

CAIET DE SARCINI

CUPRINS

Introducere	2
Contextul realizarii achizitiei	2
Informatii despre contextul care a determinat achizitia:	2
Informatii despre beneficiile anticipate de catre Autoritatea Contractanta:	2
Atributiile si responsabilitatile autoritatii contractante:	2
Descrierea produselor solicitate	3
Estimarea valorii contractului:	4
Caracteristicile tehnice ale produselor	13
Conditii impuse ofertantilor:	44
Livrarea produselor si termenul de plata	44
Receptia produselor :	45
Garantii :	45

Introducere

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

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

În cadrul acestei proceduri, *CAMINUL PENTRU PERSOANE VARSTNICE „CASTANUL” VICTORIA* îndeplinește rolul de Autoritatea contractantă.

Contextul realizării achizitiei

CAMINUL PENTRU PERSOANE VARSTNICE „CASTANUL” VICTORIA ofera gazduire, intretinere si ingrijire persoanelor care au implinit varsta legala de pensionare, pe perioada nedeterminata sau determinata, in functie de nevoile individuale ale acestora.

Serviciile de găzduire, intretinere si ingrijire sunt obligatoriu a fi asigurate în conformitate cu standardele in vigoare:

- Asigură condiții de locuit curate, igienizate, sigure, confortabile și adaptate; asigurarea de tratamente medicale prescrise de medicii specialisti; asigurarea de alimente pentru hrana;
- Asigură măsuri de prevenire și control al infecțiilor și protejarea contra riscului infecțiilor, asigurare tratamentelor medicale necesare in cazul beneficiarilor, tratamente ce se asigura pe tot parcursul perioadei de gazduire.

Informatii despre contextul care a determinat achizitia:

- necesitatea de a asigura beneficiarilor alimente;

Informatii despre beneficiile anticipate de catre Autoritatea Contractanta:

- satisfacerea necesitatii de a asigura beneficiarilor produse de ingrijire personala de calitate

Atributiile si responsabilitatile autoritatii contractante:

Implementarea contractului de furnizare se va face in conformitate cu prevederile caietului de sarcini, respectiv cu cele ale propunerii tehnice si financiare, precum si cu prevederile contractuale. Autoritatea Contractanta va urmari derularea si implementarea contractului prin personalul de specialitate din cadrul CPV „Castanul” Victoria.

In derularea contractului de furnizare autoritatea contractanta are urmatoarele atributii:

- Intocmirea contractelor subsecvente de furnizare, comanda/comenzile aferente acestuia, in conformitate cu legislatia in domeniul achizitiilor publice si a documentatiei de atribuire.
- Monitorizarea si respectarea termenelor de livrare/ plata a facturilor in conformitate cu documentatia de atribuire.

Descrierea produselor solicitate

Achiziționarea produselor detaliate în anexa la caietul de sarcini, prin încheierea unui acord cadru, cu un singur operator economic, fără reluarea competiției, în baza contractelor subsecvente pentru o perioadă de 24 luni.

Pe durata acordului cadru cantitățile minime și maxime care ar putea fi achiziționate sunt prevăzute în anexa nr.1 la caietul de sarcini pentru fiecare lot în parte. Produsele alimentare vor fi achiziționate pentru beneficiarii CPV Castanul Victoria, menționate în prezentul caiet de sarcini, furnizorii fiind obligați să livreze la adresele indicate produsele achiziționate.

Ofertanții vor prezenta oferta pentru toate produsele specificate într-un lot.

Evaluarea ofertelor se va face pentru toate produsele menționate (cantități maxime) în caietul de sarcini pentru fiecare lot în parte.

Totale produsele vor fi conform specificațiilor tehnice din caietul de sarcini; Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

Ofertanții vor transmite atât documentele de calificare cât și ofertele tehnice și financiare în format electronic scanat prin intermediul SEAP, iar procedura de atribuire se va aplica integral prin mijloace electronice. Toate documentele vor fi numerotate, semnate cu semnatura electronică și stampilate pe fiecare pagină de către persoana autorizată să reprezinte operatorul economic. Lipsa unui document din cele solicitate va putea conduce la descalificarea ofertantului.

Nu sunt acceptate oferte alternative.

În completarea ofertei tehnice ofertanții au obligația completării acesteia cu următoarele informații despre fiecare produs: denumirea produsului, marca, proveniența (producție internă, import).

Nota: lipsa acestor informații despre fiecare produs în cadrul prezentării ofertei tehnice poate duce la respingerea ofertei ca neconforme.

Produsele trebuie să îndeplinească condițiile de calitate solicitate conform specificațiilor tehnice prezentate în prezentul caiet de sarcini precum și a normelor legale în vigoare cu privire la calitate, compoziție, caracteristici, siguranță, ambalare și etichetare.

Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele care nu corespund cerințelor solicitate.

Ofertantul câștigător răspunde de calitatea produselor livrate în termenul de valabilitate.

În vederea încadrării în valoarea fondurilor alocate, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a diminua cantitatea de produse solicitate.

LOT 1- LAPTE, PRODUSE DIN LAPTE SI OUA

LOT 2- FRUCTE, LEGUME, ZARZAVATURI PROASPETE/CONGELATE

LOT 3 - CARNE SI PRODUSE DIN CARNE

LOT 4- PAINE, PRODUSE DE PATISERIE SI COFETARIE PROASPETE

LOT 5- FAINOASE, PRODUSE CONSERVATE, CONDIMENT SI ALTE PRODUSE FOLOSITE LA GATIT

LOT 6- PRODUSE ZAHAROASE SI DULCIURI

Estimarea valorii contractului:

La estimarea valorii contractului s-a tinut cont de prevederile art. 9 alin (1), art. 12, art. 16 din Legea 98/2016 si art. 16 din HG 395/2016.

Astfel, potrivit estimarii valorii si a studiilor de piata aferente produselor ce urmeaza a fi achizitionate, rezulta urmatoarele:

Valoarea estimata pe fiecare lot este:

Valoare totala a acordului cadru LOT 1 – intre 124.156,00 lei si 199.928,00 lei

Valoare estimata a celui mai mare contract subsecvent LOT 1- 9.803,00 lei

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent LOT 1 – 7,533.00 lei

Valoare totala a acordului cadru LOT 2 – intre 103.349,36 lei si 177.909,50 lei

Valoare estimata a celui mai mare contract subsecvent LOT 2- 9.801,13 lei

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent LOT 2 – 6.439,30 lei

Valoare totala a acordului cadru LOT 3 – intre 195.879,00 lei si 295.280,00 lei

Valoare estimata a celui mai mare contract subsecvent LOT 3- 19.754,40 lei

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent LOT 3 – 13.513,20 lei

Valoare totala a acordului cadru LOT 4 – intre 52.717,25 lei si 101.704,50 lei

Valoare estimata a celui mai mare contract subsecvent LOT 4- 5.768,00 lei

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent LOT 4 – 4.838,00 lei

Valoare totala a acordului cadru LOT 5 – intre 88.108,60 lei si 136.405,80 lei

Valoare estimata a celui mai mare contract subsecvent LOT 5- 6.367,70 lei

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent LOT 5 – 4.322,40 lei

Valoare totala a acordului cadru LOT 6 – intre 45.102,00 lei si 76.430,00 lei

Valoare estimata a celui mai mare contract subsecvent LOT 6- 4.076,00 lei

Valoarea estimata a celui mai mic contract subsecvent LOT 6 – 2.686,50 lei

Valoare estimata totala a acordului cadru: intre 609.312,21 lei si 987.657,80 lei

Cantitatile maxime si minime aferente fiecarui lot/ acord cadru sunt conform anexei din caietul de sarcini.

Cantitatile maxime si minime aferente contractelor subsecvente fiecarui lot al acordului cadru sunt conform anexei din caietul de sarcini.

Frecventa si valoarea contractelor ce urmeaza sa fie atribuite: Cantitatile prevazuta in caietul de sarcini, sunt orientative si nu se constituie in obligatie contractuala. Aceaste cantitati au fost estimate la nivelul consumului mediu din anii anteriori. Contractele subsecvente se vor atribui semestial , in functie de necesitatile autoritatii contractante.

LOTUL 1 - LAPTE, PRODUSE DIN LAPTE SI OUA

nr. crt.	denumire produs	um	cantitate min cs	cantitate max cs	cantitate min ac	cantitate max ac
1	oua de gaina	buc	900	1200	17600	28200
2	lapte UHT 3,5%	litru	50	70	960	1800
3	smantana 20% 900 gr	buc	16	20	192	480
4	telemea vaca semi-sarata (buc de 4 kg)	buc	20	25	300	600
5	cascaval calup 3 kg	buc	15	20	360	500
6	Branza burduf	buc	20	27	480	648
7	branza de vaci (calup 5 kg)	buc	15	20	360	480
8	unt de masa portionat 10 gr	buc	800	1000	9600	20000
9	unt de masa 65% 200 gr	buc	6	8	72	144
10	Margarina 500 gr	buc	6	8	72	144
11	iaurt simplu 150 gr	buc	280	360	3360	4800
12	iaurt cu fructe 120 gr	buc	280	360	3360	4800
13	temelea de vaca (0.500 gr)	buc	10	13	240	312
14	Smantana lichida 1 litru/ 500 gr	Buc	16	20	192	360

LOTUL 2 - FRUCTE, LEGUME, ZARZAVATURI PROASPETE/CONGELATE

nr. crt.	denumire produs	um	cantitate min cs	cantitate max cs	cantitate min ac	cantitate max ac
1	mazare congelata 2,5 kg	buc	8	11	192	264
2	fasole boabe	kg	20	27	480	648
3	pere	kg	15	20	360	480
4	mere	kg	25	33	600	792
5	banane	kg	72	96	864	1728
6	portocale	kg	15	20	360	500

