițiile microbiologice. Potrivit legislației românești în vigoare, respectiv Ordinul 494/2002 pentru aprobarea normelor cu privire la comercializare, carnea de porc, inclusiv carnea de porc separată mecanic, trebuie să se încadreze în parametrii microbiologici și toxicologici (metale grele, reziduuri chimice), în limitele maxim admise stabilite prin legislația sanitară și sanitar-veterinară în vigoare. Verificarea calității cărnii se face prin verificarea loturilor de produs, lotul fiind format din cantitatea de carne de porc provenită de la același furnizor, în aceeași zi de fabricație, din același sortiment, din aceeași specie, același tip de prelucrare, din aceeași stare termică și care provine de la același producător.

De asemenea, verificarea calității produselor se efectuează de către fiecare producător pentru certificarea calității.

Astfel, carnea zvântată, refrigerată sau congelată nu trebuie să conțină germeni aerobici mezofili și nici urme de salmonella. Potrivit legii, nu este stabilită o valoare maximă admisă pentru numărul bacteriilor coliforme, E-coli, Stafilococ coagulazo-pozitiv, Bacillus, cereus, Vibrio parahaemo-lyticus și drojdii și mucegaiuri pe cantitatea de carne de porc sau organe.

Proprietăți chimice

Caracteristici	Congelata	Metode de analiza
Azot usor hidrolizabil, mgNH ₃ , 100g, max.	35	STAS 9065/7-74
pH	5,6...6,2	STAS 9065/8-74
Reacția pentru hidrogen sulfurat	Negativă	STAS 961-66
Reacția Kreis	Negativa	STAS 961
Reacția pentru identificarea amoniacului (metoda cu reactiv Nessler)	se admite slab pozitivă	STAS 9065/7-74

AMBALARE ȘI ETICHETARE

Produsele vor fi ambalate în ambalaje reutilizabile **de minim 5 kg și maxim 10 kg.**

Materialele folosite la confectionarea ambalajelor și orice alte materiale care vin în contact cu produsele trebuie să îndeplinească condițiile generale stabilite în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora emise și avizate de Ministerul Sănătății.

Ambalajele trebuie să asigure o protecție eficientă față de alte impurități accidentale pe toată perioada prelucrării, păstrării și transportului produsului; de asemenea, trebuie să asigure păstrarea integrității și calității pe timpul depozitării și transportului, ambalajele trebuie să fie curate și fără miros.



Eticheta trebuie să conțină cel puțin următoarele informații:

- ✓ denumirea sub care este vândut alimentul;
- ✓ cantitatea netă;
- ✓ condiții de depozitare;
- ✓ data durabilității minimale, care se înscrie sub forma: " a se consuma, de preferință, înainte de...", cu menționarea lunii și anului;
- ✓ o mențiune care să poată permite identificarea lotului (această mențiune nu este obligatorie în cazul în care data durabilității minimale este indicată prin menționarea clară și necodificată cel puțin a zilei și lunii, în această ordine);
- ✓ numele și adresa producătorului sau ale ambalatorului ori ale distribuitorului sau ale importatorului produsului;
- ✓ țara de origine a produsului.
- ✓ Informațiile de pe etichete trebuie să fie în limba română, indiferent de țara producătoare, fără a exclude însă prezentarea lor în alte limbi.

Toate informațiile prezentate prin etichetare trebuie să fie clare, lizibile și să nu permită ștergerea.

Prevederile prezentate mai sus nu împiedică produsele să poarte, în plus față de descrierea obligatorie, alte descrieri, cu mențiunea ca acestea din urmă să nu inducă în eroare consumatorii.

Recepția cantitativă și calitativă a produselor se face la sediul achizitorului, de regulă în ziua în care se primesc produsele la sediul unității, de către comisa de recepție în prezența reprezentantului furnizorului. Furnizorul are obligația de a comunica în scris achizitorului, după încheierea contractului de furnizare de produse (sau ori de câte ori este nevoie) următoarele: numele și prenumele delegatului, serie și număr C.I., numărul de înmatriculare al autovehiculului.

În cazul în care lotul de produse este neconform (nu corespunde specificațiilor tehnice din caietul de sarcini/propunerea tehnice, care vor fi anexe la contractul de furnizare de produse), lotul va fi respins, furnizorul având obligația de a-l înlocui.

La fiecare livrare furnizorul are obligația de a face dovada conformității produsului prin prezentarea "certificatului de calitate și conformitate" sau a "declarației de conformitate" emise de producător

✓ **Conserva carne de porc**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata garanție/termen valabilitate minima de
6.	7.	8.	9.	10.
Minim 200 Maxim 300	Kg	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Carnea și grăsimea în proporție 65%, din care min.50% carne de porc. Culoarea carni: alb-galbuie, culoarea sucului galben – brun deschis. Gust și miros plăcut, specific carni fierți și condimentelor, fără gust și miros straniu, fără condimentare excesivă.	minim 18 luni de la data recepției produsului.



AMBALARE ȘI ETICHETARE

Conservele de carne de porc se ambaleaza in recipient de table cositorite si lacuite in interior, inchise ermetic si avizate conform dispozitiilor sanitare legale. Gramaj intre 300 gr si 500 gr. astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise.

✓ Cartofi

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata garanție/termen minima de valabilitate
6.	7.	8.	9.	10.
Minim 12500 Maxim 19600	Kg	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	aspect normal, caracteristic soiului, proaspeți, sănătoși, întregi (minim 95%), curați, acoperiți bine de coajă, tari, neîncolțiți, fără defecte externe sau interne care să afecteze calitatea (crăpături, deformări grave, pete sub coajă de culoare gri-albăstrui sau negre), lipsiți de umezeală externă anormală.	minim 30 de zile de la data recepției produsului

Proprietăți organoleptice

Culoare: galbenă sau roșie. **Gust și miros:** plăcut, specific speciei.

AMBALARE ȘI ETICHETARE

Produsele vor fi ambalate in ambalaj reutilizabil **de minim 20 kg dar nu mai mult de 50 kg.**

Materialele folosite la confectionarea ambalajelor și orice alte materiale care vin în contact cu produsele trebuie să îndeplinească condițiile generale stabilite în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora emise și avizate de Ministerul Sănătății.

✓ Ceapă

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata garanție/termen minima de valabilitate
1.	2.	3.	4.	5.
Minim 1400 Maxim 2100	KG	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Bulbi întregi, curați, sănătoși, fără atacuri de boli sau insecte care să le facă improprii consumului, fără vătămări produse de frig, fără umiditate exterioară anormală, suficient de uscată în stadiul de utilizare.	minim 30 de zile de la data recepției produsului



AMBALARE ȘI ETICHETARE

Produsele vor fi ambalate la ambalaj reutilizabil **de minim 5 kg dar nu mai mult de 25kg.**

Materialele folosite la confectionarea ambalajelor și orice alte materiale care vin în contact cu produsele trebuie să îndeplinească condițiile generale stabilite în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora emise și avizate de Ministerul Sănătății.

➤ **Castraveți**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata garanție/termen valabilitate	minima de
1.	2.	3.	4.	5.	
Minim 2000 Maxim 3000	KG	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Formă cilindrică, coajă verde și pulpă succulentă, fara gust amar, proaspat, fara lovituri, pete.	minim 30 de zile de la data recepției produsului	

AMBALARE ȘI ETICHETARE

Produsele vor fi ambalate la ambalaj reutilizabil (sac, ladite) de **minim 5 kg dar nu mai mult de 10 kg**, protejat de inghet si deshidratare, ambalate astfel încât produsele să fie bine protejate și să se asigure o aerisire adecvată. Comenzile se vor face in perioada **1 iunie-31 octombrie.**

✓ **Drojdie**

Cantitate necesară acord cadru :

- cantitate minimă/acord cadru = 13 kg
- cantitate maximă/acord cadru = 20 kg

Drojdie uscata activă – Este o drojdie uscata activa din specia *Saccharomyces cerevisiae* destinata fermentatiei alcoolice a diferitelor medii zaharoase.

➤ Drojdie cu toleranta medie la alcool, termo-toleranta medie si toleranta la medii acide de pana la pH 2,5.

➤ Drojdiile sunt caracterizate de urmatoarele proprietati: fermentatie primara rapida, spumare redusa, precum si productie redusa de aciditate volatila termo-toleranta ridicata, toleranta ridicata la alcool. Rehidratarea drojdiei uscate intr-o cantitate de 10 ori mai mare de apa cu temperatura de 30-38°C pentru 20-30 minute marestre viabilitatea celulelor de drojdie.

➤ Dozare 100 – 250g/1000 litri.

Determinarea materialelor grele si analiza microbiologica se efectueaza in caz de litigiu. Caracteristicile respective sunt garantate de producator.



Ambalare : produsul va fi ambalat in pachete de 100gr, 250gr sau 500gr, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise; materialele folosite la ambalare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele de transport și ambalajele de desfacere, să fie etichetate, marcate vizibil cu următoarele mențiuni: denumirea produsului, marca de fabrică cu denumirea întreprinderii producătoare, compoziția, masă netă, dată fabricației, termen de valabilitate.

➤ **Foi de dafin**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata garanție/termen valabilitate minima de
1.	2.	3.	4.	5.
Minim 4 Maxim 6	KG	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Aspect: frunze de diverse dimensiuni, cu marginea unor ondulata, întregi, cu codița naturala de dimensiune medie. Culoare: verde, verde intens, verde deschis spre verde -gri cu nuanțe ușor. produs uscat, foile să nu fie sfărâmate, pătate. Miros și gust: plăcut, aromat, specific produsului, fără miros de mucega. Nu se admite prezența insectelor sau acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare	minim 90 zile de la data recepției produsului

Ambalare : produsul va fi ambalat corespunzător în ambalaje reutilizabile, curate de minim 0,2 kg dar nu mai mult de 1 kg, rezistente, fără mirosuri străine, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele de transport și ambalajele de desfacere, să fie marcate cu următoarele mențiuni: denumirea produsului și a întreprinderii care a ambalat produsul, masa netă, STAS 1793-85, data ambalării, termen de valabilitate.



