



CONSILIUL LOCAL PIATRA NEAMȚ  
DIRECȚIA DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ A  
MUNICIPIULUI PIATRA NEAMȚ  
Str. Ștefan cel Mare nr. 5, Piatra Neamț 610101  
Tel: 0040 233 622 968  
Fax: 0040 233 622 968  
E-mail: [daspiatraneamt@gmail.com](mailto:daspiatraneamt@gmail.com)  
[www.daspn.ro](http://www.daspn.ro)

Nr. 33 277/26.11.2025

Aprobat,  
Director executiv,  
Sorin BRAȘOVEANU

## CAIET DE SARCINI ALIMENTE CENTRUL DE ZI PRIMII PAȘI

### I. Introducere

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

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

În cadrul acestei procedurii, Direcția de Asistență Socială a mun. Piatra Neamț îndeplinește rolul de autoritatea contractantă în cadrul Contractului.

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

Orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale prevăzute în Caietul de sarcini.

Ofertele care conțin produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în Caietul de sarcini sau care nu satisfac cerințele Caietului de sarcini vor fi declarate oferte neconforme și/sau inacceptabile, după caz, conform legislației în vigoare.

### II. Informații despre contextual care a determinat achiziționarea produselor

#### a. Informații despre autoritatea contractantă:

**Direcția de Asistență Socială a mun. Piatra Neamț**  
**CUI: 34340120**

**Formă juridică de constituire:** instituție publică

**Sediul:** Piatra Neamț: str. Ștefan cel Mare nr. 5, jud. Neamț

**Date de contact:** tel. 0233 622 968 e-mail: [daspiatraneamtachizitii@gmail.com](mailto:daspiatraneamtachizitii@gmail.com)

### III. Informații despre contextual care a determinat achiziționarea produselor

Necesitatea atribuirii contractului de Alimente se impune având în vedere nevoia asigurării hranei beneficiarilor cazați în Centrului de zi Primii Pași

Punctul de livrare este: **Centrul de zi Primii Pași, str. Izvoare, nr.151J, Piatra Neamț**, centru aflat în subordinea Direcției de Asistență Socială a mun. Piatra Neamț. Produsele alimentare cuprinse în loturile componente sunt de importanță majoră pentru autoritatea contractantă, acestea deserving activității centrului care asigură hrana pentru un număr maxim de 76 beneficiari/zilnic.

### IV. Informații despre beneficiile anticipate de către autoritatea contractantă

Achiziția are la bază necesitățile comunicate de compartimentul de specialitate (Centrul de zi Primii Pași ) pentru asigurarea normelor de hrană pentru cei 76 beneficiari a centrului. Prin prezenta procedură de atribuire se intenționează achiziția de diverse produse alimentare care vor fi folosite ca materie primă pentru crearea unui menu diversificat conform legislației în vigoare. Pentru buna desfășurare a activităților planificate se urmărește furnizarea constant, ritmică la solicitarea autorității contractante, precum și atribuirea tuturor produselor din compunerea loturilor specificate.

### Lotul nr. 1 – CARNE DE VITĂ ȘI PREPARATE DIN CARNE DE VITĂ

Nr. Crt.	Denumire produs	UM	cantitate acord-cadru	
			minim	maxim
1.	Carne vită tocată	kg	80	220
2.	Mugur de vită	kg	64	176
3.	Pulpă vită proaspătă fără os	kg	64	176

Nr. crt.	Produsul	Specificatii tehnice
1	Carne vită tocata	<p>Produs de calitate superioara, cu un continut minim de grasimi, obtinut 100% din pulpa de vita.</p> <p><b>Caracteristici organoleptice:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- aspect exterior ; pungi din folie de polietilena incolora – transparenta, cu suprafat curata, invelis continuu, nedeteriorat.</li><li>- aspectul carnii ( in sectiune) : tocatura uniforma de carne, bine omogenizata, cu aspect mozaicat de culoare roz-rosie, cu bucatele de grasime de culoare alba.</li><li>- gust si miros:specific de carne, fara gust sau miros strain (ranced, acru etc.)</li><li>- consistenta : moale de pasta.</li><li>- stare termica : refrigerata</li></ul> <p><b>Caracteristici microbiologice:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- salmonella - absentă/ 25 g</li></ul> <p><b>Livrarea :</b> produsul se livreaza in navete curate, dezinfectate, cu greutatea maxim de 15 kg. Temperatura de transport este de</p>

		0-4°C. <b>Termenul de valabilitate:</b> refrigerate : 3 zile de la data fabricatiei inscrisa pe eticheta produsului.
2	Mugur vită	<p>Produs provenit din transarea capul pieptului vitelului.</p> <p><b>Caracteristici organoleptice:</b> de culoare rosie deschis, cu miros placut, proaspat, fara gust si miros strain (ranced, mucegai, acru etc.).</p> <p><b>Stare termica :</b> refrigerata</p> <p><b>Nu trebuie sa prezinte :</b> suprafata lipicioasa, pete de mucegai, semne de infestare, lichid sinovial turbure, grasime cu aspect mat si colorata in roz.</p> <p><b>Caracteristici microbiologice :</b>  salmonella, maxim la 25 g - absent  clostridia sulfitoreductoare, maxim la 1 g - absent</p> <p>Carnea se transporta ambalata in pungi de polietilena asezate in navele curate, dezinfectate, cu eticheta. Temperatura de transport este de 0-4°C. <b>Termenul de valabilitate:</b> refrigerate : 3 zile de la data fabricatiei inscrisa pe eticheta produsului.</p>
3	Pulpa vita proaspata fara os	<p>Produs de calitate superioara, cu un continut minim de grasimi, obtinut din degresarea si fasonarea partii anatomice (pulpa).</p> <p>Caracteristici organoleptice: carnea se prezinta fara aglomerari de grasime, flaxuri tari, cheaguri de sange si resturi de oase, de culoare rosie deschis, cu miros placut, proaspat, fara gust si miros strain (ranced, mucegai, acru etc.), stare termica: refrigerata</p> <p>Consistenta elastica: prin apasare cu degetul carnea revine la forma initial.</p> <p>Pulpa de vita nu trebuie sa prezinte : suprafata lipicioasa, pete de mucegai, semne de infestare, consistenta scazuta, astfel incat la apasare urmele digitale sa fie remanente, lichid sinovial turbure, grasime cu aspect mat si colorata in roz.</p> <p>Caracteristici microbiologice :  salmonella, maxim la 25 g - absent  clostridia sulfitoreductoare, maxim la 1 g - absent</p> <p>Carnea se transporta ambalata in pungi de polietilena asezate in navele curate, dezinfectate, cu eticheta. Temperatura de transport este de 0-4°C. <b>Termenul de valabilitate:</b> refrigerate : 3 zile de la data fabricatiei inscrisa pe eticheta produsului.</p>

**Lotul nr. 3 – CARNE DE PUI, CARNE DE CURCAN, PREPARATE DIN CARNE DE PUI ȘI OUĂ**

Nr. Crt.	Denumire produs	UM	cantitate acord-cadru	
			minim	maxim
1	Ficat de pui	Kg	80	220
2	Jambon	Kg	52	143
3	Ou	Kg	3200	8800
4	Pastramă de pui	Kg	48	132

5	Piept de pui cu os	Kg	80	220
6	Piept de pui fără os și fără piele	Kg	120	330
7	Piept dezosat de curcan	KG	120	330
8	Pulpe de pui cu os	Kg	80	220
9	Pulpe dezosate de pui fără os	Kg	80	220
10	Șuncă de pasăre	Kg	48	132