7	struguri	kg	15	20	360	500
8	mandarine/clementine	kg	15	20	360	500
9	kiwi	kg	12	16	288	384
10	lamai	kg	5	7	60	80
11	cirese	kg	20	27	60	120
12	capsuni	kg	20	27	60	120
13	pepene verde	kg	20	27	60	120
14	nectarine/piersici	kg	20	27	120	240
15	prune	kg	25	33	120	240
16	varza noua	kg	20	40	960	1800
17	ardei gras	kg	30	60	600	1000
18	castraveti	kg	40	53	564	1000
19	rosii	kg	25	50	600	1200
20	salata verde	buc	20	40	480	960
21	ceapa galbena	kg	30	60	720	1440
22	morcovi	kg	20	40	720	1440
23	cartofi	kg	80	200	1920	3840
24	telina	kg	15	20	200	400
25	usturoi	kg	10	13	120	220
26	ceapa verde	leg	30	55	350	700
27	ridichi	leg	40	53	350	700
28	dovlecei	kg	15	30	150	300
29	conopida	kg	15	30	150	300
30	verdeata (patrunjel, leustean, marar)	leg	20	40	480	960
31	vinete congelate punga 450 gr	buc	10	20	150	300
32	Ciuperci champinion	Kg	10	13	240	300
33	Ceapa rosie	kg	15	20	150	300
34	spanac congelat punga 1 kg	buc	10	11	192	350
35	fasole verde congelata 2.5 kg	buc	10	11	192	350

LOTUL 3 - CARNE SI PRODUSE DIN CARNE

nr. crt.	denumire produs	um	cantitate min cs	cantitate max cs	cantitate min ac	cantitate max ac
1	pui grill	kg	30	35	500	650
2	piept de pui dezodat congelat	kg	20	40	300	700
3	pulpe inferioare de pui congelate	kg	60	80	1200	1500
4	ficat de pui (0.500 gr)	buc	10	15	180	360
5	file cod	kg	9	12	80	160
6	file salau bax 10 kg	kg	10	15	100	200
7	burta de vita	kg	10	15	125	250
8	carne de vita	kg	16	20	100	200
9	carne porc lucu	kg	30	60	720	1200
10	cottet de porc fara os	kg	20	27	480	648
11	ceafa de porc	kg	30	60	450	900
12	pulpa de porc	kg	20	27	480	648
13	pasta mici	kg	10	13	180	240
14	carnati de porc afumati (tip oltenesti)	kg	15	30	180	360
15	ciolan afumat	kg	15	20	360	480
16	muschi file afumat	kg	12	16	288	384
17	kaizer din pulpa	kg	24	32	576	768
18	sunca prasata	kg	12	16	288	384
19	slanina afumata cu boia	kg	20	30	400	500
20	cremvrusti cu piept de pui	kg	20	27	480	648
21	carnati oltenesti	kg	15	30	350	500
22	sunca din piept de pui	kg	15	20	288	384

23	carne de miel	kg	30	40	60	80
24	organe de miel	kg	15	20	30	40
25	picioare de porc	kg	10	13	20	40
26	leber	kg	12	15	24	30
27	Caltabos	Kg	20	25	35	40

LOTUL 4- PAINE, PRODUSE DE PATISERIE SI COFETARIE PROASPETE

nr. crt.	denumire produs	um	cantitate min cs	cantitate max cs	cantitate min ac	cantitate max ac
1	paine alba 1000 gr	buc	570	600	6935	13870
2	prajituri asortate 1 kg	buc	5	10	60	100
3	cozonac 800 gr	buc	5	10	80	100
4	tort diplomat	kg	6	10	20	30
5	pasca 0,450g	buc	11	12	22	24

LOTUL 5 - FAINOASE, PRODUSE CONSERVATE, CONDIMENTE SI ALTE PRODUSE FOLOSITE LA GATIT

nr. crt.	denumire produs	um	cantitate min cs	cantitate max cs	cantitate min ac	cantitate max ac
1	lapte praf	kg	4	5	96	120
2	boia de ardei dulce - 50 gr	buc	30	40	360	730
3	condimente de porc-20 gr	buc	20	27	120	240
4	Condimente de pui - 20 gr	buc	20	27	120	240
5	zahar tos	kg	24	32	350	700
6	foi de dafin	buc	5	7	50	100

7	taitei ondulate cu oua - 250 gr	buc		12	16	288	384
8	malai 1kg	kg	12	12	16	288	384
9	mustar - 500 gr	buc	12	12	16	288	384
10	paste fainoasa (penne) 500 gr	buc	12	12	16	288	384
11	orez	kg	20	20	40	400	768
12	ulei floarea soarelui 1 litru	litru	30	30	40	720	960
13	Spaghete - 400 gr	buc	6	6	8	144	192
14	Sare iodata- 1 kg	kg	10	10	13	100	150
15	Sare muraturi - sac 25 kg	kg	4	4	6	6	10
16	faina alba 1 kg	kg	20	20	25	480	600
17	Baza pentru mancare cu legume - 200 gr	buc	4	4	10	150	300
18	Baza pentru mancare cu gust de gaina	Buc	4	4	10	150	300
19	Ceai	buc	30	30	40	720	960
20	gris de grau 1 kg	kg	8	8	11	192	264
21	gogosari murati - 720 gr	buc	30	30	40	720	960
22	castraveti murati - 720 gr	buc	30	30	40	720	960
23	gem piersici - 370 gr	buc	15	15	30	360	720
24	Gem dietetic - 220 gr	Buc	8	8	16	192	384
25	conserva ciuperci- 400 gr	buc	30	30	40	384	768
26	conserva mazare in saramura	buc	6	6	8	144	192
27	conserva ton - 185 gr	buc	15	15	20	360	480
28	vinete la borcan	buc	6	6	12	60	120
29	salata de sfecla rosie	buc	30	30	40	720	960
30	fasole verde 720gr	buc	12	12	18	144	288
31	pasta de tomate-0.800 gr	buc	17	17	34	165	330
32	zarzavat ciorba - 720 ml	buc	33	33	44	792	1056
33	pate ficat porc -100 gr	buc	15	15	20	480	960
34	pate ficat pui - 100 gr	buc	15	15	20	480	960

35	conserva carne porc/vita-300 gr	buc	15	16	500	850
36	zacusca	buc	12	16	288	384
37	miere-250 gr	buc	16	21	384	504
38	praf de copt	buc	24	32	576	600
39	zahar vanilinat	buc	24	32	576	600
40	esente de rom si vanilie	buc	12	24	144	288
41	cimbru	buc	15	30	360	480
42	piper negru macinat	buc	15	30	360	480
43	drojdie uscata (50 gr)	buc	12	24	144	288
44	otet alimentar	litru	6	12	80	165
45	cacao pudra 100 gr	buc	6	8	72	144
46	gelatina 100 gr	buc	5	7	60	120
47	conservant	buc	5	7	60	120
48	zahar pudra 100 gr	buc	5	7	120	168
49	compot piersici - 750 gr	buc	13	26	156	312
50	pesmet - 500 gr	buc	10	13	240	312
51	masline negre - 2.5 kg	cutie	5	6	60	80
52	Scortisoara - 50 gr	buc	10	13	100	120

LOTUL 6 - PRODUSE ZAHAROASE SI DULCIURI

nr. crt.	denumire produs	um	cantitate min cs	cantitate max cs	cantitate min ac	Cantitate max ac
1	budinca de vanilie	buc	12	16	144	288
2	budinca de ciocolata	buc	12	16	144	288
3	crema ciocolata	buc	16	21	192	384
4	halva	buc	8	16	192	384

5	suc/racoritoare cu aroma portocale (2 l)	buc	18	36	216	432
6	biscuiti simpli (100 gr)	buc	141	188	1692	3384
7	biscuiti sarati (100 gr)	buc	20	40	480	960
8	cereale cu ciocolata (225 gr)	buc	20	25	480	700
9	Cereale dietetice (225 gr)	buc	11	15	240	350
10	ciocolata cu lapte (100 gr)	buc	20	25	240	500
11	croissant/corn cu ciocolata	buc	50	94	564	1140
12	foi cremnit (400 gr)	buc	4	5	96	120
13	pisoturi (400 gr)	buc	4	5	96	120
14	prajitura tip rulada (300 gr)	buc	13	26	60	156
15	apa minerala (2 l)	buc	60	80	1440	1920
16	apa plata (2 l)	buc	60	80	1440	1920
17	prajitura tip "iramisu" (250 gr)	buc	10	20	240	480
18	prajitura baton tip "magura"	buc	141	188	2880	3840

Cod CPV :

15000000-8 - Alimente, bauturi, tutun si produse conexe (Rev.2)

15110000-2 - Carne (Rev.2)

15220000-6 - Pește, file de pește și alte tipuri de carne de pește congelate (Rev. 2)

15811100-7 - Pâine (Rev. 2)

15811500-1 - Produse de panificație preparate (Rev. 2)

15842300-5 - Dulciuri (Rev.2)

15897200-4 - Conserve de alimente (Rev.2)

15511000-3 - Lapte (Rev.2)

15541000-2 - Branza de masa (Rev.2)

15851100-9 - Paste fainoase nepreparate (Rev.2)

15300000-1 - Fructe, legume si produse conexe (Rev.2)

Caracteristicile tehnice ale produselor**LOT 1: LAPTE, PRODUSE DIN LAPTE SI OUA**

PRODUS	CARACTERISTICI TEHNICE
OUA DE GAINA	Oua categoria A, marimea M, minim 53 gr, cu coaja si membrana normale, curate. Albusul oului trebuie sa fie transparent, limpede, de o consistenta gelatinoasa si lipsit de corpuri straine de orice natura. Nu se admit oua sparte, crapate. Ouale trebuie sa fie marcate individual, vizibil cu data ouatului, conform prevederilor HG 106/2002. Ambalajele vor fi salubre, uscate, inscriptionate si etichetate conform normelor in vigoare. Ambalarea si livrarea se va face in cofrag de 30 de oua. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 10 zile
LAPTE UHT 3,5%	Produs natural, pasteurizat, care se prezinta sub forma unui lichid omogen, cu gust si miros specific, culoare alba, fara impuritati si particule colorate, cu continut de grasime maxim de 1,5%. Nu se admite mirosul de alterare, sau alte