✓ **Lapte praf**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata garanție/termen de valabilitate minima de
6.	7.	8.	9.	10.
Minim 400 Maxim 620	KG	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Aspect: pulbere fina, omogena, fara aglomerari, fara particule arse si fara corpuri straine. Umiditate maxim 4%, grasime minim 26%. Culoare: alb galbuie, omogena in toata masa Miros și gust: plăcut, dulceag, usor gust de fiert, fara miros sau gust strain	minim 90 zile de la data recepției produsului

Ambalare : produsul va fi ambalat corespunzător în ambalaje reutilizabile, curate, de **minim 5 kg dar nu mai mult de 25 kg**, rezistente, fără mirosuri străine, care să nu permită transferul de umiditate, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele de transport și ambalajele de desfacere, să fie marcate cu următoarele mențiuni: denumirea produsului și a întreprinderii care a ambalat produsul, masa netă, STAS 1793-85, data ambalării, termen de valabilitate.

➤ **Lapte de vaca UHT**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata garanție/termen de valabilitate minima de
1.	2.	3.	4.	5.
Minim 2800 Maxim 4200	l	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Aspect: alb uniform, fara impuritati, obtinut din lapte de vaca. Continut de grasime 1.5% ± 0,1 UHT, fara adaos de conservanti. Miros și gust: plăcut, mai puțin cremos decat laptele integral, fara gust sau miros strain.	minim 3 luni - maxim 6 luni de la data recepției produsului

Ambalare : produsul va fi ambalat in carton multistrat aseptice (ex Tetra Pak), cu **volum de 1litru**. Se va eticheta conform legislatiei in vigoare, cu denumirea produsului și a întreprinderii care a ambalat produsul, masa netă, data ambalării, termen de valabilitate. Se pastreaza si se transporta la 5-20 °C.



✓ **Mere**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata garanție/termen de valabilitate	minima de
6.	7.	8.	9.	10.	
Minim 2900 Maxim 4500	KG	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Merele trebuie să fie întregi, sănătoase, curate, fără umiditate exterioară anormală, fără miros și gust străin. Merele trebuie culese cu mâna când ajung la mărimea caracteristică soiului și la un grad de maturare care permite fructelor transportul, manipularea și să fie păstrate în bune condiții până în momentul consumului.	minim 30 zile de la data recepției produsului	

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE

Calitatea I

Pentru merele din calitatea I:

Merele de forma, mărimea și colorația caracteristică soiului. Pulpa trebuie să fie lipsită de orice fel de deteriorări.

Se admit ușoare abateri de la forma, mărimea și colorația caracteristică soiului.

Se admit max. 25% fructe fără peduncul, cu condiția ca pielea să nu fie deteriorată în cavitatea pedunculară.

Pe fiecare fruct se admit defecte care nu influențează nici aspectul general și nici păstrarea în următoarele condiții:

- defectele de forma alungită să nu depășească lungimea de 2 cm;
- pentru celelalte defecte suprafața totală nu trebuie să depășească 1 cm pătrat.
- Se vor ambala în ladite de carton de **maxim 10 kg**.

Calibrare

Calibrarea este determinată de diametrul maxim ecuatorial și este obligatorie pentru calitatea extra și calitatea I.

Tabelul 1

Grupa de soiuri	Calitatea
Calitatea I	
Soiuri cu fructe mari, mm, minim	60
Soiuri de fructe mici și mijlocii, mm, minim	55

Diferența de calibru între merele din același ambalaj nu trebuie să depășească valorile din tabel.

Tabelul 2

Calitatea	Diferența maximă .mm
Calitatea I (fructe așezate în rânduri)	5
Calitatea I (fructe în vrac)	10



Tolerante :

Tolerante la calitate:

În fiecare unitate de ambalaj se admit:

- la calitatea I, max. 10 % (număr sau masă) mere de calitatea II

Nu se admit mere vizibil atinse de putregai cu lovituri pronunțate sau crăpături necicatrizate.

Tolerante la calibru:

-la calitatea I, max. 10% (număr sau masă) mere de calibru imediat superior sau inferior celui menționat pe ambalaj.

✓ **Morcovi**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata garanție/termen valabilitate minima de
11.	12.	13.	14.	15.
Minim 900 Maxim 1400	KG	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Radacinile netede cu aspect proaspăt, cu forme regulate, fara fisuri sau crapaturi, neramificati, nelemnificati, fara defecte de forma de coloratie, fara tendinte de incolțire, fara umiditate externa, uscati, fara miros sau gust strain.	minim 30 zile de la data recepției produsului

Ambalare : produsul va fi ambalat în ambalaje reutilizabile, curate de minim 1 kg dar nu mai mult de 20 kg, rezistente, fără mirosuri străine, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele de transport și ambalajele de desfacere, să fie marcate cu următoarele mențiuni: denumirea produsului și a întreprinderii care a ambalat produsul, masa netă, STAS 1793-85, data ambalării, termen de garanție.

✓ **Ou de găină**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata garanție/termen valabilitate minima de
1.	2.	3.	4.	5.
Minim 27400 Maxim 42000	Buc	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Camera de aer: să nu depășească 6 mm în înălțime, să fie imobilă. Albușul: trebuie să fie transparent, limpede, de o consistență gelatinoasă și lipsit de corpuri străine de orice natură. Galbenusul: vizibil la examinare doar sub forma unei umbre, fără contur aparent, să fie distanțate vizibil de poziția centrală în cazul rotirii oului, să fie lipsit de corpuri de orice natură.	minim 15 zile de la data recepției produsului



PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE

Aspect: coaja și membrana normale, curate și intacte.

Miros și gust: caracteristic oului proaspăt, fără miros străin

Substanțe străine: nu se admit

Masa, g/buc. Minim 50 grame. Verificarea masei se face prin cântărirea individuală a ouălelor din proba cu precizie de 1 gram.

✓ **Pâine semi-albă 400 gr**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata garanției/termen valabilitate minima de
1.	2.	3.	4.	5.
Minim 15300 Maxim 24000	Kg	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 1 zile înainte de livrare.	Produsul "Pâine semi-albă 400 gr" ambalată individual în folie transparentă se va fabrica cu masa nominală de 400 gr. /buc. Eroarea negativă tolerată conform N.G. 530/2001, este de max. 3% (12 gr.)	minim 48 de ore de la data recepției produsului

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE

Aspectul exterior: format rotund neaplatizat, bine dezvoltat, suprafață cu creștături oblice;

Culoare: coajă rumenă, lucioasă, culoarea rumenă, brun-deschis și bine coaptă.

Consistență(elasticitate): miez în secțiune - masă cu pori fini, uniformi, bine afânat, fără aglomerări de făină, legat structurat de coajă, elastic astfel încât la strângerea în mână să ia repede formă inițială.

Aroma: plăcută, caracteristică pâinii semi-albe coapte, fără miros străin (de mucegai, de rânced, de combustibil).

Gust: plăcut caracteristic pâinii semi-albe coapte, nu se admit gusturi și mirosuri străine, de mucegai, acru, fad, fără scrășnet datorat impurităților (pământ, nisip).

Grupa de pâine	Felul coacerii	Umiditate miez % max	Porozitate % min	Aciditate grade max	Elasticitatea miezului % min	Voluim cm la 100g, min	Conținut de clorura de sodiu 5, max	Cont de cenusa insolubila HCL 10%
----------------	----------------	----------------------	------------------	---------------------	------------------------------	------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------

Condiții de admisibilitate

Pâine semi-albă	Pe vatră	47	65		86	260		0.2
	In forma		66	4.5	87	265	1.4	



Pentru alte caracteristici fizico-chimice (umiditate, porozitate, etc.) pâinea trebuie să corespundă standardului național al produsului, armonizat cu normele europene, standard publicat de către Asociația de Standardizare din România (ASRO):

- pâinea să nu fie fabricată din făină necernută;
- să nu fie necoptă, mucegăită, acrită, fermentată, amară, atinsă de boli parazitare și boală întinderii sau care la masticăție prezintă srașnituri datorită impurităților minerale;
- să nu fie insuficient crescută, nepufoasă cu miezul sfărâmicios sau umed, cu prezență de cocoloașe de făină, deformată, cu suprafață arsă;

Pâinea trebuie să corespundă condițiilor microbiologice stabilite prin normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora emise de Ministerul Sănătății. În componentă produsului pot fi utilizate substanțe chimice ca aditivi alimentari cu respectarea condițiilor de puritate și a concentrației maxime admise menționate în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora emise de Ministerul Sănătății.

AMBALARE ȘI ETICHETARE

Pâinea va fi ambalată individual în folie din material plastic reutilizabil (polietilenă, polipropilenă, nylon sau orice alt tip de folie autorizat pentru ambalarea pâinii), va fi rotundă sau semi-vală, **porționată la cantitatea de 400 gr și va fi feliată.**

Materialele folosite la confectionarea ambalajelor și orice alte materiale care vin în contact cu produsele trebuie să îndeplinească condițiile generale stabilite în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora emise și avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele trebuie să asigure o protecție eficientă față de alte impurități accidentale pe toată perioada prelucrării, păstrării și transportului produsului; de asemenea, trebuie să asigure păstrarea integrității și calității pe timpul depozitării și transportului, ambalajele trebuie să fie curate și fără miros.