Nr. crt.	Produsul	Specificatii tehnice
1	Ficat de pui	<p>Starea termică: congelată, temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de -12°C.</p> <p><b>Aspect:</b> se prezintă bine curat, fără resturi de intestine, ganglioni și vase periferice, fără vezica biliară și splină, fără modificarea evidentă a țesutului. Culoare brun-roșcat cu nuanțe caracteristice speciei.</p> <p>. Pe etichetă se menționează starea termică a carnii, țara de proveniență, lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare, valori nutriționale, masa netă. După decongelare lentă, la maxim +5° C, caracterile organoleptice sunt asemănătoare carnii zvântate sau refrigerate. Proteina-12 % minim.</p> <p>Substanțe grase g/100g -20 % maxim.</p> <p><b>Consistență:</b> fermă, fără miros străin, clasa A</p> <p><b>Starea termică:</b> congelată, temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de -12°C</p> <p><b>Ambalare:</b> pungi de polietilenă 0,5-1kg etichetate, ambalate în baxuri sau saci</p> <p>După decongelare lentă, la maxim +5 grade C, caracterile organoleptice sunt asemănătoare carnii zvântate sau refrigerate.</p>
2	Jambon	<p>Acest produs face parte din categoria preparatelor din carne, produse pasteurizate (fierte), neafumate iar ingredientii utilizați nu conțin organisme modificate genetic. Produsul se prezintă sub forma unor batoane cilindrice.</p> <p><b>Aspect exterior:</b> Membrana artificială, necomestibilă, are o suprafață curată, aderentă la compoziție, cu înveliș continuu, nedeteriorat;</p> <p>Compoziție : compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apă, gel sau grăsime sub membrană ;</p> <p><b>Consistență:</b> Semitare;</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros.</p> <p><b>Ingrediente:</b> piept de pui minim 80%. Preparat din carne fiert.</p> <p>Membrană: plasă necomestibilă.</p>

3	Ou	<p>Ouale pentru consum numai de gaina, cu o greutate minima de 53 g/buc. trebuie sa corespunda urmatoarelor caracteristici:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- coaja intrega, nevatajata, uscata, curata, fara fisuri; sa nu pluteasca intr-o solutie de clorura de sodiu 6%;</li> <li>- la ovoscopie: trebuie sa apara albusul transparent de culoare alb-roz ; galbenusul cu o umbra bine conturata, asezat la mijloc si putin mobil, la rasucire revenind in pozitie centrala; camera de aer sa nu depaseasca 6 mm în înaltime si sa fie imobila;</li> <li>- la spargerea oului albusul trebuie sa fie de consistenta densa, transparent, iar galbenusul semiglobulos, usor aplatizat si bine delimitat de albus.</li> <li>- gust si miros : caracteristice oului proaspat, fara miros si gust strain.</li> </ul> <p>Ouale trebuie sa fie proaspete si sa nu depaseasca 5 zile de la ouat. Depozitarea se face in spatii de refrigerare la temperaturi de 0-4 °C, uscate cu o umiditate relativa a aerului de 70-80 %.</p> <p>Transportul la beneficiar se face cu masini izoterme , prevazute cu instalatii frigorifice. Termenul de garantie maxim va fi de 28 zile de la data ouatului. Se vor ambala in cofraje de carton, asezate in pozitie vertical, cu varful in jos. Ambalajele vor fi curate, uscate, igienizate. Nu se admit urme de dejectii pe suprafata acestora.</p> <p>Ouale vor fi marcate vizibil si lizibil termenul de valabilitate.</p>
4	Pastramă de pui	<p>Produs provenit din piept de pui.</p> <p><b>Caracteristici organoleptice:</b> de culoare galben-roșiată, cu miros placut, proaspat, fara gust si miros strain (ranceat, mucegai, acru etc.).</p> <p><b>Stare termica:</b> refrigerata</p> <p><b>Nu trebuie sa prezinte:</b> suprafata lipicioasa, pete de mucegai, semne de infestare, lichid sinovial tulbure, grasime cu aspect mat si colorata in roz.</p> <p><b>Ingrediente:</b> sare, piper, usturoi, chimin, boabe de muștar. Preparat din piept de pui fiert .</p>
5.	Piept de pui cu os	<p>Sternul si coastele sau o parte a acestora, distribuite pe ambele parti, împreuna cu musculatura în aderentă naturală</p> <p><b>Starea termică:</b> congelată, temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de -12°C</p> <p><b>Consistenta:</b> ferma, fara miros strain, clasa A</p> <p>Suprafata superioara umeda, nelipicioasa, de culoare roz până la alb gălbui, Cu strat redus de grăsime (alb gălbui),</p> <p>Cu miros plăcut, caracteristic speciei</p> <p><b>Ambalare:</b> pungi de polietilena 1-1,5kg etichetate, ambalate in baxuri sau saci</p> <p>Dupa decongelare lenta, la mamim +5 grade C, caracterele organoleptice sunt asemanatoare carnilor zvantate sau refrigerate.</p>
6.	Piept pui fără os și fără piele	<p>Piept întreg sau porționat in jumătăți, fara os, fara piele, rezultat din indepartarea sternului, claviculei, coastelor, pielii si a partii cartilajinoase a sternului.</p> <p><b>Starea termică:</b> congelată, temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de -12°C</p>

		<p>Aspect: - piept de pui dezosat, fără piele, curat, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice; suprafața netedă, nelipicioasă;</p> <p>Culoare: - caracteristică speciei, roz, uniformă.</p> <p><b>Consistentă:</b> fermă și elastică, clasa A</p> <p>Cu miros plăcut, caracteristic speciei</p> <p><b>Ambalare:</b> pungi de polietilena 1-1,5kg etichetate, ambalate în baxuri sau saci</p>
7.	Piept dezosat curcan	<p>Masă musculară obținută în urma dezosării pieptului de curcan și a îndepărtării pielii</p> <p><b>Starea termică:</b> congelată, temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de -12°C.</p> <p>Aspect: - piept de curcan dezosat, fără piele, curat, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice; suprafața netedă, nelipicioasă;</p> <p><b>Consistentă:</b> fermă și elastică, clasa A</p> <p>Fără os și piele, curat, fără impurități mecanice cu suprafață umedă dar nelipicioasă</p> <p>Miros caracteristic normal, fără miros străin</p> <p>Răcit în condiții care să asigure în profunzime temperatura de maxim -12°C.</p> <p><b>Ambalare:</b> pungi de polietilena 1-1,5kg etichetate, ambalate în baxuri sau saci</p>
8	Pulpe de pui cu os	<p>Pulpa reprezintă porțiunea anatomică detașată de carcasă prin următoarele secționări: sus, în jurul articulației coxofemurală, jos, la nivelul articulației tibio – tarso - metatarsiană (la tăierea mecanizată se admite tăierea mai jos de articulație cu max.1 cm.). Aspect natural, fără miros nespecific, bine curatate de pene, nu conțin lichide înghețate în ambalaj, fără tumori și inflamații.</p> <p><b>Starea termică:</b> congelată, temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de -12°C, clasa A</p> <p><b>Ambalare:</b> pungi de polietilena 1-1,5kg etichetate, ambalate în baxuri sau saci</p>
9	Pulpe dezosate de pui fără os	<p>Masa musculară obținută în urma dezosării pulpelor de pui și a îndepărtării pielii</p> <p><b>Starea termică:</b> congelată, temperatura în profunzime nu trebuie să fie mai ridicată de -12°C, clasa A. Fără corpuri străine, cum ar fi sânge, etc. Să nu prezinte mirosuri străine. La decongelare trebuie să aibă un aspect roz, asemenea cărnii proaspete. Să nu prezinte semne de alterare. Cu miros plăcut, caracteristic speciei.</p> <p><b>Ambalare:</b> pungi de polietilena 1-1,5kg etichetate, ambalate în baxuri sau saci.</p>

10	Șuncă de pasăre	<p>Acest produs face parte din categoria preparatelor din carne, produse pasteurizate (fierte), neafumate iar ingredientii utilizați nu conțin organisme modificate genetic. Produsul se prezintă sub forma unor batoane cilindrice.</p> <p><b>Aspect exterior:</b> Membrana artificială, necomestibilă, are o suprafață curată, aderentă la compoziție, cu înveliș continuu, nedeteriorat;</p> <p>Compoziție : compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apă, gel sau grăsime sub membrană ;</p> <p><b>Consistență:</b> Semitare;</p> <p><b>Gust și miros:</b> plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros. <b>Ingrediente :</b> piept de pui 50-60%, sare, condimente.. Se ambalează în saci sau lădițe de plastic.</p>
----	-----------------	--

#### nr. 4 – BRÂNZETURI

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cantitate acord - cadru	
			minim	maxim
1.	Caș dulce	kg	40	110
2.	Cașcaval	kg	64	176
3.	Telemea	kg	48	132