	<p>mirosuri straine. Produsul va fi ambalat la cutii de 1 litru sau bidoane de 2 litri curate, intacte, uscate, care au atasate etichete cu Informatii despre compositia produsului, conditii de pastrare, data fabricatiei, termen de valabilitate.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>
SMANTANA 20%	<p>Smantana fermentata, grasime min. 20% obtinuta din materii prime sanatoase, compositie compacta, uniforma, omogena, culoare caracteristica produsului – alb mat, gust placut, nesarat. Nu se admit gust si miros straine de ranced, acru, amar, statut. Se livreaza in ambalaje de plastic de 900 grame , cu capace presate sau termosudate, intacte. Ambalajul sa asigure integritatea produsului, sa fie marcat in loc vizibil cu lista ingredientelor, denumire, sortiment, continut de grasime, data expirarii.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 15 zile</p>
TELEMEA VACA SEMI-SARATA (4 KG)	<p>Branza telemea de vaci Cal I, minim 25% grasime, fara miros sau gust neplacut, sa aiba aspect natural, inchegata cu cheag natural, sa nu contina impuritati, sa fie compacta, sa nu se faramiteze, sa fie in saramura proprie, sa nu prezinte mucegai, sa fie semi-sarata.</p> <p>Masa omogena, fara impuritati, consistenta solida, gust si miros placute, caracteristice. Culoare alba de lapte, fara particule colorate. Produsul va fi ambalat individual, cu masa neta de maxim 1 kg.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 4 zile</p>
CASCAVAL (CALUP 3 KG)	<p>Calupuri dreptunghiulare de dimensiuni uniforme, ambalate individual in folie de plastic si etichetate corespunzator.</p> <p>Aspect exterior: suprafata neteda, curate fara acute, goluri sau crapaturi. Aspect interior: culoare alb-galbui, uniforma in toata masa, consistenta miezului usor elastica, la rupere sa se desface in fasii. Miros placut, caracteristic branzeturilor. Gust placut, cu aroma specifica branzeturilor cu pasta oparita provenita din lapte.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>
BRANZA BURDUF	<p>Branza din lapte de oaie, preparate din materii prime sanatoase, fabricate si ambalata in conditii de igiena impusa de reglementarile specifice. Invelisul exterior al ambalajului sa fie continuu, rezistent, curat, uniform, uscat, ambalata in suluri de 300-400 gr, compositie compacta, culoare caracteristica produsului- galburi, minim 45% grasime.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>

<p>BRANZA DE VACI (5KG)</p>	<p>Branza de vaci de calitate superioara, produs natural obtinut din lapte de calitate. Masa omogena, curata, fara impuritati, fara scurgere de zer. Consistenta de pasta fina, cremoasa, nesfarmicioasa. Gust si miros placute, aromate, specific de fermentatie lactica. Nu se admit gust sau miros strain (acru, amara, ranced, de mucegai, drojdii, etc.) Culoare alba, uniforma in toata masa. Grasime raportata la substanta uscata: min. 20%. Ambalare la galeata sau cutie din plastic</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 4 zile</p>
<p>UNT DE MASA PORTIONAT 10GR</p>	<p>Unt de masa, obtinut prin prelucrarea industriala a smantanii pasteurizate, provenita din lapte de vaca. Laptele, samnatana materie prima si materialele auxiliare folosite sa corespunda documentelor tehnice normative de produs si normelor sanitare in vigoare. Masa omogena, fara impuritati. Culoare alba sau galbena, cu luciu slab. Grasime min. 65%. Ambalare individuala, pachete de 10 gr.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>
<p>UNT DE MASA 65% 200 GR</p>	<p>Unt de masa, cu minim 65% grasime, ambalat in pachete de 200 gr, fara gust sau miros strain, amar, ranced</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 15 zile</p>
<p>MARGARINA</p>	<p>Grasime tartinabila vegetala 20% grasime. Ingrediente: apa, uleiuri vegetale, sare 0,8%, emulgatori, acidifiant, aroma, antioxidant, colorant, vitamin. Masa omogena lucioasa, onctuoasa, fara picaturi in sectiune. Consistenta compacta, cremoasa, tartinabila. Gust si miros placute, cu aroma specifica, fara gust sau miros strain. Culoare alb sau albgalbuie. Ambalata in caserola de polipropilena, cu masa neta de 500 gr.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>
<p>IAURT SIMPLU – 150 GR</p>	<p>Preparat din lapte de vaca proaspat, pasteurizat, omogenizat. Aspect- coagul de consistenta ferma, fara bule de gaz. Culoare -alba de lapte sau cu nuanta usor galbuie. Grasime minim 2.8%. Se livreaza in recipiente de plastic de 150 grame. Ambalajul sa asigure integritatea produsului, sa fie marcat in loc vizibil cu lista ingredientelor, denumire sortiment, continut de grasime, data expirarii.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 10 zile</p>
<p>IAURT CU FRUCTE – 120 GR</p>	<p>Produs fabricat din lapte de vaca pasteurizat, nu sunt admise adaosuri si conservanti. Aspect si consistenta: coagul consistent, fara bule de gaz, cremos, la rupere-</p>

	<p>aspect de portelan, cu usoara eliminare de zer. Culoare : specifica iaurtului.</p> <p>Gust si miros: specific iaurtului cu fructi, placut, acrisor, nu se admit gust si miros strain (amar, ranced, de mucegai)</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 10 zile</p>
TELEMEA DE VACA (0.500GR)	<p>Consistenta: masa compacta, legata, de consistenta uniforma, se rupe usor fara a se sfarama. Culoare: alba, uniforma in toata masa.</p> <p>Miros si gust: placut, specific branzei maturate din lapte de vaca, acrisor, usor sarat, dupa degustare lasa o senzatie untoasa. Bucati ambulate individual in vid.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 10 zile</p>
SMANTANA LICHIDA (1 litru / 500 ml)	<p>Smantana pentru gatit 15% grasime, ambalaj intre 500 ml si 1 litru</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>

Caracteristicile tehnice din caietul de sarcini raman nemodificate pe toata durata acordului cadru.

Aceste produse vor indeplini conditiile de calitate prevazute in legislatia in vigoare, inclusiv:

HG nr.924/2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare;

HG nr.954/2005 privind aprobarea Regulilor specifice de igiena pentru alimente de origine animala;

OUG nr.97/2001 privind reglementarea productiei, circulatiei si comercializarii alimentelor, Legea nr.57/2002 pentru aprobarea OUG nr.97/2001.

Ofertantul castigator raspunde de calitatea produselor livrate in termenul de valabilitate.

Livrarea va fi insotita de factura fiscala. Receptia se va efectua la destinatia finala. Expedierea produselor este in sarcina furnizorului.

Ofertantii vor depune oferta pentru toate produsele mentionate in cadrul lotului.

In completarea ofertei tehnice ofertantii au obligatia completarii acesteia cu urmatoarele informatii despre fiecare produs: denumirea produsului , marca, provenienta (productie interna, import), termen de garantie. Se vor respecta normele metodologice privind etichetarea alimentelor

Nota: Lipsa acestor informatii despre fiecare produs in cadrul prezentarii ofertei tehnice va duce la respingerea ofertei ca neconforme.

Comenzile vor fi trimise la furnizor, acesta avand obligatia de a livra produsele in termen de 24 ore de la data primirii comenzii .

Ofertantii vor depune oferta pentru toate produsele mentionate in cadrul lotului.

LOT 2: FRUCTE, LEGUME, ZARZAVATURI PROASPETE/CONGELATE

PRODUS	CARACTERISTICI TEHNICE
MAZARE CONGELATA (punga 2.5 kg)	<p>Ambalata in pungi de 2.5 kg, securizate corespunzator unei manipulari facile la cantarire, depozitare si eliberare spre consum. Etichetare corespunzatoare, fara bucati de gheata in interior, fara corpuri straine, aspectul legumelor sa fie intact, nedeteriorat.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>
FASOLE BOABE	<p>Fasole alba uscata, aspect, culoare si gust sa fie caracteristic fasolei sanatoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fara miros sau gust strain (mucegai, incins sau substante chimice), fasolea boabe trebuie sa fie din recolta aceluiasi an. Nu se admite infestarea cu gargarita a fasolei, dimensiunea specifica a soiului, uniforma. Produsul se livreaza in saci de 10 kg.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
PERE	<p>Pere calitatea I, fructe intacte, sanatoase, curate (fara urme de ingrasamant sau substante fitofarmaceutice toxice, fara pamant sau alte corpuri straine), fara defecte exterioare sau interioare (deteriorari produse de frig, defecte de forma sau culoare la nivelul epidermei, vatamari mecanice sau produse de boli ori daunatori, viermi, pete, etc.). Dimensiune calibrate conform clasei de calitate, consistenta tare, sa reziste la o apasare usoara. Nu sunt admise fructele cu o consistenta moale la apasare. Gust si miros placute, specifice, fara gust sau miros strain. Culoare galbena, ambalare in cutii sau lazi de 5-10 kg.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 5 zile</p>
MERE	<p>Mere romanesti de consum, calitatea I, fructe proaspete vrac, fara lovituri, fara miros si/sau gust strain, fara miros de mucegai. Produs ambalat in ladite de 5-10 kg.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 5 zile</p>
BANANE	<p>Calitatea I, intregi, tari, sanatoasa, curate, fara deteriorari cauzate de temperature joase (inghet), fara lovituri, fara miros si/sau gust strain.</p> <p>Produsul se va livra vrac, ambalat corespunzator astfel incat caracteristicile calitative si cantitative sa nu fie compromise. Produsul se marcheaza vizibil conform standardelor in vigoare.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 3 zile</p>