Eticheta va conține elementele necesare pentru asigurarea informării corecte, complete și precise ale consumatorului (denumirea produsului, denumirea și sediul producătorului, lista cuprinzând ingredientele, cantitatea netă, termenul de valabilitate indicat prin menționarea clară și necodificată cel puțin a zilei și lunii, în această ordine etc).

Lăzile trebuie să asigure produsului o protecție eficientă față de alte impurificări accidentale pe toată perioada prelucrării, păstrării și transportului produsului. De asemenea trebuie să asigure păstrarea integrității și calității pâinii pe timpul depozitării și transportului. Ambalajele trebuie să fie uscate, curate și fără miros.



✓ **Pate de porc**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minimă garanție/termen de valabilitate
1.	2.	3.	4.	5.
Minim 250 Maxim 400	KG	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Se încadrează în categoria produselor din carne sterilizate, grupa pateuri. Aspectul ambalajului-exterior : Cutii metalice cu cheita nebombate de 200 gr, închise etanș fara fisuri sau scurgeri de continut, corect și vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate netă, ingrediente, informații energetice. Toate vor fi inscripționate în limba română. Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate în interior, fara pete de sulfura de fier. Caracteristicile produsului: - pasta alifioasă omogenă; - culoare: galbui-roz - gust și miros specific produsului	minim 12 luni de la data recepției produsului

Grasime % maxim	30
Proteina % minim	8
Apa %maxim	75
Concentrație Na Cl % maxim	2

Proprietăți fizico-chimice	Condiții de admisibilitate	Metode de analiza
Umiditate % maxim	62	STAS 9065/3 - 73
Grasime % maxim	30	STAS 9065/2 - 73
Clorura de sodiu % maxim	2	STAS 9065/5 - 73
Substanțe proteice totale % min.	10	STAS 9065/4 - 81
Nitriti, mg la 100 g produs, maxim	7	STAS 9065/9 - 74

Produsul PATE DE PORC va respecta următoarele condiții minime de calitate:

Materiile prime, materialele auxiliare, condimentele și ambalajele utilizate la fabricarea pateului de ficat trebuie să corespundă normativelor de calitate și normelor sanitare în vigoare.

Conservele de „Pate de ficat” se fabrică în baza instrucțiunilor tehnologice elaborate de producător, cu respectarea normelor sanitare în vigoare.

Continutul de metale grele și pesticide

Continutul de metale grele și pesticide existente în produs trebuie să se încadreze în limitele stabilite de reglementările sanitare în vigoare.

Proprietăți microbiologice

Conform STAS 8924 – 95 „ Conserve alimentare în recipiente închise ermetic. Analiza



microbiologica”.

Ambalare

Conservele de „Pate de ficat” se ambaleaza in cutii de aluminiu sau cutii din table cositorita, vernisate in interior.

Gramaj (g) 200±10

Ca ambalaje de transport se folosesc:

- Lazi de lemn conform STAS 2281 – 74
- Lazi de carton conform STAS 6263 – 87
- Folie termocontractibila sau alte ambalaje de transport stabilite prin contract.

Aspectul ambalajului

Curat, inchis etans, vizibil imprimat cu toate elementele de identificare

Marcare

Conform STAS 4100 – 76 conserve alimentare, cu urmatoarele mentiuni pe etichete:

- Produsul contine.....
- Valabil pana la.....sau data fabricatiei si termenul de valabilitate
- denumirea producătorului și localitatea
- denumirea produsului – sortimentului
- conditii de pastrare

Nu se acceptă produse care sunt inapte pentru consumul uman, produsele la care s-au adăugat aditivi alimentari sau alte substanțe străine nepermise de Ministerul Sănătății.

✓ **Pătrunjel rădăcină**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minimă garanție/termen de valabilitate
6.	7.	8.	9.	10.
Minim 300 Maxim 480	KG	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Radacini uscate, netede, cu aspect proaspat, cu forma regulate, fara zone necrozate, fara miros sau gust strain, de marime medie.	minim 30 zile de la data recepției produsului

Ambalare : produsul va fi ambalat corespunzător în ambalaje curate **de minim 2 kg dar nu mai mult de 20 kg**, rezistente, fără mirosuri străine, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății, reutilizabile. Ambalajele de transport și ambalajele de desfacere, să fie marcate cu următoarele mențiuni: denumirea produsului și a întreprinderii care a ambalat produsul, masa netă, STAS 1793-85, data ambalării, termen de valabilitate.



✓ **Păstârnac rădăcină**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
11.	12.	13.	14.	15.
Minim 300 Maxim 480	KG	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Radacini uscate, netede, cu aspect proaspăt, cu forma regulate, fara zone necrozate, fara miros sau gust strain, de marime medie.	minim 30 zile de la data recepției produsului

Ambalare : produsul va fi ambalat corespunzător în ambalaje curate de minim 2 kg dar nu mai mult de 20 kg, rezistente, fără mirosuri străine, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie reutilizabile. Ambalajele de transport și ambalajele de desfacere, să fie marcate cu următoarele mențiuni: denumirea produsului și a întreprinderii care a ambalat produsul, masa netă, STAS 1793-85, data ambalării, termen de valabilitate.

✓ **Pătrunjel uscat**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
1.	2.	3.	4.	5.
Minim 4 Maxim 6	KG	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Frunze de pătrunjel proaspăt, curățate, uscate controlat și mărunțite, destinat utilizării ca ingredient alimentar. Culoare verde deschis-verde închis, ușor aromat, textura uscata, fara aglomerari, granulatie uniformă.	minim 12 luni de la data recepției produsului

Ambalare : Produsul va fi ambalat în pungi/pliculete sau recipiente din material alimentar, gramaj min 10 gr.

Ambalajele de transport și ambalajele de desfacere, să fie marcate cu următoarele mențiuni: denumirea produsului și a întreprinderii care a ambalat produsul, masa netă, STAS 1793-85, data ambalării, termen de valabilitate.



✓ **Mărar uscat**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
1.	2.	3.	4.	5.
Minim 4 Maxim 6	KG	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Frunze uscate controlat și mărunțite, destinat utilizării ca ingredient alimentar. Culoare verde deschis-verde închis, ușor aromat, textura uscată, fără aglomerări, granulație uniformă.	minim 12 luni de la data recepției produsului

Ambalare : Produsul va fi ambalat în pungi/pliculete sau recipiente din material alimentar, gramaj min 10 gr.

Ambalajele de transport și ambalajele de desfacere, să fie marcate cu următoarele mențiuni: denumirea produsului și a întreprinderii care a ambalat produsul, masa netă, STAS 1793-85, data ambalării, termen de valabilitate.

✓ **Piper măcinat**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
6.	7.	8.	9.	10.
Minim 5 Maxim 7	KG	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Pulbere fină, omogenă, fără particule grosiere și care trece integral prin sita cu ochiuri de 1 mm, culoare - cenușie sau gălbuie. Nu se admit adaosuri de substanțe în scopul mascării defectelor, falsificării sau ameliorării proprietăților organoleptice. Aromă și gust: miros și gust caracteristic, picant și aromat, gust arzător, fără miros și/sau gust străin de mucegai sau alt miros particular neplăcut. străin (mucegai, ranced, etc.).	minim 120 zile de la data recepției produsului

Ambalare : produsul va fi ambalat corespunzător în ambalaje curate, uscate, rezistente, fără mirosuri străine, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie biodegradabile. Ambalajele de transport și ambalajele de desfacere, să fie marcate cu următoarele mențiuni: denumirea produsului și a întreprinderii care a ambalat produsul, masa netă, STAS 9763/7-86, data ambalării, termen de garanție.



✓ **Cacao**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
1.	2.	3.	4.	5.
Minim 4 Maxim 6	KG	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	<ul style="list-style-type: none">• Culoare: brun-închis• Miros: specific, plăcut, fără mirosuri străine• Gust: amar specific, fără gust străin• Textură: pulbere fină, fără aglomerări	minim 12 luni de la data recepției produsului

Ambalare: ambalaj etans, alimentar, greutate min 100 gr, max 1 kg. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie biodegradabile. Ambalajele de transport și ambalajele de desfacere, să fie marcate cu următoarele mențiuni: denumirea produsului și a întreprinderii care a ambalat produsul, masa netă, STAS 9763/7-86, data ambalării, termen de valabilitate.

✓ **Pulpe de pui**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
11.	12.	13.	14.	15.
Minim 1250 Maxim 1500	KG	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Starea termică - produs congelat Proprietăți organoleptice Aspectul - Pulpe de pui curate, întregi, fara grasime, fara gheata, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, cu aspect curat, fara pene sau fulgi, fara oase rupte proeminente (fracturi deschise), fara contuzii severe, suprafata exterioara de culoare roz pana la alb galbui, cu strat redus de grasime, cu miros placut, caracteristic speciei, la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea carni proaspete. Consistența musculaturii: Ferma si elastica, nu se admite consistenta inmuiata. Miros si gust: - La suprafata si in sectiune caracteristic normal, placut, fara miros si gust strain, sa nu prezinte semne de alterare.	minim 90 zile de la data recepției produsului

Azot usor hidrozabil mg/100g maxim	35
Ph	5.6-6.2
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa



Reactia Kreis	negativa
Reactia pentru identificarea amoniacului	negativa
Proteina % minim	12
Substante grase % maxim	20
Umiditate	75
Proteina totala g/100g minim	12
Continut apa dupa decongelare % maxim	7

Nu se acceptă produse care sunt inapte pentru consumul uman, produsele din carne la care s-au adăugat aditivi alimentari sau alte substanțe străine nepermise de Ministerul Sănătății.