Nr crt	Denumire produs	UM	Specificații tehnice
1.	Caș dulce de vacă 35% grăsime vidat	Kg	<p>Casul este un produs obținut din lapte de vacă integral sau normalizat pasteurizat, coagulat cu cheag sau pepsină, prin adăugare de culturi selecționate de bacterii lactice va prezenta următoarele caracteristici :</p> <p>Aspect exterior: bucati întregi, cu suprafața curată. Se admit bucati ușor deformate . Nu se admit bucati cu suprafața mușcăită, înmuiată, mucilaginoasă, înroșită, îngălbenită sau cu urme de impurități.</p> <p>Aspect în secțiune -pasta curată , uniformă. Se admit goluri de presare. Nu se admite pasta neomogenă , cu impurități , roșcătă, galbenă sau cu mușcăi și nici aspect buretos .</p> <p>Culoare: galbuie, uniformă în toată masa. Nu se admite adăugarea de substanțe conservante, alcalinizante, neutralizante sau alte substanțe străine de compoziția laptelui.</p> <p>Miros și gust plăcut: specific brânzei proaspete, fără miros străin.</p> <p>Ambalarea: cutii plastic cu capac de masă netă de max. 1kg/cutie sau pungi PA/PE de 1Kg sau 0,5Kg</p>
2.	Cascăval vacă 45%	Kg.	<p>Produs ce face parte din categoria de brânzeturi cu pasta oprită, obținut din lapte de vacă normalizat, pasteurizat și coagulare cu cheag, având la baza procesul tehnologic oprit și maturarea acestuia. Grăsime raportată la substanța uscată max.45%.</p>

			<p>Aspect exterior - Coaja sau suprafata neteda, curata, fara cute sau goluri, fara pete sau crapaturi, de culoare alb-galbui pana la galben pentru cascavalurile din lapte de vaca, alb-galbui pana la cenusiu deschis, pentru cascavalurile din lapte in amestec. Rotile sau bucatile pot fi acoperite cu o pelicula protectoare uniforma, avizata conform dispozitiilor sanitare in vigoare.</p> <p>Consistenta: pasta fina, onctuoasa, usor elastica, la rupere se desface in fasii.</p> <p>Culoare: de la alb la galben deschis, uniforma in toata masa. Se admite intensificarea culorii galben catre marginile rotilor si bucatilor in special pentru cascavalurile afumate.</p> <p>Ambalarea: cutii plastic cu capac de masa netă de max. 1kg/cutie sau pungi PA/PE de 1Kg sau 0,5Kg.</p>
3.	Telemea vacă 35-40% vidata	Kg.	<p>Brânza telemea de vacă este un produs care se 8ulture din lapte integral sau normalizat pasteurizat, coagulat cu cheag, prin adaugare de 8ulture pure selectionate, pusa in consum in stare proaspata (desarata sau usor sarata). Grăsime raportata la substanta uscata max.40%</p> <p>Aspect exterior – suprafață curată, albă, fără porțiuni îngălbenite sau mucegăite, fără impurități;</p> <p>Aspect în secțiune: pastă curată, uniformă, nu se admite pastă neomogenă, cu impurități sau cu aspect buretos; Se admit rare goluri de presare și ochiuri de fermentare.</p> <p>Consistență: Masă compactă, legată, de consistență uniformă, se rupe ușor, fără a se sfărâma.</p> <p>Culoare: alb, alb-galbuie, uniformă în toată masa;</p> <p>Gust și miros: plăcut, caracteristic, ușor sărat; nu se admit gusturi și mirosuri străine: de amar, de iod, de furaj, de fermentație străină, de chimicale, metalic;</p> <p>Ambalarea: cutii plastic cu capac de masa netă de max. 1kg/cutie sau pungi PA/PE de 1Kg sau 0,5Kg</p>

#### Lotul nr. 5 – IAURTURI, SMÂNTÂNĂ, LAPTE ȘI UNT

Nr. Crt.	Denumire produs	UM	cantitate acord-cadru	
			minim	maxim
1.	Iaurt 900-1000g	buc	120	330
2.	Kefir 330-400g	buc	320	880
3.	Lapte 1,5%	l	400	1100
4.	Sana 330-400g	buc	320	880
5.	Smântână 900 g	buc	64	176
6.	Unt 200gr	buc	400	1100

Nr crt	Denumire produs	UM	Specificații tehnice
1.	Iaurt - 4%	Buc.	<p>Produs obtinut prin normalizarea laptelui de vacă, pasteurizarea la temperaturi inalte si insamantarea cu culturi selectate cu rolul de a transforma zaharul din lapte (lactoza) in acid lactic care confera acestuia consistenta cremoasa. Grăsime între 4% ( minim 2,5%)</p> <p>Aspect și consistență: omogen, fără bule de gaze, fără eliminare de zer, lipsit de impuritati</p> <p>Culoare: albă de lapte, uniformă sau cu nuanță slab gălbuie.</p> <p>Miros și gust: specific de iaurt, plăcut, acrișor, fără gust sau miros străin. Nu se admite adaugarea de substante conservante, alcalinizante, neutralizante sau alte substante straine de compozitia laptelui.</p> <p>Ambalat . Ambalaje curate, galeata de 900g-1000g, fără fisuri, pete, avizate sanitar. Pe etichetă se va menționa denumirea produsului, producătorul, țara de origine, ingredientele, conținutul de grăsime, tratamentul termic aplicat, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare și depozitare, conținutul de alergeni, informații nutriționale. Produsul se depozitează respectând indicațiile producătorului.</p>
2.	Kefir-330g-400g 3,3%	Buc	<p>Produs obtinut din lapte de de vacă pasteurizat fermentat cu culturi lactice selectate,specifice. Grăsime max. 3,3% (minim 2,5%)</p> <p>Aspect și consistență: omogen, fără bule de gaze, fără eliminare de zer, lipsit de impuritati</p> <p>Culoare: albă de lapte, uniformă sau cu nuanță slab gălbuie.</p> <p>Miros și gust: specific, plăcut, acrișor, fără gust sau miros străin. Nu se admite adaugarea de substante conservante, alcalinizante, neutralizante sau alte substante straine de compozitia laptelui.</p> <p>Ambalare- flacoane de plastic de 330g - 400g, închise ermetic cu folie de aluminiu prin termosudare/capac sigilat.</p>
3.	Lapte proaspat, 1L 1,5% grasime	Bc	<p>Lapte de vaca, 1,5% grasime, ambalat in cutii de 1000 ml, vizibil marcate cu data expirarii.</p> <p>Ingrediente: lapte de vaca integral standardizat, pasteurizat.</p> <p>Proprietati organoleptice: aspect: lichid omogen, lipsit de impuritati vizibile, -consistenta fluida, culoare alb, cu nuanta galbuie, uniforma in toata masa, miros si gust placut, dulce, fara miros si gust strain.</p>
4.	Sana-330g-400g	Buc	<p>Produs obtinut din lapte de de vacă pasteurizat fermentat cu culturi lactice selectate,specifice. Grăsime max. 3,6% (minim 2,5%).</p> <p>Aspect și consistență: omogen, fără bule de gaze, fără eliminare de zer,lipsit de impuritati</p> <p>Culoare: albă de lapte, uniformă sau cu nuanță slab gălbuie.</p> <p>Miros și gust: specific , plăcut, acrișor, fără gust sau miros străin. Nu se admite adaugarea de substante conservante,</p>