<p align="center">PORTOCALE</p>	<p>Fructele trebuie sa fie intregi, curate, sanatoasa, fara atacuri de boli sau alte caracteristici care sa le faca impropriei consumului, fara semne organoleptice de alterare, modificare a aspectului culorii, consistentei, gustului, mirosului, fara urme de contact cu rozatoare, fara gust slab aromat astringent. Fructele nu trebuie sa prezinte insusiri negative cum ar fi: pulpa moale, fainoasa, fermentata, supracoapta, cu pete.</p> <p>Ambalate in plase de 1 kg</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 7 zile</p>
<p align="center">STRUGURI</p>	<p>Struguri de masa calitate extra. Ciorchini compacti, sanatosi, curati (fara urme de ingrasamant sau substante fitofarmaceutice toxice, fara pamant sau alte corpuri straine), fara defecte exterioare sau interioare (defecte de forma sau culoare la nivelul epidermei, vatamari mecanice sau produse de boli ori daunatori, viermi, etc). Dimensiune calibrate conform clasei de calitate extra. Gust si miros placute, specifice, fara gust si miros strain (acru, amar, de substante chimice, etc). Ambalare in cutii sau lazi, avand o calitate care sa nu permita deteriorarea produsului pe timpul transportului si al depozitarii.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 3 zile</p>
<p align="center">MANDARINE/CLEMENTINE</p>	<p>Mandarine calitatea I. Fructe sanatoase, fara defecte exterioare sau interioare (coaja intacta, fara pete produse de boli sau daunatori, fara vatamari mecanice sau produse de inghet). Dimensiune medie, consistenta tare. Gust si miros placute, specifice, fara gust sau miros strain (acru, amar, de substante chimice, de fermentatie). Culoare portocalie uniforma. Ambalare in cutii, ladite sau saculeti.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 7 zile</p>
<p align="center">KIWI</p>	<p>Fruct bine copt, fara atacuri de boli sau insect, fara lovituri mecanice. Gust si miros placute, specifice, fara gust sau miros straine. Culoare specifica. Ambalare in casserole de 1 kg.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 7 zile</p>
<p align="center">LAMAI</p>	<p>Lamai calitatea I. Fructe sanatoase, fara defecte exterioare sau interioare (coaja intacta, fara pete produse de boli sau daunatori, fara vatamari mecanice sau produse de inghet). Dimensiune medie, consistenta tare. Gust si miros placute, specifice, fara gust sau miros strain (acru, amar, de substante chimice, de fermentatie). Culoare galbena uniforma. Ambalare in cutii, ladite sau saculeti.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 7 zile</p>

<p>CIRESE</p>	<p>Cirese calitate extra. Fructe intacte, sanatoase, curate (fara urme de ingrasamant sau substante fitofarmaceutice toxice, fara pamant sau alte corpuri straine), fara defecte exterioare sau interioare (defecte de forma sau culoare la nivelul epidermei, vatamari mecanice sau produse de boli ori daunatori, viermi, etc. Dimensiune calibrate conform clasei de calitate extra, consistenta tare. Gust si miros placute, specifice, fara gust sau miros straine . Culoare rosie, ambalare in cutii sau lazi de maximum 5 kg Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 3 zile</p>
<p>CAPSUNI</p>	<p>Fructe intacte, sanatoase, curate (fara nisip, pamant sau alte corpuri straine, fara urme de ingrasamant sau substante fitofarmaceutice toxice), cu aspect proaspat, fara defecte exterioare sau interioare (pete produse de boli sau daunatori, vatamari mecanice, defecte de forma). Dimensiune mare, calibrate, cu diametru de 25 mm, gust placut, specific, fara gust sau miros strain (acru, amar, de substante chimice, de fermentatie), culoare rosie, uniforma, specifica. Ambalare in cutii sau ladite, in cantitati mici, astfel incat sa fie impiedicata deteriorarea produsului. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 1 zile</p>
<p>PEPENE VERDE</p>	<p>Pepeni ajunsi la maturitate, copti, sanatosi, curati (fara urme de ingrasamant sau substante fitofarmaceutice toxice, fara pamant sau alte corpuri straine), fara defecte exterioare sau interioare, cu diametru de minim 20 cm, gust placut, dulce, specific, fara gust sau miros strain (acru, amar). Ambarare in lazi sau saci Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 7 zile</p>
<p>NECTARINE/PIERSICI</p>	<p>Piersici sau nectarine calitate extra. Alegerea unuia dintre cele doua produse apartine autoritatii contractante, in functie de meniul beneficiarilor si disponibilitatea produsului pe piata. Fructe intacte, sanatoase, curate (fara urme de ingrasamant sau substante fitofarmaceutice toxice, fara pamant sau alte corpuri straine), fara defecte exterioare sau interioare (defecte de forma sau culoare la nivelul epidermei, vatamari mecanice sau produse de boli ori daunatori, viermi, pete). Dimensiune calibrate conform clasei de calitate extra. Consistenta tare, sa reziste la o apasare usoara, nu sunt admise fructele care prezinta o consistenta moale. Gust si miros placute, specifice, fara gust sau miros strain (acru, amar, de substante chimice); epiderma de culoare galbena, acoperita cu rosu in proportie de 40-50%, iar pulpa de culoare galbena.Ambalare in cutii sau lazi,</p>

	<p>avand o cantitati care sa nu permita deteriorarea produsului pe timpul transportului si al depozitarii.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 3 zile</p>
PRUNE	<p>Prune calitate extra. Fructe intacte, sanatoase, curate (fara urme de ingrasamant sau substante fitofarmaceutice toxice, fara pamant sau alte corpuri straine), fara defecte exterioare sau interioare (defecte de forma sau culoare la nivelul epidermei, vatamari mecanice sau produse de boli ori daunatori, viermi, pete, etc.). Dimensiune calibrate conform clasei de calitate extra, consistenta tare. Gust si miros placute, specifice, fara gust sau miros strain (acru, amar, de substante chimice, de fermentatie). Culoare albastru inchis pentru epiderma si galben-crem pentru pulpa. Ambalare in cutii sau lazi, avand o cantitate care sa nu permita deteriorarea produsului pe timpul transportului si al depozitarii.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 3 zile</p>
VARZA NOUA	<p>Varza capatana buna, tare, cu Frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara umiditate exterioara, fara deprecieri cauzate de daunatori, fara lovituri si deteriorari, fara deprecieri datorate gerului, fara gust sau miros strain. Ambalare: sac din plasa de 10-15 kg.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 7 zile</p>
ARDEI GRAS	<p>Ardei intregi de culoare galben/rosu, cu caliciul nevatamat, sanatosi, proaspeti, curati, tari, fara vatamari, fara urme de ingrasamant sau produse fitofarmaceutice toxice, culoare specifica soiului, fara gust sau miros strain.</p> <p>Ambalare: sac din plasa de 5-10 kg.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 3 zile</p>
CASTRAVETI	<p>Castraveti calitatea I, intregi, sanatosi, cu aspect proaspat, curati (fara urme de ingrasamant sau produse fitofarmaceutice toxice, pamant, nisip sau alte corpuri straine), fara defecte exterioare sau interioare. Gust si miros placute, specifice soiului, fara gust sau miros strain.</p> <p>Ambalare in saci de 5-10 kg.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 3 zile</p>
ROSII	<p>Rosii intregi, sanatoase cu aspect proaspat, curate, lipsite de zone pedunculare verzi vizibile. Culoare specifica soiului, tari, fara defecte de forma si culoare la nivelul epidermei, fara umiditate externa, fara miros sau gust strain, fara afectiuni cauzate de daunatori. Continutul fiecarui ambalaj trebuie sa fie omogen si sa contina numai tomate de</p>

	<p>aceeasi origine, soi sau tip comercial, calitate si calibru. Ambalare: ladite de 5-10 kg. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 3 zile</p>
SALATA VERDE	<p>Capatana intreaga cu aspect proaspat, sanatoasa, curata (fara urme de pamant, nisip sau alte corpuri straine, fara urme de ingrasamant sau produse fitofarmaceutice toxice), fara defecte interioare sau exterioare (umiditate exterioara anormala, fara gauri sau melci). Gustul si mirosul vor fi placute , specifice, fara gust sau miros strain. Ambalare: ladite de max. 5 kg Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 1 zile</p>
CEAPA GALBENA	<p>Ceapa galbena, cu bulbi intregi, curati, sanatosi, fara atacuri de boli sau insect care sa le faca improprii consumului, fara vatamari produse de frig si umezeala, fara umiditate exterioara anormala, suficient de uscata in stadiul de utilizare. Produsul se livreaza la sac/plasa de 3 kg. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>
MORCOVI	<p>Radacini netede cu aspect proaspat, forma regulate, fara fisuri sau crapaturi, nelemnificati, fara defecte de coloratie, fara tendinte de incoltire, fara umiditate externa, fara miros sau gust strain. Ambalat in pungi de plastic sau saci de plasa de 5 kg maxim. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 7 zile</p>
CARTOFI	<p>Calitatea I, aspect normal caracteristic soiului, proaspeti, sanatosi, intregi (minim 95%), curati, acoperiti bine cu coaja, tari, neincoltiti, fara defecte externe sau interne care sa afecteze calitatea (crapaturi, deformari grave, pete sub coaja de culoare gri-albastrui sau negre), lipsiti de umezeala externa anormala, fara miros sau gust strain. Culoare – galbena sau rosie. Produsul se livreaza la sac/plasa de 5 kg . Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 15 zile</p>
TELINA	<p>Radacini cu aspect proaspat, nelemnificate, fara defecte de coloratie, fara umiditate externa, fara miros sau gust strain. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 10 zile</p>
USTUROI	<p>Capatani cu bulbi intregi, curati, sanatosi, neincoltit, fara atacuri de boli, fara vatamari produse de frig, mucegai. Produsul se livreaza vrac. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>