Starea termică și proprietățile organoleptice ale produselor contractate trebuie să corespundă normelor sanitare veterinare.

Din punctul de vedere al încărcăturii microbiologice, carnea trebuie să se încadreze în parametrii maximi admisi de condițiile microbiologice. Potrivit legislației românești în vigoare, respectiv Ordinul 494/2002 pentru aprobarea normelor cu privire la comercializare, carnea, inclusiv carnea separată mecanic, trebuie să se încadreze în parametrii microbiologici și toxicologici (metale grele, reziduuri chimice), în limitele maxime admise stabilite prin legislația sanitară și sanitar-veterinară în vigoare. Verificarea calității carnilor se face prin verificarea loturilor de produs, lotul fiind format din cantitatea de carne provenită de la același furnizor, în aceeași zi de fabricație, din același sortiment, din aceeași specie, același tip de prelucrare, din aceeași stare termică și care provine de la același producător. De asemenea, verificarea calității produselor se efectuează de către fiecare producător pentru certificarea calității.

Astfel, carnea zvântată, refrigerată sau congelată nu trebuie să conțină germeni aerobi mezofili și nici urme de salmonella. Organele de carne nu trebuie, de asemenea, să conțină germeni aerobi mezofili și salmonella, iar ponderea bacteriilor sulfito-reproducătoare nu trebuie să depășească 10/1 gram. Potrivit legii, nu este stabilită o valoare maximă admisă pentru numărul bacteriilor coliforme, E.coli, Stafilococ coagulazo-pozitiv, Bacillus cereus, Vibrio parahaemolyticus și drojdiile și mușcăiuri pe cantitatea de carne.

Caracteristici referitoare la ambalare:

Produsele vor fi ambalate la pungi/ambalaje de până la **maxim 10kg**.

Materialele folosite la confecționarea ambalajelor și orice alte materiale care vin în contact cu produsele trebuie să îndeplinească condițiile generale stabilite în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora emise și avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele trebuie să asigure o protecție eficientă față de alte impurități accidentale pe toată perioada prelucrării, pastrării și transportului produsului; de asemenea, trebuie să asigure pastrarea integrității și calității carnilor pe timpul depozitării și transportului, ambalajele trebuie să fie curate și fără miros, reutilizabile;

Termenul de valabilitate al carnilor trebuie să fie înscris pe eticheta produsului și nu poate să fie mai mic de 90 zile de la livrarea produselor.



Produsele care sunt congelate trebuie sa fie ambalate si pastrate în spații frigorifice la o temperatură de **nu mai puțin de minus 12°C**, nu trebuie să conțină cristale de gheață, în caz contrar aceasta vorbește despre posibila recongelare a cărnii, ceea ce nu este admisibil.

✓ **Aripi de pui**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
16.	17.	18.	19.	20.
Minim 550 Maxim 900	KG	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Starea termică - produs congelat Proprietăți organoleptice Aspectul - Aripi de pui curate, întregi, fara grasime, fara gheata, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, cu aspect curat, fara pene sau fulgi, fara oase rupte proeminente (fracturi deschise), fara contuzii severe, suprafata exterioara de culoare roz pana la alb galbui, cu miros placut, caracteristic speciei, la decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemenea carnii proaspete. Miros si gust: - La suprafata si in sectiune caracteristic normal, placut, fara miros si gust strain, sa nu prezinte semne de alterare.	minim 90 zile de la data receptiei produsului

Caracteristici referitoare la ambalare:

Produsele vor fi ambalate la pungi/ambalaje de până la **maxim 10kg**.

Materialele folosite la confectionarea ambalajelor si orice alte materiale care vin in contact cu produsele trebuie sa indeplineasca conditiile generale stabilite in normele de igiena privind alimentele si protectia sanitara a acestora emise si avizate de Ministerul Sanatatii. Ambalajele trebuie sa asigure o protectie eficienta fata de alte impuritati accidentale pe toata perioada prelucrării, pastrării si transportului produsului; de asemenea , trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii carnii pe timpul depozitarii si transportului., ambalajele trebuie sa fie curate si fara miros, reutilizabile;

Termenul de valabilitate al produsului trebuie să fie inscripționat de către producător pe eticheta produsului și nu poate să fie mai mic de 90 zile de la livrarea produselor.

Produsele care sunt congelate trebuie sa fie ambalate si pastrate în spații frigorifice la o temperatură de **nu mai puțin de minus 12°C**, nu trebuie să conțină cristale de gheață, în caz contrar aceasta vorbește despre posibila recongelare a cărnii, ceea ce nu este admisibil.



✓ **Sare iodată**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
1.	2.	3.	4.	5.
Minim 300 Maxim 500	Kg	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Sare recristalizată iodată, calitatea I, ambalată în cutie de carton la un, culoare alba, fără gust și miros străin, fără corpuri străine.	minim 120 zile de la data recepției produsului

✓ **Slănină de porc**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
6.	7.	8.	9.	10.
Minim 500 Maxim 740	Kg	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Aspect exterior: Bucăți cu sau fără sorici fasonate, cu suprafața curată, fără pete, urme de sange sau secțiuni adânci. Se permite prezenta urmelor de carne, la suprafața. Forma: Bucăți de slănină (de pe spinare sau partile laterale) de forma aproximativ patrata sau dreptunghiulară, cu o greutate de min. 0.5kg și o grosime de minim 2.5cm (exclusiv soriciul). Aspect de secțiune: Alb-galbuie sau alb-roz. Se permite prezenta straturilor de carne din interiorul slăninei. Gust și miros: Plăcut, caracteristic de afumat și sărat. Consistența: Semitare.	minim 15 zile de la data recepției produsului

AMBALARE ȘI ETICHETARE

Ambalare.

Produsul va fi ambalat corespunzător, în cutii de plastic de maxim 10 kg, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise.

Ambalarea, marcarea, depozitarea și transportul se efectuează conform STAS 3103-83. Fiecare lot de livrare va fi însoțit de documentul de certificare a calității întocmit conform reglementărilor în vigoare.



✓ **Telemea de vacă**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
21.	22.	23.	24.	25.
Minim 1250 Maxim 2000	KG	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Laptele și materiile auxiliare trebuie să corespundă documentelor normative de produs și să respecte dispozițiile legale sanitar-veterinare în vigoare. Bucăți paralelipipedice cu baza pătrată sau bucăți prismatice, muchiile pot fi ușor rotunjite. Masa: kg. 1 + 0,3 sau 0,5 + 0,2 Pentru umplerea golurilor se admit felii cu masa de minim 100 gr. Grăsime raportată - substanță uscată minim 42%	minim 60 zile de la data recepției produsului

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE

Aspect: bucăți întregi cu suprafața curată, se admit bucăți deformate cu rare crăpături la suprafață.

În secțiune: se admit rare goluri de presare și ochiuri de fermentare.

Ingrediente: lapte de vacă pasteurizat, sare, cheag, agent de întarire: ClCa

Nu se admite pastă neomogenă, cu impurități, roșcată, galbenă sau cu mucegai și nici aspect burtos.

Consistență: masă compactă, legată, de consistență uniformă se rupe ușor fără a se sfărâma, nu se admite consistență cauciucosă, se admite consistență ușor sfărâmicioasă.

Culoare: albă până la nuanță gălbuie, uniformă în toată masa.

Miros și gust: plăcut, specific brânzei maturate din lapte de vacă, acrișor, ușor sărat. Nu se admit gusturi și mirosuri străine, de amar, de chimicale, metalic.

Saramura: lichid fără corpuri străine, jitul de saramură nu trebuie să se întindă, se admit sfărâmături în suspensie;

Culoare: galbenă cu nuanță verzuie; în timpul depozitării culoarea saramurii poate deveni alb-lăptoasă;

Gust: plăcut de fermentație lactică, sărat; nu se admite gust și miros străin (de iod, amar, de mucegai),

Proprietăți fizico-chimice

Grăsime raportată la substanță uscată	minim 42 %
Substanțe proteice	minim 15%
Clorură de sodiu în telemea	2.5-4%
Clorură de sodiu în zer	5-10%
Aciditate în grade Thomer	50-150



AMBALARE ȘI ETICHETARE

Ambalare.

Produsul va fi ambalat corespunzător, în cutii de plastic de maxim 10 kg, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise.

Materialele folosite la confectionarea ambalajelor și orice alte materiale care vin în contact cu produsele trebuie să îndeplinească condițiile generale stabilite în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora emise și avizate de Ministerul Sănătății.

Ambalajele trebuie să asigure o protecție eficientă față de alte impurități accidentale pe toată perioada prelucrării, păstrării și transportului produsului; de asemenea, trebuie să asigure păstrarea integrității și calității pe timpul depozitării și transportului, ambalajele trebuie să fie curate și fără miros, reutilizabile.

Eticheta trebuie să conțină cel puțin următoarele informații:

- ✓ denumirea sub care este vândut alimentul;
- ✓ cantitatea netă;
- ✓ condiții de depozitare;
- ✓ data durabilității minimale, care se înscrie sub forma: "a se consuma, de preferință, înainte de...", cu menționarea lunii și anului;
- ✓ o mențiune care să poată permite identificarea lotului (această mențiune nu este obligatorie în cazul în care data durabilității minimale este indicată prin menționarea clară și necodificată cel puțin a zilei și lunii, în această ordine);
- ✓ numele și adresa producătorului sau ale ambalatorului ori ale distribuitorului sau ale importatorului produsului;
- ✓ țara de origine a produsului.
- ✓ Informațiile de pe etichete trebuie să fie în limba română, indiferent de țara producătoare, fără a exclude însă prezentarea lor în alte limbi.