			<p>alcalinizante, neutralizante sau alte substante straine de compozitia laptelui.</p> <p>Ambalare- flacoane de plastic de 330g-400g, închise ermetic cu folie de aluminiu prin termosudare/capac sigilat.</p>
5.	Smântână - 20%	Bc.	<p>Produs obtinut prin smântanirea laptelui de vacă, normalizat la conținutul de grăsime(20%) si adaos de culturi lactice selecționate specifice.</p> <p>Aspect si consistență -cremoasă, vâscoasă fără aglomerari de grăsime sau de substanțe proteice.</p> <p>Culoare – Albă, până la alb-gălbuie</p> <p>Nu se admite adaugarea de substanțe conservante, alcalinizante, neutralizante sau alte substante straine de compozitia laptelui.</p> <p>Miros și gust- Plăcut, aromat, slab acrisor specific de fermentatie lactica, fără gust și miros străin.</p> <p>Ambalare - recipiente sau galetuse de plastic de 900 g.</p> <p>Ambalaje curate, fără fisuri, pete, avizate sanitar. Pe etichetă se va menționa denumirea produsului, producătorul, țara de origine, ingredientele, conținutul de grăsime, tratamentul termic aplicat, termenul de valabilitate, condițiile de păstrare și depozitare, conținutul de alergeni, informații nutriționale. Produsul se depozitează respectând indicațiile producătorului.</p>
6.	Unt -65% /200g	Bc.	<p>Produs obtinut prin procesarea smantanii pasteurizate, provenite din lapte de vaca.</p> <p>Culoare: alba-galbuie (mai deschisa la untul fabricat in lunile de iarna si primavara, si mai accentuata in lunile de vara si toamna), uniforma in toata masa, cu luciu caracteristic la suprafata si in sectiune.</p> <p>Aspect: In sectiune cu luciu cu rare picaturi mici de apa limpede, goluri de aer mici accidentale, fara impuritati.</p> <p>Consistenta la 10-12C: este de masa onctuoasa, compacta, omogena, nesfaramicioasa.</p> <p>Pastrat la temperaturi de 5 °C untul este tare putand fi taiat cu cutitul.</p> <p>Miros: placut, aromat,specific. Grasime -65%.</p> <p>Gust: gust placut, cu aroma bine exprimata de smantana fermentata, fara gust strain.</p> <p>Nu se admite adaugarea de substante conservante, alcalinizante, neutralizante sau alte substante straine de compozitia laptelui.</p> <p>Aspectul ambalajului să fie curat, nedeformat, îngrijit.</p> <p>Să aibă eticheta conform prevederilor legale.</p> <p>Ambalaje-pachete sau caserole de 200g.</p>

**Lotul nr. 7– FRUCTE**

Nr. Crt.	Denumire produs	UM	cantitate acord-cadru	
			minim	maxim
1.	Ananas	Kg	80	220
2.	Banane	Kg	480	1320
3.	Kiwi	Kg	64	176
4.	Lămâi	Kg	120	330
5.	Mere	Kg	800	2200
6.	Portocale/Madarine	Kg	400	1100

Nr. crt.	Denumire produs	Cerințe minime de calitate
1.	Ananas	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
2.	Banane	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Coloratie galbena, intregi, sanatoase, lipsite de orice fel de deteriorari. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
3.	Kiwi	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării
4.	Lămâi	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
5.	Mere	Produsul se va livra ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Mere intacte, sanatoase, fara lovituri, fara miros si gust strain, de calibru mediu, calitate I. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării
6.	Portocale/mandarine	Produsul se va livra în perioada de sezon, ambalat, astfel încât să fie protejat corespunzător. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.

**Lotul nr. 8 – LEGUME**

Nr. Crt.	Denumire produs	UM	cantitate acord-cadru	
			minim	maxim
1.	Ardei capia-sezon	Kg	52	143
2.	Ardei capia-extrasezon	Kg	52	143
3.	Ardei gras roșu-sezon	Kg	52	143
4.	Ardei gras roșu-extrasezon	Kg	52	143
5.	Ardei gras verde/galben-sezon	Kg	52	143
6.	Ardei gras verde/galben-extrasezon	Kg	52	143
7.	Cartofi	Kg	1200	3300
8.	Ceapă	Kg	480	1320

9.	Dovlecei-sezon	Kg	48	132
10.	Dovlecei-extrasezon	Kg	48	132
11.	Morcov	Kg	480	1320
12.	Păstârnac	Kg	240	660
13.	Pătrunjel rădăcină	Kg	240	660
14.	Praz	Kg	20	55
15.	Roșii-sezon	Kg	144	396
16.	Roșii-extrasezon	Kg	72	198
17.	Sfeclă roșie	Kg	240	660
18.	Țelină rădăcină	Kg	240	660
19.	Varză albă	Kg	192	528
20.	Varză roșie	Kg	48	132
21.	Verdeață patrunjel/mărar/lobodă/leuștean	Kg	32	88

Nr. crt.	Denumire produs	Cerințe minime de calitate
1.	Ardei capia-sezon	Produsul se va livra în sezon ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării
2.	Ardei capia-extrasezon	Produsul se va livra în extrasezon ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării
3.	Ardei gras roșu-sezon	Produsul se va livra sezon, ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării
4.	Ardei gras roșu-extrasezon	Produsul se va livra extrasezon, ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării
5.	Ardei gras verde/ Galben-sezon	Produsul se va livra în extrasezon, ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
6.	Ardei gras verde/ Galben-extrasezon	Produsul se va livra în sezon, ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
7.	Cartofi	Produsul se va livra ambalat în saci de plasă a max. 25 kg. Cartofi întregi, turgescenți, neînverziti, neincoltiti, curati. Nu se admit cartofii afectati de putregai, de ger, cu miros și gust de insecticid, calibru 8-10cm, fara defecte interne sau externe. Perioada de valabilitate a produsului 15 zile de la data livrării.
8.	Ceapă	Produsul se va livra ambalat în saci de plasă a max. 15 kg. Bulbi întregi, calibru min.6cm, sanatosi, curati, suficient de uscati în stadiul de utilizare. Nu se receptioneaza loturile afectate de mana, bacterioze, mucegai, larve, alte insecte. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
9.	Dovlecei-sezon	Produsul se va livra în sezon, ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării
10.	Dovlecei-extrasezon	Produsul se va livra în extrasezon, ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării
11.	Morcovi	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC sau în saci de plasă a max. 5 kg. Radacini uscate, netede, cu aspect proaspat, cu forma regulata,

		fara zone necrozate, fara miros sau gust strain, calibru mediu Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării
12	Pastârnac rădăcină	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC sau în saci de plasă a max. 5 kg. Radacini uscate, netede, cu aspect proaspăt, cu forma regulată, fara zone necrozate, fara miros sau gust strain, de marime medie. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
13	Pătrunjel rădăcină	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC sau în saci de plasă a max. 5 kg. Radacini uscate, netede, cu aspect proaspăt, cu forma regulată, fara zone necrozate, fara miros sau gust strain, de marime medie. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
14	Praz	Produsul se va livra curățat, ambalat astfel încât să fie protejat corespunzător. Perioada de valabilitate între 5 și 10 zile de la data livrării.
15	Roșii-sezon	Produsul se va livra în sezon, ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
16	Roșii-extrasezon	Produsul se va livra în extrasezon, ambalat în lăzi PVC a max. 5 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării
17	Sfeclă roșie	Produsul se va livra ambalat în saci de plasă a max. 5kg. Legume de dimensiuni medii, de culoarea rosie spre visiniu, cu aspect proaspăt, fara zone necrozate, fara gust si miros strain Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.
18	Țelină rădăcină	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC sau în saci de plasă a max. 5 kg. Radacini uscate, netede, cu aspect proaspăt, cu forma regulată, fara zone necrozate, fara miros sau gust strain, de marime medie. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării
19	Varză albă	Mărime medie, cu frunze întregi, matura. Nu se receptioneaza produsele care prezinta larve de insecte sau gasteropode. Nu se receptioneaza produsele care prin preparare prezinta urme de ingrasamint sau substante farmaceutice (miros de insecticide). Perioada de valabilitate a produsului 15 zile de la data livrării.
20	Varză roșie	Varza sa fie de marime medie, cu frunze întregi, matura. Nu se receptioneaza produsele care prezinta larve de insecte sau gasteropode. Nu se receptioneaza produsele care prin preparare prezinta urme de ingrasamint sau substante farmaceutice (miros de insecticide). Perioada de valabilitate a produsului 15 zile de la data livrării.
21	Verdeță pătrunjel/ mărar/ lobodă/ leuștean	Produsul se va livra ambalat în lăzi PVC a max. 1 kg. Perioada de valabilitate a produsului între 3 și 5 zile de la data livrării.