CEAPA VERDE	<p>Ceapa verde calitatea I, întreaga, cu aspect proaspăt, frunzele să nu fie îngălbenite sau vestejite, curată (fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice, fără pământ, nisip sau alte corpuri străine), fără defecte exterioare sau interioare (umiditate exterioară anormală, vătămări mecanice, defecte de formă, crapături, pete produse de boli sau daunatori). Dimensiune medie, consistență fragedă, gust și miros plăcute, specifice soiului, fără gust sau miros străin. Culoare albă pentru tulpini și verde pentru frunze. Ambalare în ladite de 5-10 kg.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 3 zile</p>
RIDICHI	<p>Proaspete, întregi, fără tăieturi, sănătoase, lipsite de orice materii vizibile, fără dăunători, fără depreciări cauzate de dăunători, fără semne de deshidratare internă, fără umiditate exterioară anormală, fără miros sau gust străin</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 3 zile</p>
DOVLECEI	<p>Produs proaspăt, curat (fără pământ, nisip sau corpuri străine), fără defecte externe sau interne (lovituri mecanice, crapături, deformări grave, pete provocate de boli sau daunatori, etc.) Marime medie, consistență tare, specifică sortimentului. Culoare verde. Gust și miros plăcute, specific sortimentului, fără gust sau miros străine. Ambalare: cutii sau lazi de max. 5 kg.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 5 zile</p>
CONOPIDA	<p>Penducul cu masă vegetativă cu aspect granulat și inflorescență de culoare albă, cu frunze oval alungite așezate în rozetă, bine coaptă, nepatăată, în stare proaspătă. Gust și miros plăcute, specifice, fără gust sau miros străin. Culoare alb-gălbui. Ambalate corespunzător.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 5 zile</p>
VERDEATA (PATRUNJEL, LEUSTEAN, MARAR)	<p>Frunze proaspete, cu aspect sănătos, fără pete, mușcăi, umiditate excesivă, corpuri străine, prezentate sub formă de legătură standard.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 1 zile</p>
VINETE CONGELATE (punga 450 gr)	<p>Ambalată în pungi de 450 g, securizată corespunzător unei manipulări facile la cântărire, depozitare și eliberare spre consum. Etichetare corespunzătoare, fără bucati de gheață în interior, fără corpuri străine, aspectul legumelor să fie intact, nedeteriorat</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>

CIUPERCI CHAMPIGNON proaspete	Sa fie intregi, proaspete, sanatoasa, lipsite de urme de bili, lipsite de atac de daunatori; culoarea cea mai raspandita este alba, insa exista si varietati de culoare bruna. Miros placut, aromat, de proaspat, fara miros de mucegai, de alterat, fara mirosuri straine, gust specific, fara gust de mucegai, fara gusturi straine, curatate de pamant, fara rupturi, perforatii, fara desprinderea piciorului de palarie. Ambalare si livrare in ladite de max. 5 kg curate, uscate, lipsite de corpuri straine. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 3 zile
CEAPA ROSIE	Ceapa rosie, cu bulbi intregi, curati, sanatosi, fara atacuri de boli sau insect care sa le faca improprii consumului, fara vatamari produse de frig si umezeala, fara umiditate exterioara anormala, suficient de uscata in stadiul de utilizare. Produsul se livreaza la sac/plasa de 3 kg. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 10 zile
SPANAC CONGELAT (punga 1 kg)	Ambalata in pungi de 1000 g, securizate corespunzator unei manipulari facile la cantarire depozitare si eliberare spre consum. Etichetare corespunzatoare, fara bucati de gheata in interior, fara corpuri straine, aspectul legumelor sa fie intact, nedeteriorat Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile
FASOLE VERDE CONGELATA – 2.5 KG	Ambalata in pungi de 2.5 kg , securizate corespunzator unei manipulari facile la cantarire depozitare si eliberare spre consum. Etichetare corespunzatoare, fara bucati de gheata in interior, fara corpuri straine, aspectul legumelor sa fie intact, nedeteriorat. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile

Producatorii de alimente sunt obligati sa respecte parametrii privind proprietatile organoleptice ,fizice chimice, microbiologice si toxicologice ale alimentelor conform reglementarilor legale in vigoare.

Produsele se vor transporta numai in mijloace de transport destinate acestui scop, acoperite, curate, aerisite, lipsite de miros strain, mijloace avizate din punct de vedere sanitar.

Livrarea va fi insotita de factura fiscala si certificat de calitate si garantie.

Receptia se va efectua la destinatia finala.

Expedierea produselor este in sarcina furnizorului.

Depozitarea si transportul produselor alimentare se fac cu respectarea normelor tehnologice, igienico-sanitare si sanitar veterinare, care sa asigure indeplinirea cerintelor de sanatate publica, de igiena alimentara si de calitate a alimentelor, conform legislatiei in vigoare.

Ofertantii vor depune oferta pentru toate produsele mentionate in cadrul lotului.

LOT 3: CARNE SI PRODUSE DIN CARNE

PRODUS	CARACTERISTICI TEHNICE
PUI GRILL	<p>Pui intreg, calibrat, ambalat la pungi securizate de 1,2-1,5 kg, fara semne de vatamari mecanice, fara corpuri straine(cum ar fi sange, pene sau fulgi), fara semne de alterare, sa nu prezinte mirosuri straine, sa aibe culoare specifica produsului. Produsul va fi prezentat congelat in tot volumul, sa nu prezinte protiuni dezghetate, ambalat si inscriptionat cu termen de valabilitate.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>
PIEPT DE PUI DEZOSAT CONGELAT	<p>Piept de pui dezosat, fara piele – partea transata obtinuta din pipetul intreg, sau portionat in jumutati, fara os, fara piele, rezultat prin indepartarea sternului, claviculei, coastelor si a partii cartilaginoase a sternului. Produs congelat.</p> <p>Aspect exterior fara piele, curat, fara impuritati mecanice, cu suprafata umeda, dar nelipicioasa. Consistenta ferma, elastica. Fara miros strain. Dupa decongelare, trebuie sa aiba o culoare alb-roz, asemanatoare carnii proaspete. Ambalat in pungi de polietilena sau casserole inchise prin termosudare, cu masa de 1 sau 2 kg.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>
PULPE INFERIOARE DE PUI CONGELATE	<p>Aspect exterior : curate, fara impuritati mecanice, cu suprafata umeda dar nelipicioasa. Consistenta ferma, elastica. Fara miros strain. Dupa decongelare trebuie sa aiba un aspect roz, asemanator carnii proaspete. Ambalare in pungi/saci din plastic de 1 max 3 kg.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>
FICAT PUI	<p>Ambalat in pungi securizate de 500 gr bine curatat, fara corpuri straine, fara semne de alterare, sa nu prezinte mirosuri straine, sa aibe culoare specifica produsului. Produsul va fi prezentat congelat in tot volumul, sa nu prezinte protiuni dezghetate, ambalat si inscriptionat cu termen de valabilitate.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>
FILE COD	<p>File de cod fara semne aparente de boala, fara mucus;Se admit pe suprafete vatamari mecanice cu lungime de max.4cm la pestii mai mari de 25cm, dar nu la mai mult de 5% din totalul pestilor din lot;Culoare naturala</p>

	<p>specifica;Consistenta ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune, urmele ce se formeaza la apasare cu degetul revin repede, carnea bine legata de oase.Miros placut, caracteristic, fara miros de alterare sau miros strain.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>
FILE SALAU bax 10 kg	<p>File salau fara semne aparente de boala, fara mucus;Se admit pe suprafete vatamari mecanice cu lungime de max.4cm la pestii mai mari de 25cm, dar nu la mai mult de 5% din totalul pestilor din lot; Culoare naturala specifica; Consistenta ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune, urmele ce se formeaza la apasare cu degetul revin repede, carnea bine legata de oase. Miros placut, caracteristic, fara miros de alterare sau miros strain.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>
BURTA VITA	<p>Curata, bine spalata, curatata de seu si de mucoasa, consistenta tare, miros caracteristic, fara miros strain. Culoare rosietica. Ambalata vrac, in pungi sau casserole de plastic.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 90 zile</p>
CARNE VITA	<p>Aspect si culoare: cuburi de carne de vita, ferma si elastica atat la suprafata cat si in sectiune, urmele ce se formeaza cu degetul revin repede, sucul din carne se obtine greu si este limpede. Culoare specifica. Miros si gust: normal, caracteristic si placut, sa nu apara un miros alterat, sau alt miros strain. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carnil, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 90 zile</p>
CARNE PORC LUCRU	<p>Proaspata, refrigerate. Carne porc lucru 90% carne si 10% grasime. Aspect si culoare: cuburi de carne porc fara os, fara slanina si sorici, ferma si elastica atat la suprafata cat si in sectiune, urmele ce se formeaza cu degetul revin repede, sucul din carne se obtine greu si este limpede. Culoare roz deschis. Miros si gust: normal, caracteristic si placut, sa nu apara un miros alterat, sau alt miros strain. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carnil, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 90 zile</p>
COTLET de porc fara os	<p>Cotlet de porc fara os refrigerat – portiunea terminala a muschiului dorsal din regiunea lombara (intre ultima vertebra dorsala si prima sacrala). Se dezoseaza se</p>

	<p>degreseaza si se indeparteaza excesul de grasime de la suprafata, se fasoneaza lateral pe marginea inferioara a muschiului.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 90 zile</p>
CEAFA DE PORC	<p>Curata, fara impuritati mecanice, cu suprafata umeda dar nelipicioasa, consistenta ferma, elastica, fara miros strain. Culoare rosiatica, caracteristica.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 90 zile</p>
PULPA DE PORC	<p>Pulpa de porc fara os calitatea I, fasonala, fara strat de grasime, scursa de lichide, nelipicioasa, sa nu prezinte urme de coloranti artificiali, cu consistenta ferma, elastica, fara miros strain, cu culoare naturala.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 90 zile</p>
PASTA MICI	<p>Mici formati din amestec de carne de porc si vita, , obtinuti din materii prime de calitate. Stare termica: proaspeti, congelati, aspect si culoare roz deschis pana la rosu, fara urme de sange, miros si gust – normal, caracteristic si placut, fara miros strain sau alterat. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carnilor, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditiile de pastrare. Ambalajele vor fi intacte si curate.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 60 zile</p>
CARNATI DE PORC AFUMATI	<p>Carnati afumati din carne de porc, fabricate din materii prime sanatoase, ambalati in ambalaje intacte, curate, nedeteriorate, care sa asigure proaspetimea si calitatea produsului, etichetat corespunzator.</p> <p>Aspect: suprafata curate, nelipicioasa, fara mucegai, fara continut de corpuri straine. Aspect in sectiune- pasta omogena, fara corpuri straine, fragmente de os, aglomerari de grasime, la taiere se pastreaza integritatea feliei.</p> <p>Miros placut, specific componentelor si condimentelor folosite.</p> <p>Gust placut, specific produsului. Consistenta elastica.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 7 zile</p>
CIOLAN AFUMAT	<p>Ciolan de porc afumat fara os, calitatea I, cu gust si miros placut, nealterat, suprafata neteda, nelipicioasa, etichetata corespunzator.</p> <p>Aspect pe sectiune: carne de culoare roz-roscata si slanina alb-galbuie specifica produsului conservat prin sarare si afumare. Produsul se livreaza vrac.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 10 zile</p>