Toate informațiile prezentate prin etichetare trebuie să fie clare, lizibile și să nu permită ștergerea.

Prevederile prezentate mai sus nu împiedică produsele să poarte, în plus față de descrierea obligatorie, alte descrieri, cu mențiunea ca acestea din urmă să nu inducă în eroare consumatorii.

Recepția cantitativă și calitativă a produselor se face la sediul achizitorului, de regulă în ziua în care se primesc produsele la sediul unității, de către comisa de recepție în prezența reprezentantului furnizorului. Furnizorul are obligația de a comunica în scris achizitorului, după încheierea contractului de furnizare de produse (sau ori de câte ori este nevoie) următoarele: numele și prenumele delegatului, serie și număr C.I., numărul de înmatriculare al autovehiculului.

În cazul în care lotul de produse este neconform (nu corespunde specificațiilor tehnice din caietul de sarcini/propunerea tehnice, care vor fi anexe la contractul de furnizare de produse), lotul va fi respins, furnizorul având obligația de a-l înlocui.

La fiecare livrare furnizorul are obligația de a face dovada conformității produsului prin prezentarea "certificatului de calitate și conformitate" sau a "declarației de conformitate" emise de producător.



✓ **Usturoi**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
11.	12.	13.	14.	15.
Minim 140 Maxim 230	Kg	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	<p>Bulbii(capatanile) trebuie să fie sănătoși,tari,curați(fara urme vizibile de produse fitofarmaceutice),fara urme de mucegai,zvantați,ajunși la maturitate.Nu se admit bulbi vatamați de ger sau soare. Bulbii trebuie să fie întregi,de forma regulată,culoare caracteristica soiului ;se admit usoare umflături mici rupturi ale membranei exterioare ;cu radacini scurtate la maximum 1 cm ;Bulbii trebuie sa fie suficient de stransi si neincoltiti.</p> <p>Calibrarea:Calibrul este determinat de diametrul maxim ecuatorial. Diametrul ecuatorial, la usturoi trebuie sa fie de min. 35 mm pentru calitatea I.</p> <p>Diferenta dintre diametrul bulbului cel mai mic si al bulbului cel mai mare care se afla in acelasi ambalaj nu trebuie sa depaseasca 10 mm,peu pentru bulbii de calitatea I.</p> <p>Toleranțe: În același ambalaj se admit maximum 10% (masă) bulbi de calitatea II,dar neincoltiti. Nu se admit toleranțe la conținutul de impurități.</p> <p>Tolerante la calibru:In același ambalaj se admit maximum 10% (masa) bulbi cu diametrul peste sau sub prevederile mentionate pe ambalaj.</p> <p>Cumul de tolerante:Tolerantele de calitate si calibru trebuie sa nu depaseasca impreuna 15% (masa).</p>	minim 90 zile de la data recepției produsului

Ambalare: usturoiul trebuie să fie ambalat astfel încât produsul să fie bine protejat și să se asigure o aerisire adecvată. Usturoiul se va livra în saci de plasa reutilizabili, iar prețul ambalajului va fi inclus în prețul mărfii.



✓ **Varză de vară**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
16.	17.	18.	19.	20.
Minim 4500 Maxim 7000	Kg	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Căpățână bună, curată, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara umiditate exterioara, fara depreciere cauzate de daunatori, fara lovituri si deteriorari, fara depreciere datorate gerului, fara gust sau miros strain.	minim 30 zile de la data recepției produsului

Ambalare: varza trebuie să fie ambalată astfel încât produsul să fie bine protejat și să se asigure o aerisire adecvată, se va livra în saci de plasa de 10-20 kg, in ambalaj reutilizabil.

✓ **Varză de toamnă**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
21.	22.	23.	24.	25.
Minim 2500 Maxim 4000	Kg	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Căpățână bună, curată, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara umiditate exterioara, fara depreciere cauzate de daunatori, fara lovituri si deteriorari, fara depreciere datorate gerului, fara gust sau miros strain.	minim 30 zile de la data recepției produsului

Ambalare: varza trebuie să fie ambalată astfel încât produsul să fie bine protejată și să se asigure o aerisire adecvată, se va livra în saci de plasa de 10-20 kg, in ambalaj reutilizabil.



✓ **Vegeta condiment**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minimă garanție/termen de valabilitate
26.	27.	28.	29.	30.
Minim 300 Maxim 500	Kg	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	Consistență : mix de legume uscate pentru supe și ciorbe, baze de mâncăruri obținut prin macinarea următoarelor ingrediente : sare, zahar, potenciator de aroma, legume deshidratate, condimente, ulei vegetal, arome. Proprietăți organoleptice : - să conțină legume deshidratate (morcovi, ceapă, praz, țelină, păstârnac, pătrunjel rădăcină și frunze, etc.) - miros: plăcut, aromat, specific legumelor; - gust: sărat, aromat, specific legumelor; - aspect: masa granulată uscată; - culoare: masă heterogenă formată din particule de culoare galbenă, verde, portocalie; - fără miros sau gust străin de mucegai sau alt miros particular neplăcut (mucegai, ranced, etc.) Proprietati fizice si chimice : -conținut legume minim 15%; -sare maxim 55%; -umiditate maxim 8%; -să nu conțină substanțe chimice (aditivi,contaminanți) neavizați de Ministerul Sănătății sau peste limitele admise.	minim 120 zile de la data recepției produsului

Ambalare : produsul va fi ambalat in ambalaj reutilizabil astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise, **la max 1 kg**. Ambalajele de transport și ambalajele de desfacere, să fie marcate cu următoarele mențiuni: denumirea produsului și a întreprinderii care a ambalat produsul, masa netă, data ambalării, termen de valabilitate.



✓ **Esență de vanilie**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
1.	2.	3.	4.	5.
Minim 4 Maxim 6	l	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	<ul style="list-style-type: none">• Culoare: încolorează sau galben-pal• Miroș: specific de vanilie• Gust: dulce-aromat, fără gust străin• Stare: lichid limpede, complet solubil în apă• Concentrație: conform specificațiilor producătorului	12-24 luni de la data recepției produsului

Ambalare : produsul va fi ambalat în ambalaj reutilizabil astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise, **în flacon din sticla sau plastic alimentar, min 38ml – max 1litru.** Ambalajele de transport și ambalajele de desfacere, să fie marcate cu următoarele mențiuni: denumirea produsului și a întreprinderii care a ambalat produsul, masa netă, data ambalării, termen de valabilitate.

✓ **Praf de copt**

Cantitate	U.M.	Data de livrare solicitată	Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime	Durata minima garanție/termen de valabilitate
1.	2.	3.	4.	5.
Minim 2 Maxim 3	Kg	Livrarea se va efectua în baza comenzilor transmise cu minim 3 zile înainte de livrare.	<ul style="list-style-type: none">• Culoare: alb• Miroș: neutru• Gust: ușor alcalin• Textură: pulbere fină, fără aglomerări Compoziție <ul style="list-style-type: none">• Agenți de afânare (ex. bicarbonat de sodiu)• Agenți acidifianți• Amidon alimentar	Minim 12 luni de la data recepției produsului

Ambalare : produsul va fi ambalat în ambalaj reutilizabil astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise, **în plic sau cutie din material alimentar, min 10 gr, maxim 500 gr.** Ambalajele de transport și ambalajele de desfacere, să fie marcate cu următoarele mențiuni: denumirea produsului și a întreprinderii care a ambalat produsul, masa netă, data ambalării, termen de valabilitate.

2.1 Descrierea situației actuale la nivelul Autorității Contractante

Centrul Educativ Buziaș își propune achiziționarea de produse alimentare, conform structurii normelor de hrană, destinate preparării hranei persoanelor internate custodiate în decursul a **12 luni**, ce vor fi achiziționate începând cu **luna mai 2026 până în luna mai 2027**. Astfel, furnizarea alimentelor ce fac obiectul prezentului caiet de sarcini se va realiza prin selectarea de operatori economici conform Legii 98/2016 și a HG 395/2016 cu modificările și completările ulterioare.



2.2 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Asigurarea produselor alimentare care fac obiectul procedurii de achiziție publică destinate preparării hranei persoanelor private de libertate face parte din activitățile logistice de îndeplinire a obiectivului general al unității, respectiv custodierea în bune condiții a persoanelor internate condaminate definitiv cu măsura de internare într-un centru educative și de aplicare a măsurilor dispuse de instanțele de judecată în cursul procesului penal.

2.3 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor

Obiectivul specific asociat furnizării produselor care fac obiectul contractului, contribuie furnizarea produselor este asigurarea necesarului pentru prepararea hranei persoanelor private de libertate pentru asigurarea cu titlu gratuit a hrănirii persoanelor private de libertate în conformitate cu prevederile Ordinului Ministrului Justiției nr. 3147/C/08.08.2018 privind aprobarea normelor de acordare a drepturilor de hrană pentru persoanele private de libertate din sistemul administrației penitenciarelor, art. 3 alin. (2) și (3) din Ordonanța Guvernului nr. 26/1994 privind drepturile de hrană, în timp de pace, ale personalului din sectorul de apărare națională, ordine publică și securitate națională și ale persoanelor private de libertate, republicată, cu modificările și completările ulterioare, art. 50 alin. (3) din Legea nr. 254/2013 privind executarea pedepselor și a măsurilor privative de libertate dispuse de organele judiciare în cursul procesului penal, cu modificările și completările ulterioare.

Ofertantul va descrie specificațiile produselor oferite prin raportare la cerințele minime descrise în caietul de sarcini.