**Lotul nr. 10. PRODUSE AMBALATE/ÎMBUTELIATE, CONGELATE**

Nr. Crt.	Denumire produs	UM	cantitate acord-cadru	
			minim	maxim
1.	Apă plată-5l	Buc	80	220
2.	Amestec de legume congelate-400g	Buc	320	880
3.	Baby morcov congelat-400g	Buc	100	275
4.	Biscuiti cu ovaz	Kg	40	110
5.	Biscuiți simpli	Kg	80	220
6.	Boia de ardei dulce-200g	Buc	16	44
7.	Borș acru-1 l	Buc	120	330
8.	Brocoli congelat -400g	Buc	240	660
9.	Cacao-200g	Buc	32	88
10.	Ceai de fructe-plic	Cutie	80	220
11.	Cocktail de fructi tropicale-850g	Cutie	96	264
12.	Compot de fructe-850g	Buc	40	110
13.	Condiment bază mâncare-450g	Buc	16	44
14.	Condimente uscate-10-15g	Buc	96	264
15.	Conopidă congelată -400g	Buc	240	660
16.	Cous -cous-500g	Buc	24	66
17.	Drojdie uscată 7-15g	Buc	400	1100
18.	Duceață diverse fructe-370g	Buc	32	88
19.	Esență rom/vanilie 25ml	Buc	240	660
20.	Făină de grâu	Kg	400	1100
21.	Făină integrală	Kg	16	44
22.	Făină de porumb	Kg	80	220
23.	Fasole verde pășăi congelată- 400g	Buc	320	880
24.	Foi dafin-8-10g	Buc	8	22
25.	Fulgi de ovăz-500g	Buc	48	132
26.	Fulgi de porumb-500g	Buc	48	132
27.	Gem divese fructe-370g	Buc	64	176
28.	Griș-500g	Buc	40	110
29.	Lapte praf-1kg	Buc	56	154
30.	Mazăre verde boabe congelată-400g	Buc	320	880
31.	Miere de albine-900g	Buc	24	66
32.	Nucă cocos-100g	Buc	48	132
33.	Orez bob mare	Kg	56	154
34.	Orez risotto bob alb-500g	Buc	32	88
35.	Orez brun	Kg	12	33
36.	Oțet de mere cu miere-500ml	Buc	16	44
37.	Pastă tomate-720g	Buc	60	165
38.	Paste făinoase-500g	Buc	80	220
39.	Paste din făină integral-500g	Buc	16	44
40.	Pesmet 1 kg	Buc	16	44
41.	Porumb dulce-850g	Buc	40	110
42.	Praf de copt-5-10g	buc	400	1100
43.	Roșii în bulion-680g	Buc	96	264

44.	Sare	Kg	32	88
45.	Scorțișoară -8-10g	Buc	40	110
46.	Stafide-200g	Buc	24	66
47.	Suc de roșii-1l	Buc	124	341
48.	Tăiței cu ou -250g	Buc	16	44
49.	Tăiței din făină integral-250g	Buc	16	44
50.	Tăiței din orez-500g	Buc	16	44
51.	Ulei de floarea soarelui-1l	Buc	120	330
52.	Zahăr	Kg	120	330
53.	Zahăr vanilat-50g	Buc	400	1100

	Produs	Specificatii tehnice
1.	Apa plata- 5L	Lichid limpede, incolor, inodor, gust placut, caracteristic, fără sediment, fără particule în suspensie. Fară gust și miros străin; Mod de ambalare: 5L, etichetat corespunzător conform normelor în vigoare (sursa, compoziția chimică, produs microbiologic pur, condiții de depozitare, denumire de producător)
2.	Amestec de legume, congelate 400g	Amestecul trebuie să conțină: mazăre verde boabe dulci 20%, porumb boabe dulci 10%, ardei gras roșu cuburi 15%, orez 45%. Aspect legume divizate sau boabe, sub forma individualizată sau în mici aglomerări, sanatoase, curate, ajunse la maturitatea de consum, neatacate de boli sau daunatori. Gust și miros placut, specific fiecărei legume, fără miros și gust străin. După fierbere, să se păstreze gustul caracteristic fiecărui produs. Ambalare: pungi de polietilenă de 400g.
3.	Baby morcov congelat-400g	Morcovi tineri congelați, cu suprafața netedă, culoare caracteristică, fără deviere de culoare; gust și miros caracteristic fără miros și gust străin; în termen de valabilitate și declarație de conformitate. Ambalat la pungi de 400 g
4.	Biscuiți cu ovăz- vrac a	Ingrediente: <u>Faina de grau, fulgi de ovaz, fulgi de grau, coaja de portocala confiata, amestec fructe.</u> Mod de ambalare- cutii de carton de 1,2,3 kg. Ambalajul trebuie să aibă atașată eticheta care să cuprindă denumirea produsului, detalii privind ingredientele, data fabricației, termenul de valabilitate sau data expirării și valorile nutriționale.
5.	Biscuiți simpli- vrac	Produs alimentar obținut în urma unui proces de deshidratare sau echivalent, în forma de pătrat sau dreptunghi, bine definite, de culoare galben auriu, fără arsuri, conținut de făină, zahăr, cu adaosuri de grăsimi vegetale, lapte praf, sare, ulei, cu miros plăcut și gust dulce, fără impurități. Mod de ambalare- cutii de carton de 1,2,3 kg
6.	Boia ardei dulce - 200 g	Pulbere fină catifelată, fără puncte de culoare neagră sau albă: culoare uniformă, roșie aprinsă, până la portocaliu, gust specific de ardei, plăcut, dulceag, fără gust amar sau ranced; fără miros închis de mușcăi sau

		alt miros strain; mod de ambalare: punga de cel minim 100g. Proprietăți organoleptice: Ardei dulce mărunțit uscat, fără particule grosiere, fără impurități, de culoare rosiatică, cu gust și miros caracteristic de ardei.
7.	Borș acru-1 L	Lichid limpede, la slab opalescent, fara corpuri straine, gust acrisor, obtinut din apă, tărațe de grâu, făină de mălai, frunze de vișin. Mod de ambalare: recipient plastic de 1000ml, etichetat corespunzator conform normelor in vigoare.
8.	Broccoli congelati, 400g	Culoare verde, caracteristica soiului, fara deviere de culoare; gust si miros caracteristic, fara miros si gust strain; dupa fierbere se pastreaza intregi si gustul caracteristic; termen de valabilitate si declaratie de conformitate. Amabalat in pungi de 400 g.
9.	Cacao- 200 g	Pudra de cacao, ambalata in ambalaj de carton, cu masa neta 200g. Proprietati organoleptice: Pulbere fina, omogena, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare brun inchis, sau brun deschis, cu gust si miros placut, fara gust si miros strain.
10.	Ceai de fructe pliculete/ cutie	Ambalat in cutie de carton cu continut 20 pliculete x 1g. Ceai diverse sortimente sunatoare, tei, menta, musetel, fructe si fructe de padure). Proprietati organoleptice: bucati mici, aciculare, fara corpuri straine, de culoare specifica, cu gust placut si miros specific sortimentului, fara gust si miros strain.
11.	Cocktail de fructe tropicale	Produs pasteurizat ce contine fructe sănătoase, fara urme de daunatori, prezentand culoarea caracteristica a fiecarui fruct. Lichidul sa fie limpede sau usor opalescent, fara corpuri straine. Gust plăcut, caracteristic fructului respectiv. Mod de ambalare:cutii de 850g.
12.	Compot de fructe	Produs pasteurizat ce contine fructe piersici/caise, sănătoase, fara urme de daunatori, prezentand culoarea caracteristica a fiecarui fruct. Lichidul sa fie limpede sau usor opalescent, fara corpuri straine. Gust plăcut, caracteristic fructului respectiv. Ambalare: borcane de -850g.
13.	Condiment bază mâncare-450g	Bază pentru mâncare – amestec de legume uscate (morcov, praz, patrunjel, ceapa, pastarnac) uniform divizate, gust sărat specific, fără gust străin, miros specific de legume uscate. Fara conservanti. Mod de ambalare; pungi de 450g, etichetate corespunzator conform normelor in vigoare.
14.	Condimente uscate 10-15 g, (marar, patrunjel etc.) uscat	Proprietăți organoleptice: Frunze mărunțite uscate, fără particule grosiere, fără impurități, de culoare verde maroniu, cu gust și miros caracteristic de cimbru, fără gust și miros strain. Ambalat in plicuri de 10-15 g.
15.	Conopida congelata, 400g	Produs congelat rapid, fara conservanti. Gust si miros placut, caracteristic, fara miros si gust strain. Dupa fierbere, gustul sa fie caracteristic produsului. Legumele sa fie ajunse la maturitatea optima