MUSCHI FILE AFUMAT	<p>Produsul face parte din categoria specialitati din carne, produs fiert si afumat.</p> <p>Compozitie: Cotlet de porc fara os (min. 85%), apa, sare, proteina animala, zaharuri, condimente naturale si adaosuri in diferite proportii. Produsul va fi afumat cu lemn de esenta tare. Nu se accepta in reteta soia si organisme modificate genetic. Materiile prime utilizate vor corespunde standardelor si legislatiei in vigoare.</p> <p>Bucati ingrijit fasonate, cu flaxul de acoperire la exterior, fara franjuri, cu suprafata curata, nelipicioasa, uscata, fara pete sau mucegai, fara aglomerari de condimente. Bucati din carne cu lungimea de 40-50 cm si grosimea de 6-10 cm. Consistenta semitare, frageda, la o usoara apasare trebuie sa revina la forma initiala. Culoare muschi roz-rosie pe sectiune si galben-roscata la exterior, specifica produselor fierte si afumate. Gust si miros placute, de afumat, potrivit de sarate, specific produselor afumate si condimentelor utilizate.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 10 zile</p>
KAIZER DIN PULPA	<p>Produsul face parte din categoria specialitati din carne, produs fiert si afumat. Piept de porc afumat, cu suprafata curata, nelipicioasa, uscata, fara pete sau mucegai, fara aglomerari de condimente. Gust si miros placute, de afumat, potrivit de sarat, specific produselor afumate si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 15 zile</p>
SUNCA PRESATA	<p>Produsul face parte din categoria specialitati din carne, produs fiert si afumat.</p> <p>Ingrediente: carne de porc, apa, sare, proteina animala, condiment si adaosuri in diferite proportii. Nu se accepta in reteta carne separata mecanic, organisme modificate genetic, sau subproduse comestibile de abator.</p> <p>Suprafata curata, nedeteriorata, nelipicioasa, cu membrana aderenta la compozitie dar nelipita de aceasta, fara pete sau mucegai. Nu se admit aglomerari de suc, gelatina si grasime sub membrana. Masa compacta, bine legata, cu bucati de pipet de porc, de culoare roz, raspandite in toata masa produsului. Nu se admit corpuri straine, fragmente de os, bucati de flaxuri, aglomerari de gel, grasime sau condiment, la capete sau in orice punct sectionat. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei.</p> <p>Bucati de forma cilindrica, cu lungimea de circa 18 – 20 cm si diametru 60-80 mm, invelite in membrana artificiala necomestibila. Consistenta specifica produsului, semitare, frageda. Culoare roz pe sectiune, specifica membranelor utilizate la exterior. Gust si miros placute, moderate de</p>

	<p>sarate, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced, etc.)</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 10 zile</p>
SLANINA AFUMATA CU BOIA	<p>Produs sarat si afumat, de consistenta semitara, suprafata curata, uscata, de culoare brun-rosiatica, specifica produsului afumat.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>
CREMWURSTI CU PIEPT DE PUI	<p>Cremwursti din carne de pui, cu minim 70% carne, ambalati, in ambalaje curate nedeteriorate, care sa pastreze inacta prospetimea si calitatile produsului, etichetate corespunzator.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 10 zile</p>
CARNATI TIP OLTENESTI SAU ECHIVALENT	<p>Produsul se caracterizează prin consistență fermă și suculentă, aspect cilindric și culoare roșiatică, având un gust specific, condimentat, ușor picant, cu aromă pronunțată de usturoi.</p> <p>Aspect: suprafata curate, nelipicioasa, fara mucegai, fara continut de corpuri straine. Aspect in sectiune- pasta omogena, fara corpuri straine, fragmente de os, aglomerari de grasime, la taiere se pastreaza integritatea feliiei.</p> <p>Miros placut, specific componentelor si condimentelor folosite.</p> <p>Gust placut, specific produsului. Consistenta elastica.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 7 zile</p>
SUNCA DIN PIEPT DE PUI	<p>Produsul face parte din categoria preparate din carne, produse pasteurizate (fierte), mixate. Ingrediente: carne din pipet de pui in proportie de minim 60%. Aspect exterior: membrana continua, comestibila.</p> <p>Se prezinta sub forma de bucati cilindrice sau patrate.</p> <p>Membrana aderenta la compozitie, nedeteriorata, suprafata curate, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, fara aglomerari de gelatina sau grasimi sub membrana.</p> <p>Miros si gust: specific sortimentului, fara miros sau gust modificat (ranced, acru).</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 10 zile</p>
CARNE DE MIEL	<p>Aspect general: la suprafata este uscata. Culoarea roz-rosu.</p> <p>Consistenta carni: elastica, prin apasare cu degetul trebuie sa revina la forma initiala. Imediat dupa taiere, este moale.</p> <p>Consistenta variaza in functie de structura carni, de varsta</p>

	<p>si de starea de ingrasare a animalului. Miros specific specie, fara gust si miros strain.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 90 zile</p>
ORGANE DE MIEL	<p>Ingrediente: ficat, plaman, inima, rinichi, prapur. Aspect general: la suprafata este uscata. Culoarea roz-rosu. Consistenta carni: elastica, prin apasare cu degetul trebuie sa revina la forma initiala. Imediat dupa taiere, este moale. Consistenta variaza in functie de structura carni, de varsta si de starea de ingrasare a animalului. Miros specific specie, fara gust si miros strain.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 90 zile</p>
PICIOARE DE PORC	<p>Aspect exterior general: carne superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare, la atingerea cu mâna să nu se lipească și să dea senzația de rece; slănină crudă fără porțiuni murdare.</p> <p>Consistența: fermă și elastică, atât la suprafață cât și în secțiune (elasticitatea cărnii se va aprecia prin apăsarea cu degetul a suprafeței cărnii, iar urmele ce se formează trebuie să revină imediat).</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 90 zile</p>
LEBER	<p>Produs fiert, din organe de porc: porc, inima porc, rinichi de porc, gusa de porc, sorici, ceapa, proteina vegetala din soia, condiment, ambalate in membrana comestibila, forma cilindrica .</p> <p>Aspect exterior, suprafata curata, nelipicioasa fara aglomerari de gelatina si grasime.</p> <p>Compozitie compacta, bine legata fara goluri de aer, aglomerari de grasimi.</p> <p>Gust si miros placut, specific componentelor, fara miros strain de mucegai, ranced, acru.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 5 zile</p>
CALTABOS	<p>Sa fie proaspeti, suprafata sa fie curata, nelipicioasa, fara mucegai, de culoare specifica sezonului- aspect in sectiune: pasta omogena, compacta mozaicata; consistenta: elastica, nesfarmicioasa, specifica sortimentului; gust si miros placut, specific condimentelor utilizate; fara mirosuri si gusturi straine. Membrana trebuie sa fie aderenta la compozitie. La taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei. Fara corpuri straine, fragmente de oase, aglomerari de condimente si colorant nedizolvate.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 5 zile</p>

Carnea, precum si produsele din carne vor fi livrate in functie de comanda emisa de catre CPV CASTANUL VICTORIA.

Ambalajele individuale vor avea imprimate sau prevazute etichete care sa contina specificatiile obligatorii: marca si denumirea producatorului,data preambalarii,termenul de valabilitate, etc.

Ambalarea si marcarea produselor se va face conform prevederilor din standardele nationale si internationale. Ambalajele pentru transportul si manipularea produselor se asigura de catre furnizor si se restituie acestuia la terminarea contractului de furnizare (daca este cazul).

Transportul se face in vehicule inchise, izoterme, racite in prealabil si prevazute cu instalatie frigorifica, pentru a asigura mentinerea temperaturii necesara pastrarii calitatii produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar- veterinar de catre organele specializate

Aceste produse vor indeplini conditiile de calitate prevazute de legislatia in vigoare, inclusiv:

- HG nr.924/2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare.
- HG nr.954/2005 privind aprobarea Regulilor specifice de igiena pentru alimente de origine animala.
- Ordinul Presedintelui Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor nr.10/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare care stabileste procedura pentru marcarea si certificarea sanitara veterinara a carnilor proaspete si marcarea produselor de origine animala destinate consumului uman.
- Ordonanta de urgenta a Guvernului nr. 97-2001 privind reglementarea productiei,circulatiei si comercializarii alimentelor,Legea nr.57-2002 pentru aprobarea OUG.97-2001

Ofertantul castigator raspunde de calitatea produselor livrate in termenul de valabilitate.

Ofertantul va face dovada ca dispune(in dotare proprie, prin contracte sau conventii de inchiriere) de mijloace de transport specializate, insotite de autorizatie Sanitar Veterinare pentru transportul produselor , copie lizibila semnata si stampilata cu mentiunea "conform cu originalul".Autorizatia va fi valabila la data limita de depunere a ofertelor.

In cazul in care operatorul economic nu detine in proprietate mijloace de transport specializate pe langa posibilitatea prezentarii unui contract/ precontract de inchiriere, se va permite si prezentarea unui angajament.

Dacă vreunul din produsele inspectate nu corespunde specificațiilor, autoritatea contractantă are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului, de a înlocui produsele refuzate in termen de maxim 24 ore.

Ofertantii vor depune oferta pentru toate produsele mentionate in cadrul lotului.