Pentru a dovedi îndeplinirea cerințelor menționate mai sus ofertantul va depune buletine de analiză/rapoarte de evaluare /avize /certIFICATE de înregistrare/ din care să reiasă îndeplinirea specificațiilor tehnice solicitate.

2.4 Garanția produselor

Contractantul are obligația de a acorda garanție produselor care fac obiectul contractului conform declarației de conformitate emisă de către producător.

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

Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G.106/2002 privind etichetarea produselor alimentare – M.O. Nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare) și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declarația de conformitate, cât și pe ambalajul exterior, astfel: denumirea produsului, numele și adresa producătorului/ambalator/expeditor, data fabricației, termenul de garanție și valabilitate, condiții de depozitare, cantitatea netă, locul de proveniență al produselor, țara de origine, specificații comerciale-categoria/calitatea.

Livrările se vor efectua săptămânal, în zile lucrătoare, de regulă în zilele de marți sau joi, în baza comenzilor transmise de Autoritatea contractantă, astfel:



- Pentru livrarea din ziua de marți, comanda va fi transmisă cel târziu în ziua de vineri anterioară livrării;
- Pentru livrarea din ziua de joi, comanda va fi transmisă cel târziu în ziua de luni anterioară livrării.

Furnizarea produsului se va efectua pe bază de comandă fermă în termen de minim 3 și maxim 5 zile de la transmiterea acesteia

Un produs este considerat livrat când toate activitățile în cadrul contractului au fost realizate. Data livrării este considerată data sosirii la sediul autorității contractante beneficiare împreună cu documentele solicitate.

Furnizorul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul manipulării și transportului acestora către destinația stabilită, conform specificațiilor tehnice anexate la prezentul caiet de sarcini.

Transportul și toate costurile asociate, inclusiv încărcarea și decărcarea produselor din mijlocul de transport, sunt în sarcina exclusivă a furnizorului. Produsele vor fi asigurate împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern.

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

Conform Regulamentului (UE) nr.1169/2011, etichetarea produselor alimentare trebuie să conțină următoarele informații, redate într-un mod precis, clar, și ușor de înțeles:

- Numele producătorului, denumire produs, lista ingrediente, cantitate ingrediente, substanțe care pot provoca alergii (după caz), cantitate netă, data limită de consum, condiții de păstrare, declarație nutrițională.

Produsele vor fi livrate, cantitativ și calitativ, în următoarele locații:

Beneficiar	Adresa punctului de livrare
Centrul Educativ Buzias	Str. Florilor nr. 14, oraș Buzias, județ Timiș

Livrare: contractantul, are obligația, conform contractului de furnizare de produse, de a livra produsele solicitate conform termenului din comanda.

Expedierea: livrarea se va face la sediul Centrului Educativ Buzias

Transportul: transportul produselor până la sediul Autorității contractante se va asigura de către furnizor și este inclus în prețul ofertat și se va efectua cu mijloace de transport acoperite, curate și uscate, ce beneficiază de autorizare conformă din partea autorităților de autorizare competente.

Contractantul are obligația de a asigura produsele pe timpul transportului astfel încât să se prevină deteriorarea acestora.

Livrarea produselor se va realiza în zilele lucrătoare în intervalul orar 8.00-14.00, cu înștiințarea prealabilă a unității penitenciare beneficiare cu minim 24 de ore înainte de a se prezenta la sediul unității.

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

În cazul în care specificațiile tehnice ale produselor livrate nu corespund cu caracteristicile din Caietul de sarcini, precum și cu cele prevăzute în Propunerea tehnică,



contractantul are obligația de a înlocui acel produs cu un produs conform în maximum 3 zile lucrătoare de la notificare.

2.7 Atribuții și responsabilitățile Părților

Autoritatea contractantă are următoarele responsabilități:

- Să recepționeze produsele furnizate în termenele convenite și să verifice existența documentelor care însoțesc produse livrate;
- Să verifice existența tuturor documentelor justificative necesare pentru efectuarea plăților;
- Să plătească furnizorului prețul produselor achiziționate conform termenelor și condițiilor prevăzute în contract.

Ofertantul declarat câștigător are următoarele responsabilități :

- Să furnizeze produsele la destinația indicată de achizitor, în termenul asumat;
- Să respecte specificațiile tehnice și calitatea produselor astfel cum acestea sunt prevăzute în caietul de sarcini și în propunerea tehnică asumată;
- Să mențină valabile toate documentele solicitate în specificațiile tehnice.

2.8 Evaluarea performanțelor contractului

Indicatorii de performanță stabiliți de autoritatea contractantă în vederea evaluării performanței contractului sunt:

PRESTAȚII AȘTEPTATE DIN PARTEA PRESTATORULUI /CONTRACTANTULUI	NIVELUL AȘTEPTAT AL PRESTAȚIILOR	(NR) ABATERI / calcul	CONSECINȚĂ la nivel de Contract
Calitatea produselor livrate	îndeplinirea obligațiilor asumate potrivit contract și în conformitate cu Caietul de Sarcini	1 abatere	i. Notificare de remediere
		2 abateri	ii. Aplicarea de penalități conform Contract subsecvent
		3 abateri	iii. Reziliere Contract subsecvent
Livrarea la timp a produselor comandate	îndeplinirea obligațiilor asumate potrivit contract și în conformitate cu Caietul de Sarcini	1 abatere	i. Notificare de remediere
		2 abateri	ii. Aplicarea de penalități conform Contract subsecvent
		3 abateri	iii. Reziliere Contract subsecvent
Livrarea în cantitate integrală a produselor comandate	îndeplinirea obligațiilor asumate potrivit contract și în conformitate cu Caietul de Sarcini	1 abatere	i. Notificare de remediere
		2 abateri	ii. Aplicarea de penalități conform Contract subsecvent
		3 abateri	iii. Reziliere Contract subsecvent

3 Documentații ce trebuie furnizate Autorității Contractante în legătură cu produsul

- Documentele care vor însoți în mod obligatoriu produsele sunt:
- Factură fiscală
- Aviz de însoțire a mărfii



- Certificat de conformitate/certificat de calitate. Se precizează standardul/norma tehnică în raport cu produsul. Ofertantul va dovedi conformitatea produselor cu specificațiile tehnice solicitate printr-un mijloc adecvat (buletin de analiză etc.).
- Declarației de conformitate, emisă de producător, pentru produsul respectiv. Aceasta trebuie să conțină, după caz:
 - număr de identificare produs/lot/data fabricație, denumire produs și masa nominală;
 - termenul de valabilitate stabilit de producător în care produsele își mențin caracteristicile calitative prescrise în propunerea tehnică;

4 Recepția produselor

Recepția cantitativă și calitativă a produselor se va efectua la sediul autorității contractante beneficiare.

Confirmarea faptului că produsele au fost livrate total și corespund cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini și propunerea tehnică se face prin întocmirea de către autoritatea contractantă a unei **Note de recepție cantitativă și calitativă**.

Recepția cantitativă și calitativă, pentru produsele livrate, se va efectua integral, în termen de maxim **1 zile lucrătoare** de la data livrării produselor la sediul unității penitenciare (autoritate contractantă beneficiară).

La activitatea de recepție se va proceda la întocmirea documentelor de recepție.

Recepția produselor se va considera finalizată în momentul întocmirii *Notei de Recepție Constatate Diferente (NRCD)*, în urma parcurgerii recepției, exclusiv în condițiile în care produsele livrate întrunesc toate cerințele și sunt însoțite de toate documentele solicitate.

Recepția cantitativă și calitativă se va efectua la sediul unității penitenciare beneficiare, astfel:

- recepția cantitativă reprezintă inspectarea și verificarea prin numărare a produselor furnizate și se va realiza în termen de 5 zile de la data livrării;
- recepția calitativă are în vedere verificarea conformității produselor furnizate cu specificațiile din propunerea tehnică precum și existența și conformitatea documentelor prezentate la capitolul 3, și se va realiza în termen de 5 zile de la livrare.

În situația în care la recepție, comisia de recepție identifică deficiențe privind calitatea produselor, aceasta își rezervă dreptul de a solicita o evaluare a conformității unui produs (selectat de către comisie) de către un organism acreditat (laborator acreditat) în domeniu.

De asemenea, produsele declarate „necorespunzătoare” de către autoritatea contractantă beneficiară vor fi returnate, iar la eventualele probleme legate de cantitate se va notifica în scris furnizorului.

În cazul viciilor ascunse, în condițiile în care au fost respectate normativele în vigoare privind depozitarea, acestea vor fi sesizate în scris furnizorului în termen de 3 zile de la constatarea (aparitia) lor. Furnizorul are obligația la prima solicitare a autorității contractante beneficiare de a înlocui produsul livrat (beneficiarul urmând a preda produsul viciat- doar în



cazul în care în specificația tehnică atașată caietului de sarcini, aferentă produsului respectiv nu există mențiuni specifice în acest sens) în termen de maxim 30 de zile.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, beneficiarul fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a produselor găsite cu defecte.

În cazul în care produsul este declarat necorespunzător din punct de vedere calitativ, acesta va fi refuzat.

Produsele declarate „necorespunzătoare” de către autoritatea contractantă beneficiară (unitatea beneficiară) vor fi returnate, iar la eventualele probleme legate de cantitate se va notifica în scris contractantul.

În cazul viciilor ascunse, în condițiile în care au fost respectate normativele în vigoare privind depozitarea, acestea vor fi sesizate în scris contractantului în termen de 48 ore de la constatarea (aparitia) lor. Contractantul are obligația să înlocuiască produsele găsite cu vicii în termen de maxim 3 zile lucratoare de la comunicarea către acesta.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, beneficiarul fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a produselor găsite cu vicii.