		de consum, neatacate de boli sau daunatori. Ambalare: pungi de polietilenă. de 400g.
16.	Couscous	Acest produs se prezinta sub forma unor granule mici, sferice, preparate din faina de grau dur. Ambalajul să nu fie deteriorat, produsele să nu fie umede, rupte, zdrobite, mucegăite sau mărunțite, să nu fie sub formă de conglomerat. Aspect - suprafață netedă, mată, fără urme de făină nefrământată, îndoituri ușoare și deformat. Comportarea la fierbere și după fierbere: să fie elastice, să nu se lipească între ele, să își păstreze forma; prin fierbere, să își mărească volumul de minim 2,5 ori. Infestare – nu se admite prezența insectelor în niciun stadiu de dezvoltare. Mod de ambalare-pungi de polietilena 500 g (caracteristicile calitative să nu fie compromise), etichetate corespunzător conform normelor în vigoare.
17.	Drojdie uscată	Mod de ambalare:pachete de 7-15 g etichetată conform normelor în vigoare.
18.	Dulceata diverse fructe	Produsul să aibă suprafața lucioasă, nezahărită prezentându-se ca o masă gelificată. Gustul plăcut și culoarea caracteristică sortimentului respectiv. Conține: caise/visine/fructe de pădure, zahăr. Capacetele recipientelor nu trebuie să fie bombate la exterior iar în interior să nu prezinte pete de rugină. Mod de ambalare: borcane de -370 g.
19.	Esenta rom /vanilie 25 ml	Aromă alimentară, ambalată în sticlute de 25 ml. Aspect: lichid limpede, fără sediment, culoare și miros specific aromei, fără miros străin.
20.	Făină de grâu albă 1kg	Făină albă de grâu superioară 000, ambalată în condiții de igienă deosebite. Aspect: masa uniformă. Culoare: albă, uniformă specifică bobului de grâu sănătos. Miros: caracteristic, fără miros de mușgai, de încins sau alt miros străin. Gust: Caracteristic puțin dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin. Nu se admite prezența acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare. Mod de ambalare-punga de hartie 1kg.
21.	Făină integrală	Făină integrală de grâu, ambalată în condiții de igienă deosebite. Aspect: masa uniformă. Culoare: mai închisă, uniformă specifică bobului de grâu sănătos. Miros: caracteristic, fără miros de mușgai, de încins sau alt miros străin. Gust: Caracteristic puțin dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin. Nu se admite prezența acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare. Mod de ambalare-punga de hartie 1kg.
22.	Făină de porumb-1kg	Mălai extra grisat cal. I. Aspect: masă granuloasă, uniformă. Culoare: galbenă uniformă specifică bobului de porumb sănătos. Miros: caracteristic, fără miros de mușgai, de încins sau alt miros străin. Gust: Caracteristic puțin dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin.. Timp redus de prelucrare. Nu se admite prezența acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare. Mod de ambalare: pungi de hartie 1kg.

23.	Fasole verde păstăi congelată- 400g	Produs cu suprafață netedă, în funcție de soi; - culoarea verde, caracteristică soiului, fără deviere de culoare; - gust și miros plăcut, caracteristic soiului, fără miros și gust străin; - după fierbere să se păstreze pastaiele întregi și gustul caracteristic produsului; - ambalată în pungi de 400 g
24.	Foi de dafin	Frunzele de dafin, cal. I, trebuie să fie întregi, neatacate de insecte, nepătate, nemucegăite și să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Frunze de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată, întregi, cu codița natural de dimensiune medie. Culoare: verde, verde intens, verde deschis spre verde –gri cu nuanțe ușor gălbui sau alburiu. Miros și gust: pătrunzător, aromat, caracteristic, fără miros și gust strain. Mod de ambalare: plic de 8-10 g.
25.	Fulgi de ovăz 500 g	Fulgii de ovăz sunt obținuți prin presarea boabelor de ovăz. Culoare: maroniu-deschisă și un miros și gust distinct. Mod de ambalare: pungi de hârtie de 500 g.
26.	Fulgi de porumb 500 g	Fulgii de porumb sunt realizați prin extrudarea porumbului măcinat. Culoarea: galben-auriu, textură crocantă. Mod de ambalare: pungi de 500 g.
27.	Gem diverse fructe	Produsul sa aiba suprafata lucioasa, nezaharisita prezentandu-se ca o masa gelificata. Gustul placut si culoarea caracteristica sortimentului respectiv. Contine: piersici, caise, gelifiant-pectina. Capacele recipientelor nu trebuie sa fie bombate la exterior iar in interior sa nu prezinte pete de rugina. Mod de ambalare: borcane de -370g.
28.	Gris	Calitatea I. Aspect: granulos. Culoare: alb-gălbui. Miros: caracteristic, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros strain. Gust: caracteristic, puțin dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin. Nu se admite prezenta acarienilor in nici un stadiu de dezvoltare. Mod de ambalare: pungi de hartie 500g.
29.	Lapte praf, – 1kg	Pungi/sacii intacte, conținutul să nu aibă grunji la palpat, Grăsimi 26%. Pulbere fină omogenă, obținută din lapte crud, prin pulverizare și uscare. Culoare alb sau ușor gălbuie, fără impurități și particule colorate. Miros și gust tipic de lapte praf, fără mirosuri și gust străine. Ambalat in pungi de -1000 g
30.	Mazăre verde boabe, congelata, 400g	Boabe rotunde de culoare verde, caracteristică soiului, fără deviere de culoare; - gust și miros plăcut, caracteristic soiului, fără miros și gust străin; - după fierbere să se păstreze boabele întregi iar gustul caracteristic fiecărui produs; Ambalată în pungi de 400 g.
31.	Miere de albine	Calitatea I, fara spuma si fara corpuri straine, de culoare galbena. Miros și gust dulce, plăcut, specific. Consistența omogenă, fluidă, vâscoasă sau cristalizată. Ambalata la borcane de 900 g.

32.	Nuca de cocos	Produs care se prezinta sub form de fulgi. Mai poate contine:gluten, mustar, soia susan. Mod de ambalare: pungute de 100 g etichetate corespunzator conform normelor in vigoare.
33.	Orez bob mare, 1 kg	Calitatea I, (boabe complet decorticate) bob lung sau rotund, de culoare alba, fără miros de mucegai, încins sau urme de rozatoare. Timp de fierbere redus, să nu conțină impurități, să nu se dezintegreze prin fierbere. Miros caracteristic, gust placut specific dupa fierbere. Mod de ambalare-pungi de 1 kg (caracteristicile calitative sa nu fie compromise) .
34.	Orez risotto bob alb -500 g	Calitatea. I, bob rotund si nu foarte lung ,cu continut mai mare de amidon decat cel obisnuit, de culoare alba, fără miros de mucegai, încins, neinfestat. Timp de fierbere redus , să nu conțină impurități, să nu se dezintegreze prin fierbere. Să aibă aspect, gust și miros specific după fierbere. Consistenta cremoasa a risotto-ului este data de continutul mai mare in amidon. Mod de ambalare: pungi de 500 g, (caracteristicile calitative sa nu fie compromise).
35.	Orez brun	Calitatea I, (boabe complet decorticate) bob rotund, de culoare maro, fără miros de mucegai, încins sau urme de rozatoare. Timp de fierbere redus, să nu conțină impurități, să nu se dezintegreze prin fierbere. Miros caracteristic, gust placut specific dupa fierbere. Mod de ambalare-pungi de 1kg (caracteristicile calitative sa nu fie compromise) .
36.	Otet de mere cu miere -500 ml	Lichid limpede, la slab opalescent,fara corpuri straine,gust acrisor, obtinut din suc de mere cu miere de albine. Mai poate contine zahar brun. Mod de ambalare: recipient plastic de 500 ml, etichetat corespunzator conform normelor in vigoare.
37.	Pasta tomate 720 g	Produs pasteurizat, aspect de masa omogena, densa, cu gust si miros plăcut caracteristic tomatelor. Culoarea sa fie rosu aprins pana la caramiziu, uniforma in toata masa. Nu se admite gust si miros strain de fermentatie, afumare, caramelizare, mucegai. Ambalare: borcane de 720 g .
38.	Paste făinoase 500 g	Continut -făină de grâu albă, ou, grâu dur, și apă. Ambalajul să nu fie deteriorat, produsele să nu fie umede, rupte, zdrobite, mucegăite sau mărunțite, să nu fie sub formă de conglomerat. Aspect - suprafață netedă, mată, fără urme de făină nefrământată, îndoitori ușoare și deformate. Comportarea la fierbere si dupa fierbere : sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa isi pastreze forma ; prin fierbere, sa isi mareasca volumul de minim 2,5 ori. Infestare – nu se admite prezența insectelor în niciun stadiu de dezvoltare. Mod de ambalare-pungi de polietilena 500 g.