LOT 4 – PAINE, PRODUSE DE PATISERIE SI COFETARIE PROASPETE

PRODUS	CARACTERISTICI TEHNICE
--------	------------------------

PAINA ALBA – 1000 GR	Paine alba, proaspata, tip franzela, neambalata, feliata, fara gust acru sau amar, fara impuritati sau corpuri straine, bine coapta, rumena, cu greutatea de 1000 gr/ bucata, transportata si livrata in conditii de igiena corespunzatoare. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 3 zile
PRAJITURI ASORTATE – 1 kg	Diferite sortimente de prajituri si arome (julieta, cremes, diplomat, salam de biscuiti, etc.). 100 gr/buc Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 2 zile
COZONAC - 800 gr	La taiere, feliile sa fie compacte, conform compozitiei, fara goluri in sectiune. Ingrediente: faina alba de grau, Rahat, cacao, apa, zahar, drojdie, grasimi vegetale hydrogenate si nehidenogenate, amestec pentru aluaturi dulci, sare, arome, glazura. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 3 zile
TORT DIPLOMAT 1 KG	Tort, 1 kg/buc, cu gust specific, placut, dulce, fara gust si miros strain, blat pandispan, crema diplomat si fructe proaspete de sezon Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 2 zile
PASCA 450 GR	Umplutura branza si stafide 55% (branza 50%, zahar, stafide 13%, pesmet, galbenus de ou, sare iodata, arome, conservant: sorbat de potasiu), faina alba de grau, uleiuri vegetale (palmier, floarea soarelui, rapița), apă, drojdie naturală (făină de grâu, apă), zahăr, ouă, galbenus ou, sirop de zahar invertit, unt, lapte praf, emulsifianti: mono si digliceride ale acizilor grași și lecitina de soia, drojdie, sare iodata, arome. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 3 zile

Materiile prime si materialele folosite la producerea painii trebuie sa corespunda standardelor, specificatiilor tehnice de produs cat si normelor sanitare in vigoare.

Producatorii de alimente sunt obligati sa respecte parametrii privind proprietatile organoleptice ,fizice chimice, microbiologice si toxicologice ale alimentelor conform reglementarilor legale in vigoare.

Produsele se vor transporta numai in mijloace de transport destinate acestui scop, acoperite, curate, aerisite, lipsite de miros strain, mijloace avizate din punct de vedere sanitar.

La fabricarea produselor se vor utiliza numai aditivi si materiale de ambalare sau orice alte materiale care vin in contact cu alimentele, avizate conform reglementarilor in vigoare.

Livrarea va fi insotita de factura fiscala si certificat de calitate si garantie.

Receptia se va efectua la destinatia finala.

Expedierea produselor este in sarcina furnizorului.

Fabricarea ,depozitarea si transportul produselor alimentare (paine) se fac cu respectarea normelor tehnologice, igienico-sanitare si sanitar veterinare, care sa asigure indeplinirea cerintelor de sanatate publica, de igiena alimentara si de calitate a alimentelor, conform legislatiei in vigoare.

Ofertantii vor depune oferta pentru toate produsele mentionate in cadrul lotului.

LOT 5 – Fainoase, produse conservate, condiment si alte produse folosite la gatit

PRODUS	CARACTERISTICI TEHNICE
LAPTE PRAF	Produsul trebuie sa corespunda consumului uman, fabricat si ambalat in conditii de igiena impuse de actele normative in vigoare, umiditate- max 4%, grasime minim 26% , ambalat in pungi de 1 kg, salubre, intacte, uscate, fara urme de infestare cu paraziti, insect, rozatoare, etichetate corespunzator. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 90 zile
BOIA DE ARDEI DULCE	Pulbere fina, catifelata, fara puncte de culoare neagra sau alba, culoare uniforma rosie aprins pana la portocaliu, gust specific de ardei, placut, dulceag, fara gust amar sau ranced, fara miros inchis de mucegai sau alt miros strain ambalat in pungi de 50 gr. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
CONDIMENTE PORC	Condimente ambalate la un gramaj net de 20 g. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
CONDIMENTE PUI	Condimente ambalate la un gramaj net de 20 g. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
ZAHAR TOS	In continutul produsului nu se admite prezenta corpurilor straine, a insectelor sau acarienilor in niciun stadiu de dezvoltare. Zaharul va fi produs din sfecla de zahar si va prezenta un continut de calitate sanatoasa, corespunzator, uscat, cu cristale de granulat omogena, continut liber curgator, particule nelipicioase, neaglomerate. Produsul va fi ambalat in pungi de 1 kg din material rezistent, curate, uscate, inacte, etichetate corespunzator. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
FOI DE DAFIN	Furnzele de dafin folosite la fabricarea produsului "foi de dafin" trebuie sa fie intregi, neatacate de insecte, nepatate, nemucegaite si sa corespunda standardelor si legislatiei in vigoare. Aspect Frunze de diferite dimensiuni cu marginea usor ondulata, intregi cu codita naturala de lungime medie.

	<p>Culoare verde, verde intens, verde deschis spre verde- gri cu nuante usor galbui sau alburii, miros si gust patrunzator, aromat caracteristic, fara miros si gust strain. Ambalare in pungi din folie de polietilena de max 5 gr.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
TAITEI ONDULATI CU OUA	<p>Produs cu continut de ou min 12% cu suprafata neteda, mata, fara urme de faina, culoare, gust si miros specifice produsului, fara miros de mucegai sau alt miros strain. Dupa fierbere trebuie sa fie elastica, sa nu se lipeascam sa nu formeze conglomerate, sa-si pastreze forma. Produsul va fi ambalat in pungi de 250 gr, inacte , curate, uscate, rezistenta.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
MALAI	<p>Calitate superioara,grizat, de porumb, ambalat la punga de hartie de 1 kg. Invelisul exterior al ambalajului sa fie continuu, rezistent, curat, uniform, sa nu prezinte fisuri , cu suprafata curata, eticheta vizibil imprimata cu toate elementele de identificare, aplicata corespunzator pe fiecare produs. Continutul sa aiba o calitate sanatoasa, corespunzatoare, produs uscat, fara cocoloase, insect sau acrieni si nici nu se admite prezenta corpurilor straine. Culoare galbena, miros placut specific malaiului.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 180 zile</p>
MUSTAR	<p>Mustarul de masa este obtinut din boabe de mustar macinate, mustar de masa: obisnuit, aromatizat, superior, exta, consistenta poate sa fie fluid- vascos, in compozitia produsului nu se admite prezenta corpurilor straine. Culoare specific produsului, uniforma in toata masa, variaza in functie de sortiment. Miros placut, caracteristic usor intepator, fara miros strain. Gust dulce, placut, acrisor, cu diferite arome, variaza in functie de sortiment. Ambalaj cu continut de pana la 500 gr.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 30 zile</p>
PASTE FAINOASE (PENNE)	<p>Produs de calitatea I din faina de grau , cu ou. Apect normal, suprafata neteda, fara stritiuni, fara urma de faina, fara crapaturi. Compozitie minima: faina de grau, oua 12% . Culoare alb galbuie uniforma.Miros si gust caracteristic placut, fara gust sau miros strain sau de mucegai, fara corpuri straine. Dupa fierbere, pastele trebuie sa fie elastic, sa nu se lipeasca intre ele. Ambalaj: punga de 500 gr.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>

OREZ	<p>Produs ambalat corespunzator cu respectarea normelor de igiena, in pungi de 1 kg. Ambalajul trebuie sa fie intact, sa aiba inscriptionate date despre produs, inclusive termenul de valabilitate. Produsul trebuie sa fie lipsit de corpuri straine, fara daunatori, fara deprecieri cauzate de daunatori, bobul trebuie sa fie intreg de culoare alba pana la alb-galbuie, miros caracteristic.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
ULEI FLOAREA SOARELUI	<p>Ulei rafinat de floarea soarelui fabricat dupa instructiunile tehnologice aprobate, cu respectarea normelor sanitare. Produsul se prezinta in bidoane de 1 litru sigilate, curate, uscate, fara miros strain inchise etans pentru a nu permite contactul cu aerul si pentru a preveni pierderile prin scurgeri</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
SPAGHETE	<p>Paste de calitate I din faina de grau, cu ou. Produsul prezinta suprafata neteda, mata, fara urme de faina, culoare, gust si miros specifice produsului. Dupa fierbere, trebuie sa fie elastica, sa nu se lipeasca, sa nu formeze conglomerate, sa-si pastreze forma. Produsul va fi ambalat in pachete de 400 gr intacte, curate, uscate, rezistente.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
SARE IODATA	<p>Cristale fine cu granulatia de 0-10 mm culoare alb si gust caracteristic fara aglomerari de substanta, fara corpuri straine. Miros usor iodat, iute-sarat, umiditate maxim 1%. Ambalaj in cutii de hartie de 1 kg</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
SARE MURATURI – SAC 25 KG	<p>Sare de muraturi- Culoare alba, fara gust si miros strain, fara corpuri straine. Ambalat in sac de 25 kg.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
FAINA ALBA 1 KG	<p>Tip 000 calitate superioara, de grau, de patiserie. Miros placut specific fainii, fara miros de mucegai, de incins sau alt miros strain. Ambalaj : punga de hartie sigilata de 1 kg</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 180 zile</p>
BAZA PENTRU MANCARE CU LEGUME	<p>Amestec de legume si zarzavaturi pentru mancaruri ambalate in plic de hartie/ punga de 400 g. Amestec de sare iodata, potentiatori de aroma, zahar, legume deshidratate in proportii variabile</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>