În cazul în care produsul este declarat necorespunzător din punct de vedere calitativ, marfa va fi refuzată.

Condițiile de calitate care trebuie să le îndeplinească produsul – conform specificațiilor tehnice anexate la prezentul pentru fiecare produs în parte.

Procesul verbal de recepție calitativă va include unul dintre următoarele rezultate:

- Acceptat
- Acceptat cu observații minore
- Acceptat cu rezerve
- Refuzat

În conformitate cu INCOTERMS 2022 cu modificările și completările ulterioare Furnizorul are obligația de a furniza produsele la destinația finală (DDP) și cu respectarea termenului/termenelor de furnizare convenit(e) prin contractele subsecvente.

Abaterile de la specificațiile datorate faptului că din construcție anumite părți componente/subansamble/elemente de fabricație nu se fabrică la dimensiunile cerute, se vor face numai cu acordul beneficiarului.

5 Modalități și condiții de plată

Prețul unitar de livrare al produselor - va fi exprimat în lei/buc sau kg, după caz. Plata se va efectua de către unitatea beneficiară cu OP în contul de trezorerie al furnizorului, în termen de maxim 30 de zile, în baza următoarelor documente:

- factura fiscală în original;
- certificat de garanție;
- proces-verbal de recepție calitativă.

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factura va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective. Facturile vor fi trimise la adresa specificată de Autoritatea Contractantă beneficiară prin intermediul aplicației RO e-Factura, cf. art. 266 alin. (2) din Lg. 227/2015 privind Codul fiscal, modificată și completată).



Alte precizări:

Ofertanții cu care se vor încheia contractele subsecvente de furnizare, vor menționa în certificatul de calitate și/sau ambalajul produselor livrate termenul de valabilitate a produsului. Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în termenul de valabilitate, unitatea de achiziții centralizată sau unitatea beneficiară fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea gratuită în cel mai scurt timp a produsului necorespunzător.

La livrarea produselor la sediul unității beneficiare, reprezentanții desemnați ai acesteia, vor efectua recepția cantitativă și calitativă.

Atât achizitorul, cât și unitatea beneficiară prin reprezentanții săi au dreptul de a inspecta și/sau testa produsele pentru a verifica conformitatea cu specificațiile din caietul de sarcini și propunerea tehnică a ofertantului.

În cazul produselor necorespunzătoare acestea vor fi returnate. Unitatea beneficiară are dreptul să respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului, de a înlocui produsele refuzate în termen de 3 zile lucrătoare.

În cazul viciilor ascunse, acestea vor fi sesizate în scris furnizorului în termen de 2 zile lucrătoare de la constatarea lor.

În temeiul art.147 alin. (2) din Hotărâre nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, în cazul în care, pe parcursul îndeplinirii contractului, se constată faptul că anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în caietul de sarcini, **prevalează prevederile caietului de sarcini.**

6 Managementul/Gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului

6.1 Gestionarea relației dintre Contractant și Autoritatea Contractantă

Compartimentul intern specializat în domeniul achizițiilor publice din cadrul autorității contractante, va demara procedura de achiziție și va încheia acordul cadru cu ofertantul/ofertanții declarați câștigători.

Compartimentul intern specializat în domeniul achizițiilor publice din cadrul autorității contractante beneficiare și compartimentul Juridic vor încheia contractele subsecvente.

În scopul asigurării autorității contractante de îndeplinirea cantitativă, calitativă în perioada convenită a contractului subsecvent de achiziție publică se solicită contractantului garanția de bună execuție.

În cadrul unității penitenciare beneficiare compartimentele de specialitate, respectiv serviciul logistică, va proceda la derularea contractelor subsecvente, respectiv recepția produselor conform specificațiilor tehnice.

Ofertantul devenit Furnizor 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, precum și cele reglementate de legislația națională.



Autoritatea contractantă va întreprinde următoarele demersuri pentru îndeplinirea acordului cadru/contractelor subsecvente:

Cel puțin o dată pe lună, sau ori de câte ori consideră necesar, de la semnarea contractului subsecvent, autoritatea contractantă (compartiment beneficiar) va verifica stadiul de execuție al contractului subsecvent și respectarea cu strictețe a cerințelor din specificația tehnică și a ofertei tehnice, astfel încât să se reducă riscul respingerii produsului, cu ocazia recepției și de asemenea să se reducă riscul depășirii termenului de livrare prevăzut în contract.

Autoritatea contractantă va întreprinde demersurile necesare în vederea obținerii creditelor bugetare necesare încheierii contractelor subsecvente, astfel încât să se diminueze la minim riscul depășirii termenului de plată a produselor.

6.2 Riscuri aferente implementării contractului

Riscurile pe perioada de derulare a acordului cadru:

Nr. Crt.	Riscul identificat	Mod de gestionare
	Promitentul Furnizor refuză semnarea acordului-cadru;	Promitentul autoritate contractantă emite documentul constatator potrivit art. 166 alin. (2) din O.U.G 395/2016;
	Promitentul Furnizor nu-și menține prețul ofertat pe toată durata de derulare a acordului-cadru;	Se reziliază acordul-cadru dacă nu se mai menține prețul pe toată durata de valabilitate a acestuia; Cu titlul de excepție, promitentul autoritate-contractantă acceptă ajustarea prețului produselor numai înainte de încheierea contractelor subsecvente, ajustare ce se va realiza în cazurile și în condițiile prevăzute în acordul-cadru prin aplicarea indicelui prețurilor de consum comunicat de INS, precum și ca urmare a modificărilor legislative;
	Promitentul furnizor semnatar al acordului nu mai are capacitatea de a răspunde solicitărilor autorității contractante;	Se reziliază acordul-cadru dacă promitentul furnizor nu mai are capacitatea de a răspunde solicitărilor autorității contractante;
4	Promitentul furnizor se află într-una din situațiile prevăzute de art. 223 din Legea nr. 98/2016 sau în cuprinsul acordului-cadru;	Promitentul autoritate contractantă își rezervă dreptul de a denunța unilateral acordul-cadru, printr-o notificare scrisă adresată contractantului. În acest caz, contractantul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a acordului.



Nr. Crt.	Riscul identificat	Mod de gestionare
1	Promitentul Furnizor refuză încheierea contractelor subsecvente sau nu-și menține prețul oferit pe toată durata de derulare a contractului subsecvent	Promitentă autoritate-contractantă acceptă ajustarea prețului produselor numai înainte de încheierea ctr.subsecventului, ajustare ce se va realiza prin aplicarea indicelui prețurilor de consum comunicat de INS, precum și ca urmare a modificărilor legislative. Se reziliaza contractul subsecvent dacă nu se mai menține prețul pe toata durata de valabilitate a acestuia.
2	Promitentul furnizor nu respectă termenul de livrare a produselor sau refuză să înlocuiască/inlocuiește întârziere produsele respinse cu ocazia recepției	Se percep penalități de întârziere, conform clauzelor din contractul subsecvent, din secțiunea "Sanțiuni pentru neîndeplinirea culpabilă a obligațiilor".
3	Promitentă autoritate contractantă întârzie la efectuarea plăților	Se percep penalități de întârziere, conform clauzelor din contractul subsecvent, din secțiunea "Sanțiuni pentru neîndeplinirea culpabilă a obligațiilor".
4	Promitentul furnizor se află într-una din situațiile prevăzute de art.223 din Legea nr.98/2016.	Promitentă-autoritate contractantă își rezervă dreptul de a renunța la acord cadru, printr-o notificare scrisă adresată contractantului. În acest caz, contractantul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului.

Riscurile pe perioada de derulare a contractului subsecvent sunt:

Riscul identificat	Mod de gestionare
1 După încheierea contractului subsecvent, contractantul notifică autoritatea contractantă beneficiară, solicitând majorarea prețului, cu excepția majorărilor intervenite prin modificări legislative	Contractul subsecvent se reziliază, conform clauzelor privind rezilierea contractului și se reține garanția de bună execuție;



- 2 Furnizorul nu respectă termenul de livrare a produselor sau refuză să înlocuiască/înlocuiește cu întârziere produsele respinse cu ocazia recepției; Se vor percepe penalități, iar furnizorul va remedia aspectele sesizate, pe riscul și cheltuiala contractantului;
- 3 Promitentă autoritate contractantă întârzie la efectuarea plăților Furnizorul percepe penalități de întârziere, conform clauzelor art. aferent din modelul de contract.
- 4 Dacă contractantul se află într-una din situațiile prevăzute de art.223 din Legea nr.98/2016. Autoritate contractantă beneficiară își rezervă dreptul de a renunța la contractul subsecvent, printr-o notificare scrisă adresată furnizorului. În acest caz, contractantul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului.
- 5 În situația în care contractantul nu își îndeplinește la termen sau corespunzător obligațiile contractuale, se consideră că acesta produce implicit prejudicii grave autorității contractante beneficiare, Autoritatea contractanta beneficiară are dreptul de a-l exclude în cazul participării la alte proceduri organizate în viitor pentru atribuirea altor contracte de achiziție publică.

7 Metodologia de evaluare a Ofertelor prezentate

Criteriul de atribuire ce va fi aplicat acestei proceduri de achiziție este cel mai bun raport calitate-preț, în baza prevederilor art. 187 alin. 3, lit. a) din Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare și în conformitate cu art. XI. din OUG nr. 34/2023.