39.	Paste din făină integrală	<p>Continut -făină integrală de grâu , ou, grâu dur, și apă. Ambalajul să nu fie deteriorat, produsele să nu fie umede, rupte, zdrobite, mucegăite sau mărunțite, să nu fie sub formă de conglomerat.</p> <p>Aspect - suprafață netedă, mată, fără urme de făină nefrământată, îndoitori ușoare și deformate. Comportarea la fierbere si dupa fierbere : sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa isi pastreze forma ; prin fierbere, sa isi mareasca volumul de minim 2,5 ori. Infestare – nu se admite prezența insectelor în niciun stadiu de dezvoltare. Mod de ambalare-pungi de polietilena 500 g.</p>
40.	Pesmet-500 g	<p>Calitatea I. Aspect: granulos. Culoare: alb-gălbui. Miros: caracteristic, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros strain. Gust: caracteristic, puțin dulceag, fără gust amar, acru sau alt gust străin. Nu se admite prezenta acarienilor in nici un stadiu de dezvoltare. Textură crocantă. Mod de ambalare: pungi de hartie 500 g.</p>
41.	Porumb dulce-850 g	<p>Produs pasteurizat ce contine boabe de porumb sănătoase, întregi, rotunde de culoare galbenă. Ajunse la maturitatea de consum, fragede, neatacate de boli sau daunatori. Lichidul sa fie limpede sau usor opalescent, fara corpuri straine, cu sediment slab. Dupa fierbere, acestea trebuie sa isi mentina consistenta iar gustul sa fie caracteristic produsului. Gust si miros placut, specific soiului, fara miros si gust strain. Ambalare:cutie de 850 g.</p>
42.	Praf de copt-5-10 g	<p>Produs ce contine agent de crestere (bicarbonat de sodiu), agent de reglare a aciditatii (pirofosfat, acid de sodiu), agent de ingrosare (amidon de porumb).</p> <p>Mod de ambalare: plicuri termosudate 5-10 g, etichetate corespunzator conform normelor în vigoare</p>
43.	Rosii in bulion 680g	<p>Produs pasteurizat ce contine roșii întregi de aceeași varietate, apropiate ca mărime , culoare si grad de coacere.</p> <p>Bulionul trebuie să fie de culoare roșie cu gust și miros caracteristic, puțin sărat și trebuie să acopere în întregime tomatele. Nu se admite gust si miros strain de fermentatie, afumare, caramelizare, mucegai. Ambalare: borcane de 680 g .</p>
44.	Sare 1 kg	<p>Sare gemă, ambalată la pungi de 1 kg</p> <p>Culoare alba, fără gust și miros străin, fără corpuri străine.</p>
45.	Scortisoara 8-10 g	<p>Produs care se prezinta sub form de pudra cu consistenta fina, fara aglomerari stabile. Mod de ambalare: plicuri de 8-10 g etichetate corespunzator conform normelor in vigoare.</p>
46.	Stafide-200g	<p>Produs obtinut din struguri maturi, de culoare aurii si gust caracteristic stafidelor. Mod de ambalare: pungute de 200 g, etichetate corespunzator conform normelor în vigoare.</p>
47.	Suc de roșii-1L	<p>Produs pasteurizat, aspect de masa omogena, cu gust si miros plăcut caracteristic tomatelor.</p>

		Culoarea sa fie rosu aprins pana la caramiziu, uniforma in toata masa. Nu se admite gust si miros strain de fermentatie, afumare, caramelizare, mucegai. Ambalare: recipient de 1 L .
48.	Tăitei cu ou, 250 g	Continut -făină de grâu albă, ou, grâu dur, și apă. Ambalajul să nu fie deteriorat, produsele să nu fie umede, rupte, zdrobite, mucegăite sau mărunțite, să nu fie sub formă de conglomerat. Aspect - suprafață netedă, mată, fără urme de făină nefrământată. Se admit îndoituri ușoare și asperitati mici. Comportarea la fierbere si dupa fierbere: sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa isi pastreze forma; prin fierbere, sa isi mareasca volumul de minim 2,5 ori. Mod de ambalare-pungi de polietilena 250 g.
49.	Tăieței din făină integral-250 g	Continut -făină integrală de grâu , ou, grâu dur, și apă. Ambalajul să nu fie deteriorat, produsele să nu fie umede, rupte, zdrobite, mucegăite sau mărunțite, să nu fie sub formă de conglomerat. Aspect - suprafață netedă, mată, fără urme de făină nefrământată. Se admit îndoituri ușoare și asperitati mici. Comportarea la fierbere si dupa fierbere: sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa isi pastreze forma; prin fierbere, sa isi mareasca volumul de minim 2,5 ori. Mod de ambalare-pungi de polietilena 250 g
50.	Tăieței din orez- 250 g	Continut -făină din orez și apă. Ambalajul să nu fie deteriorat, produsele să nu fie umede, rupte, zdrobite, mucegăite sau mărunțite, să nu fie sub formă de conglomerat. Aspect - suprafață netedă, mată,de culoare albă. Se admit îndoituri ușoare și asperitati mici. Comportarea la fierbere si dupa fierbere: sa fie elastice, sa nu se lipeasca intre ele, sa isi pastreze forma. Mod de ambalare-pungi de polietilena 250 g
51.	Ulei floarea soarelui, 1L	Ulei rafinat din floarea soarelui, îmbuteliat în flacoane PET de 1 L. Limpede, fără suspensii și fără sediment. Culoare galbenă. Miros și gust plăcut. Fără miros și gust străin.
52.	Zahar, 1kg	Zahăr ambalat în pungi de 1 kg.Produs rafinat obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate. Culoare albă cu strălucire specifică. Gust și miros: Dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.
53.	Zahar vanilat 50 g	Zahăr vanilat, ambalat în plic de hârtie, cu greutate netă de 50 g. Produs rafinat obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de pudră fină, fără aglomerări, fără corpuri străine, omogenă, nelipicioasă. Culoare albă cu strălucire specifică. Gust și miros: Dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.

**Lotul nr. 12.– PÂINE**

Nr. Crt.	Denumire produs	UM	cantitate acord-cadru	
			minim	maxim
1.	Pâine semi feliată	Buc	960	2640

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Specificatii tehnice
1.	Pâine feliata , semialba, 300g	Buc	<p><b>Aspect exterior</b> - format alungit, neaplatizat, bine dezvoltat, fara crapaturi sau goluri. <b>Culoare</b>- aramie.</p> <p><b>Miros si gust</b> - normal, placut, caracteristic painii coapte, potrivit de sarat. Nu se admit gusturi si mirosuri straine (mucegai, ranced, acru).</p> <p><b>Ingrediente</b> – faina de tip 650, apa, drojdie , sare iodată, tarâte 10%.</p> <p><b>Consistenta</b> - miez in sectiune-masa cu pori fini, uniformi, bine afanat, legat structurat de coaja, elastic astfel incat la strangerea in mana sa ia repede forma initiala, nelipicios.</p> <p><b>Ambalare:</b> in pungi sau folie alimentara respectand normele de igiena si protectie sanitara a acestora emise de Minist. Sanatatii.</p>

**CONDIȚII DE LIVRARE:**

Transportul și asigurarea produselor vor fi asigurate gratuit de furnizor până la punctele de livrare stabilite.

Produsele oferite trebuie să fie în conformitate cu prevederile:

- Normelor cu privire la comercializarea cărnii de pui aprobate prin Ordinul nr. 206/2002;
- Ordinului ministrului sănătății nr. 976/1998 – “Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor” cu modificările ulterioare
- O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor cu modificările și completările ulterioare;
- Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, modificată și completată cu Legea 412/18 oct. 2004.

Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție. Produsele depreciate în perioada de garanție, precum și cele care prezintă vicii ascunse vor fi înlocuite gratuit de către furnizor IN MAXIM 24 ORE de la comunicare.

Metodele de testare sau de control privind calitatea produselor livrate vor fi conform standardelor în vigoare folosite de laboratoarele Direcție de Sănătate Publică Județene și vor fi efectuate numai în rețeaua sanitară sau sanitar-veterinară, cheltuielile fiind suportate de către furnizor.

### **AMBALAREA:**

Produsele trebuie sa fie ambalate astfel încat să se asigure o protecție convenabilă a produsului. Ambalajele trebuie să fie curate, fără miros strain.

### **CALITATEA PRODUSELOR:**

Calitatea produselor va respecta standardele în vigoare la nivel național la data depunerii ofertelor.

Produsele oferite vor fi numai de calitate I si **obligatoriu vor fi marcate** (etichetate) cu elemente de identificare prevazute in actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare – M.O. nr. 147/2002 cu completarile si modificarile ulterioare):

- denumire produs;
- cantitatea netă;
- data limita de consum, precedată de mențiunea “**expira la data de .....**”, cu indicarea necodificată a zilei, lunii și a anului;
- condiții de depozitare sau de folosire, atunci cand acestea necesită condiții speciale;
- denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau a distribuitorului;
- o mentiune ce să permită identificarea lotului (în cazul în care data limită de consum înscrisă sub forma; zi, luna an, nu este necesară).

Data limita de consum va fi stabilită de producator și marcată pe produs.

La fiecare livrare, produsele vor fi însoțite obligatoriu de certificat de calitate și/sau declarație de conformitate prin care producătorul/importatorul garantează calitatea produselor livrate (pentru cantitatea respectivă), de aviz de însoțire a mărfii și de factura fiscală.

### **TRANSPORTUL PRODUSELOR**

Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport, conform O.M.S. nr. 976/1998 “Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul și desfacerea alimentelor” cu modificarile ulterioare și O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor cu modificarile și completările ulterioare. Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, modificată și completată cu Legea 412/18. oct. 2004.

Expediția produselor este în sarcina exclusivă a furnizorului, în urmatoarele condiții :

- mijlocul de transport sa fie autorizat sanitar- veterinar (document ce trebuie atașat în oferta tehnică);
- să fie dotat cu mijloace de ventilație și frigorifice funcționale (pentru produsele care se impune);
- să se asigure pe toata durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor produsului.
- delegatul și personalul ce deservește mijlocul de transport trebuie să dețină carnet de sănătate vizat la zi și să poarte echipament de protecție corespunzator.

## PUNCTE DE LIVRARE:

Furnizarea si distributia produselor: se va face la sediul **Centrului de zi Primii Pași** din **Piatra Neamț, str. Izvoare, nr. 151J.**

## RITMICITATEA LIVRĂRILOR

**Livrarile** se vor efectua de **trei ori** pe săptămână în zilele de **luni, marți și miercuri**, după necesități, în baza comenzilor transmise de reprezentantul autorizat al autorității contractante.

**Transportul va fi organizat astfel încât livrarea produselor să fie încheiată în ziua stabilită până la orele 12 °°.**

## RECEPTIA CANTITATIVA SI CALITATIVA.

Termenul de garanție și termenul de valabilitate acordate produselor de către furnizor/producător sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.

Achizitorul va respinge la livrare (recepție) produsele livrate al căror termen de valabilitate rămas de la data recepției, este mai mic **de 80%** din termenul total de valabilitate dat de producător, precum și produsele livrate care nu corespund calitativ cu cerințele caietului de sarcini.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanție și în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 24 de ore, a produselor necorespunzătoare.

Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la recepția calitativă constată că minim 5% din produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate.

Dacă furnizorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să înlocuiască produsul în perioada convenită, achizitorul are dreptul de a rezilia unilateral contractul și de a pretinde plata de daune interese, cu condiția notificării furnizorului cu 24 ore înainte de data la care rezilierea ar produce efecte.

Nelivrarea produselor la termenul stabilit și conform condițiilor solicitate, rezerva dreptul autorității contractante de a denunța unilateral contractul cu condiția notificării furnizorului cu 24 ore înainte de data la care rezilierea ar produce efecte sau achizitorul are dreptul de a achiziționa produsele care fac obiectul contractului de la alt operator economic, furnizorul suportând prejudiciul reprezentat de diferența de pret dintre prevederile contractului și pretul real de achiziție, inclusiv transportul.

La livrarea produselor factura fiscală / avizul de expediție va fi însoțită de:

- certificat de calitate sau declarație de conformitate
- certificat sanitar- veterinar
- document certificat de Directia Sanitar Veterinara, ca aviz eliberat potrivit Ordinului 64/2007, emis de Autoritatea Nationala Sanitar – Veterinara și pentru Siguranta Alimentelor.
- certificat sanitar- veterinar de transport.
- *Livrarea produselor se considera încheiată în momentul în care reprezentantul unitatii beneficiare recepționează produsele și primește toate documentele de livrare : factura fiscală, aviz de însoțire a marfii, certificat de calitate sau declarație de conformitate și semnăza de primire pe factura fiscală și pe avizul de însoțire a marfii. Lipsa acestor documente atrage după sine respingerea produselor.*

**Oferta de preț va fi exprimată în lei/UM pentru fiecare produs, cu maxim 2 zecimale.** La elaborarea ofertei financiare, operatorii economici vor ține cont de unitatea de măsură prevăzută în caietul de sarcini, indiferent de gramajul efectiv al tipului de produs oferat.

Oferta financiară care nu va conține toate produsele solicitate în lotul respectiv va fi considerată neconformă și respinsă.

**Ofertantul câștigător va asigura prezenta unui delegat la fiecare livrare.**

## INFORMATII GENERALE

1. Cerințele prezentate mai sus sunt considerate ca fiind minimale. În acest sens orice oferta ce se abate de la prevederile caietului de sarcini va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior.

2. Plata produselor se va face din bugetul Direcției de Asistență Socială a municipiului Piatra Neamț.

3. Oferta de preț (Formularul de oferta însoțit de anexa la formularul de oferta) trebuie să cuprindă prețul unitar fără TVA, pentru fiecare produs oferat, cu valoarea transportului inclusă în preț. Valoarea se va calcula în lei fără TVA. Oferta câștigătoare își păstrează valabilitatea pe toată perioada de derulare a contractului încheiat, actualizarea se va face numai în condițiile prevăzute de legislația în vigoare.

4. Nu se admite cesionarea drepturilor dobândite prin contract, de către furnizor către terți.

5. Nu se admite formularea propunerii prin copy/paste din caietul de sarcini, acest tip de abordare atrăgând respingerea ofertei.

**6. Ofertele tehnice vor fi însoțite obligatoriu de fișele tehnice pentru Loturile nr. 1, 3, 4, 5, 12. Ofertele care nu sunt însoțite de fișele tehnice (acolo unde este cazul) vor fi respinse în temeiul art. 137 alin 3 lit a HG 395/2016. Pentru produsele de la Loturile nr. 7, 8, 10 este obligatorie precizarea producătorului în vederea evaluării corecte a ofertelor.**

7. Propunerile tehnice care conțin alte produse decât cele din lotul pentru care se ofertează atrag respingerea ofertei.

8. Propunerile tehnice ale ofertanților care depun oferte pentru mai multe loturi, și cuprind produse ale celorlalte loturi, creând un amalgam de produse și îngreunând procesul de evaluare, vor fi respinse în temeiul art. 137 alin 3 lit a HG 395/2016

Șef Serviciu,  
Lica Udriou