Pentru criteriul de atribuire cel mai bun raport calitate-preț, autoritatea contractantă a stabilit un număr de 3 factori de evaluare și un algoritm de calcul al unui punctaj final de maxim 100 puncte astfel:

$$\text{Punctaj final} = P1 + P2 + P3,$$

unde:

P1 - punctajul obținut din evaluarea ofertei financiare, utilizând factorul de evaluare „preț”;

P2 - punctajul obținut din evaluarea ofertei tehnice, utilizând factorul de evaluare „lanțul de aprovizionare”;

P3 - punctajul obținut din evaluarea ofertei tehnice, utilizând factorul de evaluare „realizarea unei etape de producție în regiunea de dezvoltare Vest” **Conform anexei la Legea 315/2004, punctul 5;**

Ierarhia ofertelor este stabilită în funcție de punctajul final obținut, respectiv operatorul economic care a obținut punctajul cel mai mare va fi clasat pe primul loc, urmând ca restul



operatorilor economici să fie repartizați în clasament în ordine descrescătoare, în funcție de punctaj.

I. FACTORUL DE EVALUARE PREȚ (P1)

Punctele pentru factorul de evaluare „Preț” - cu o pondere de 40% în totalul criteriului de atribuire - se vor acorda după cum urmează:

1. Pentru oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut 40 puncte,
2. Pentru restul ofertelor admisibile, punctele se vor calcula utilizând următoarea formulă:

$P \text{ preț (n)} = \text{Preț (minim)} / \text{Preț(n)} \times 40 \text{ p}$, unde:

P preț (n) - punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare;

Preț (minim) - cel mai scăzut dintre prețurile ofertelor admisibile;

Preț(n) - prețul ofertei admisibile aflată sub evaluare.

Prețurile ofertate sunt ierarhizate în funcție de nivelul acestora, cel mai mic preț obținând cel mai mare punctaj, adică 40 puncte. Celelalte prețuri ofertate obțin punctaje prin raportare cu cel mai mic preț.

Punctajul obținut de o ofertă admisibilă are o pondere de 40% în totalul criteriului de atribuire.

II. **FACTORUL LANȚUL DE APROVIZIONARE (P2)** – are o pondere de 25 % în totalul criteriului de atribuire, căruia îi corespunde un maximum de 25 puncte.

Acest factor de evaluare este asociat prevederilor art. 187 (5) lit. a) din Legea 98/2016 referitor la condițiile de comercializare a produselor, respectiv canale scurte de distribuție care facilitează interacțiunea dintre consumatori și producători, în care ofertantul va prezenta documente/proceduri de lucru prin care demonstrează gestiunea lanțului de aprovizionare sau existența unei strategii de management asociate prin care se asigură gestiunea lanțului de aprovizionare în funcție de nivelul ofertat și prevederilor art. XI alin. (2) din OUG nr. 34/2023, prin raportare la următoarea grilă de punctare:

- ⇒ Pentru livrările directe (de la producătorul original la consumatorul final) se acordă punctajul maxim de 25 puncte;
- ⇒ Pentru un singur operator economic implicat în lanțul de aprovizionare (1 intermediar) - se acordă 20 puncte;
- ⇒ Pentru doi operatori economici implicați în lanțul de aprovizionare (2 intermediari) – se acordă 10 puncte;
- ⇒ Ofertele care propun mai mult de doi operatori economici implicați în lanțul de aprovizionare nu vor fi punctate (≥ 3 intermediari).

Operatorul economic care asigură pentru ofertant serviciile de transport ale produselor, accesorii furnizării, nu va fi considerat intermediar, deoarece suntem în prezența unei singure oferte și a unui singur transfer al dreptului de proprietate asupra



produselor, respectiv de la ofertant la autoritatea contractantă achizitoare, transportatorul în cauză facturând către ofertant doar serviciile de transport.

Modalitate de îndeplinire:

Pentru a obține punctajul corespunzător, operatorii economici trebuie să prezinte în cadrul propunerii tehnice documente care confirmă livrarea directă de la producător sau implicarea unui singur operator economic în lanțul de aprovizionare (de exemplu: contracte referitoare la lanțul de aprovizionare/ contract de furnizare, orice formă de înțelegere scrisă semnată și ștampilată între producător și furnizorul care depune oferta).

III. FACTORUL REALIZAREA UNEI ETAPE DE PRODUCȚIE ÎN REGIUNEA DE DEZVOLTARE VEST (P3) – are o pondere de 25% în totalul criteriului de atribuire, căruia îi corespunde un maximum de 25 puncte.

Factorul de evaluare este asociat prevederilor art. XI alin. (2) din OUG nr. 34/2023 și se acordă pentru realizarea unei etape de producție în regiunea de dezvoltare unde își are sediul autoritatea contractantă astfel cum este prevăzut la art. 8 din Legea 315/2004, cu modificările și completările ulterioare, prin raportare la următoarea grilă de punctare:

- pentru oferta pentru care cel puțin o etapă de producție s-a realizat în Regiunea de Dezvoltare Vest se acordă punctajul maxim de **25 puncte**;
- pentru oferta pentru care cel puțin o etapă de producție s-a realizat în regiunea învecinată Regiunii de Dezvoltare Vest, respectiv Regiunea de Dezvoltare Nord-Vest (județele Bihor, Sălaj, Cluj, Bistrița-Năsăud, Maramureș și Satu Mare), Regiunea de Dezvoltare Centru, (județele Alba, Sibiu, Mureș, Harghita, Covasna și Brașov) și Regiunea de Dezvoltare Sud-Vest Oltenia, (județele Mehedinți, Gorj, Vâlcea, Dolj și Olt) se acordă **20 puncte**;
- pentru oferta pentru care cel puțin o etapă de producție s-a realizat în alte regiuni - se acordă **10 puncte**.

Conform anexei la Legea 315/2004, punctul 5. Regiunea de Dezvoltare Vest- care grupează județele Arad, Hunedoara, Caraș – Severin și Timiș.

Modalitate de îndeplinire:

În cadrul propunerii tehnice, ofertanții vor prezenta Certificat de producător, pentru a îndeplini criteriul menționat, respectiv realizarea unei etape de producție în regiunea de dezvoltare Vest sau după caz, în regiunile precizate de aceștia în cadrul ofertei.

Atât subfactorul Lanțul de aprovizionare, cât și subfactorul Realizarea unei etape de producție în regiunea în care își are sediul beneficiarul se iau în considerare în cadrul procesului de evaluare, în temeiul art. 187, alin. (5), lit. a) din Legea nr. 98 din 2016 privind achizițiile publice, în care: "Factorii de evaluare (...), pot viza printre altele: a) calitatea, inclusiv avantajele tehnice, caracteristicile estetice și funcționale, accesibilitatea, conceptul



de proiectare pentru toți utilizatorii, caracteristicile sociale, de mediu și inovatoare și comercializarea și condițiile acesteia”.

Realizarea unei etape de producție în regiunea în care își are sediul beneficiarul se face astfel cum e prevăzut la art. 8 din Legea nr. 315 din 2004 privind dezvoltarea regională în România, iar denumirile și componența regiunilor de dezvoltare se regăsesc în anexa la legea menționată.

IV. FACTORUL UTILIZAREA DE AMBALAJE REFOLOSIBILE (P4) - are o pondere de 10% în totalul criteriului de atribuire, căruia îi corespunde un maximum de 10 puncte. Utilizarea de ambalaje refofosibile reprezintă procentul de produse agroalimentare care sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport cu conținut reciclat. În conformitate cu prevederile Ordinului nr. 1.946 din 9 august 2024 pentru aprobarea criteriilor ecologice aplicabile categoriilor de produse care au impact asupra mediului pe durata întregului ciclu de viață, prin folosirea criteriilor ecologice se urmărește utilizarea de ambalaje care sunt în deplină corelație cu conservarea și dezvoltarea mediului.

- Se atribuie un număr **maxim** de puncte – **10 puncte**, atunci când sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport cu conținut reciclat în **proporție de peste 45%**;
- Când sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport cu conținut reciclat în proporție de peste **25-45%**: **5 puncte**;
- Dacă produsele sunt livrate în ambalaje secundare și/sau de transport cu conținut reciclat în proporție **mai mica de 25 %**, **nu se acordă punctaj**.

Modalitate de îndeplinire:

Ofertantul va prezenta documente ce pot demonstra îndeplinirea cerinței, cum ar fi: certificate/declarații de conformitate pentru ambalaje, proceduri specifice de aprovizionare, o declarație pe proprie răspundere, semnată, în care va indica criteriile pe care le poate îndeplini.

Punctajul va fi acordat fiecărui subfactor solicitat din cadrul lotului, iar punctajul final se va calcula prin însumarea punctajelor obținute pentru fiecare subfactor, în parte, din cadrul lotului. Punctajul final acordat, pentru fiecare ofertant, va fi de maxim 100 puncte procentuale.

Autoritatea contractantă va încheia acord-cadru cu un singur operator economic.

Aplicarea criteriului de atribuire se realizează doar pentru ofertele admisibile.

În conformitate cu prevederile art. 139 alin. (2) din HG nr. 395/2016, cu modificările și completările ulterioare, clasamentul ofertelor se stabilește prin ordonarea descrescătoare a punctajelor respective, oferta fiind cea de primul loc, respectiv cea cu cel mai mare punctaj.

În cazul în care două sau mai multe oferte au punctaje finale egale, clasamentul se va întocmi în funcție de factorul de evaluare Preț.



Dacă 2 sau mai multe oferte au punctaj final egal și preț egal, clasamentul se va întocmi în funcție de factorul de evaluare următor, în această ordine: Lanțul de aprovizionare, Realizarea unei etape de producție în regiunea de dezvoltare Vest.

În cazul în care egalitatea se menține, comisia de evaluare va solicita ofertanților o nouă propunere financiară în SEAP, caz în care clasamentul se va întocmi în funcție de noile propuneri financiare. Această acțiune se va repeta până când autoritatea contractantă va putea face o departajare între ofertanți.