BAZA PENTRU MANCARE CU GUST DE GAINA	Amestec de condimente cu gust de gaina pentru mancaruri ambalate in plic de hartie/punga de 400 gr. . Amestec de sare iodata, potentiatori de aroma, zahar, etc., deshidratate in proportii variabile Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
CEAI	Pentru consum colectiv, obtinut din amestec de diferite plante medicinale si fructi, fara miros inchis de mucegai, ranced sau alt miros particular neplacut, strain. Ambalat in cutii intacte de 20 plicuri/cutie. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
GRIS DE GRAU	Aspect granulos, culoare alb-galbuie, miros caracteristic, fara miros de mucegai sau alt miros strain, gust caracteristic, putin dulceag, fara gust amar , acru sau alt gust strain, nu se admite prezenta insectelor sau a acrienilor in niciun stadiu de dezvoltare. Ambalaj: punga de hartie de 1 kg. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 180 zile
GOGOSARI MURATI	Gogosari, apa, otet, zahar, sare, marar, seminte de mustar. Ambalaj in borcan, curat, inchis ermetic, nedeformat, etichetat vizibil, imprimat cu toate datele de identificare. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
CASTRAVETI MURATI	Castraveti in otet, - castraveti 6-9 cm, apa, otet, zahar, sare, marar, seminte de mustar. Capacul borcanului nebombat, fara pete de rugina la exterior. Dupa deschiderea borcanului nu se degaja niciun gaz, iar produsele alimentare din interior au toate proprietatile organoleptice normale. Fara conservanti, produs natural. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
GEM PIERSICI	Gem natural de piersici fara conservanti, aditivit, galifianti sau indulcitori artificiali. Livrarea se face in borcane de sticla inchise ermetic. Fiecare borcan va fi intact, etichetat cu Informatii despre compozitia produsului dar si termenul de valabilitate. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
GEM DIETETIC	Ingrediente- diverse fructe 0.5% inulina, pectina, acid citric, diverse zaharuri 0.1% . Produs pasteurizat Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
CONSERVA CIUPERCI	Continut: substanta uscata min 400 gr, ciuperci intregi, apa, sare. Ambalare in cutii metalice sau borcan. Recipiente

	<p>curate, inchise ermetic, nedeformate, etichetate vizibil, imprimate cu toate datele de identificare.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
CONSERVA MAZARE IN SARAMURA	<p>Produsul Mazare verde in saramura. Produsul se refera la mazare verde, boabe uniforme din punct de vedere al gradului de coacere, calibrate cu diametrul de 8,75-9,3 mm, in solutie de sare, culoare caracteristica boabelor de mazare fierte, lichidul de acoperire este limpede sau usor opalescent. Produs sterilizat. Proprietati organoleptice: Boabe de mazare intregi, verzi pana la verzi-galbui, in saramura slab opalescenta; fara miros strain, gust specific dulceag, usor sarat, fara gust strain, boabe ferme, fragede cu grad de maturitate uniform.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
CONSERVA TON	<p>Conserva de ton in ulei – 185 gr (cu cheita de deschidere) produs calitatea intai, consistenta, culoarea, gustul, mirosul continutul produsului conservat si a sosurilor trebuie sa corespunda calitativ – concentratie de peste 65% ton nemaruntit – cutiile sa nu fie deformatate, bombate si neermetice cu cheita de deschidere.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
VINETE LA BORCAN	<p>Conserva de calitate cu eticheta si marcaje specifice produselor conservate (lot, producator, date valabilitate), capacul nebombat, fara pete de rugina la exterior. Produsul contine: vinete, sare. Nu contine conservanti. Produsul sa aiba proprietati organoleptice normale, caracteristice tipului de produs. Produsul trebuie sa fie pasteurizat. Ambalaj maxim 1kg. Produs ambalat in cutie metalica prevazut cu autodesfacator.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
SALATA DE SFECLA ROSIE	<p>Sfecla rosie in otet. Continut: sfecla rosie, relativ uniforma ca marime, in solutie de otet, fara depuneri, miros si gust acrisor, caracteristic legumelor fierte in otet, fara gust si miros strain. Sfecla rosie, fiarta, usor crocanta. Ambalat in borcane de sticla, capacul borcanului trebuie sa fie nebombat, fara pete de rugina la exterior. Dupa deschiderea borcanului nu se degaja niciun gaz, iar produsele alimentare din interior au toate proprietatile organoleptice normale. Fara conservanti, produs natural.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
FASOLE VERDE	<p>Produsul trebuie sa fie fabricat conform instructiunilor tehnologice si retelei de fabricare, cu respectarea normelor</p>

	<p>sanitare si sanitar-veterniare in vigoare. Produsul va fi ambalat in borcane cu capace care prezinta forma normala, nebombate, fara pete de rugina in interior. Dupa deschiderea borcanului nu se degaja niciun gaz, iar fasolea pastai din interior are toate proprietatile organoleptice normale (aspect, gust, miros, culoare). Fiecare borcan va fi intact, etichetat cu Informatii despre compozitia produsului si termen de valabilitate.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
PASTA TOMATE	<p>Produse ambalat in borcan de sticla inchisa ermetic, corespunzatoare. Aspectul produsului trebuie sa fie de masa densa omogena, fara semne de alterare prin fermentatie sau mucegaiuri. Capacul sa nu fie deformat, bombat, ruginit sau cu urme de produs prelins. Miros sig us placut specific tomatelor. Culoare rosu aprins pana la caramiziu, uniforma in toata masa. Fara miros sau gust strain. Concentratie de min. 28% substanta solubila. Nu se admite folosirea colorantilor de sinteza sau a amidonului pentru ingrosare.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
ZARZAVAT CIORBA	<p>Amestec de legume: rosii, ardei, morcovi, diferite radacinoase albe, verdeata, de culoare rosie, specifica legumelor fierte. Legume sanatoase, nealterate de boli sau daunatori, acoperite cu lichid limpede pana la slab opalescent, legume fierte nedestramate, miros placut caracteristic legumelor fierte. Ambalare in borcane de sticla. Recipiente curate, inchise ermetic, nedeformate, etichetate vizibil, imprimate cu datele de identificare.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
PATE FICAT PORC	<p>Pasta alifioasa, omogena, poate prezenta un strat subtire de aspic. Culoare roz-galbui pana la cafeniu. Gust si miros placut, caracteristic cu aroma condimentelor adaugate, fara miros sau gust strain. Continut minim 25% ficat de porc, fara adaosuri proteice. Ambalat in cutie de 100 gr, cu cheita sau capac folie de aluminiu</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
PATE FICAT PUI	<p>Conserva de pate de ficat de pui, cutie de 100 gr, cu cheita sau capac folie de aluminiu. Produs obtinut din ficat de pasare, carne de pasare, grasimi animale, ceapa, sare, proteina de origine animala, condimente, grasime. Aspect: masa compacta, culoare specifica ficatului fiert, gust si miros caracteristic ingredientelor folosite, fara miros si gust strain.</p>

	Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
CONSERVA CARNE PORC/VITA	Caracteristici ale produsului: culoare specifica carnii, roz-rosiatica, fara spuma, goluri de aer, impuritati, fara imbrunare puternica, carne porc/vita in proportie de min 60% din masa neta. Gust si miros specific produsului in cutii metalice cu cheita nebombate de 300 gr, inchise etans fara fisuri sau scurgeri de continut Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
ZACUSCA	Zacusca de vinete, la borcan din sticla cu continut net de 300 grame, obtinuta din materii prime sanatoase, in ambalaje intacte, fara fisuri, etichetate corespunzator. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
MIERE	Ambalata in recipienta de 250 gr, contine 100% miere poliflora. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
PRAF DE COPT	Praf de copt ambalat in plicuri cu masa neta de 10 gr. Ingrediente: agent de afanare difosfat disolic, bicarbonat de sodiu, amidon din porumb, faina de grau. Caracteristici senzoriale: pulbere fina alba, fara aglomerari stabile. Depozitare in loc uscat si racoros. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
ZAHAR VANILINAT	Zahar vanilinat, ambalat in plic de hartie, cu o greutate neta de 8 gr. Amestec de zahar, fara aglomerari cu aromatizant, pudra sau cristalina. Pubere fina, omogena, de culoare alba, alba-mata fara miros si gust strain. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
ESENTE DE ROM SI VANILIE	Produs pentru aromatizarea prajiturilor, aspect lichid, fara sedimente, gust arzator, caracteristic cu aroma de vanilie si rom Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
CIMBRU	Cimbru ambalat la pli cu masa neta de 8 gr. Produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara si la nivel casnic, in bucatarie. Frunze maruntite uscate, fara particule grosiere, fara impuritati, de culoare verde-maroniu, cu gust si miros caracteristic de cimbru, fara gust si miros strain. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
PIPER NEGRU MACINAT	Sortiment de piper macinat, aspect: pulbere fina care trece integral prin sita cu ochiuri de 1 mm. Culoare cenusie, gust

	<p>si miros caracteristice, picant, arzator. Nu se admit adaosuri de substante in scopul mascarii defectelor, falsificarii proprietatilor organoleptice. Ambalaj de max 17 gr.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
DROJDIE USCATA – 50 GR	<p>Drojdie de panificatie, uscata, emulgator monostearate de sorbitan. Amestec fara aglomerari, culoare crem-deschis cu miros caracteristic de drojdie.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
OTET ALIMENTAR	<p>Lichid limpede slab apalescent, fara corpuri straine, gust acru caracteristic, de otet de vin, fara gust strain, de concentratie 9%.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
CACAO PUDRA	<p>Produs sub forma de pudra de cacao cu continut redus de grasime (10-12% unt de cacao) de culoare maro roscat pana la maro inchis, cu miros si gust specific de cacao, fara aglomerari de substanta, fara granule de alta consistenta, dizolvabila in lichid, fara mirosuri straine. Ambalaj in punga sigilata ermetic de 100 gr. Consistenta: pudra cu granulatie mica, uniforma, fara aglomerari de substanta. Miros si gust caracteristic de cacao, dulceag, fara gusturi si mirosuri straine de ranced sau mucegai.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 180 zile</p>
GELATINA	<p>Gelatina alimentara ambalata in plic dn folie HEPE la un gramaj net de minim 100 gr. Pulbere uniforma de culoare galben deschis cu miros si gust specific produsului.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
CONSERVANT	<p>Conservant, ambalat in plic, cu masa neta de 5 g. Proprietati organoleptice: pulbere cristalina, fara aglomerari stabile, de culoare alb imaculat, cu miros caracteristic.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
ZAHAR PUDRA	<p>Zahar pudra obtinut prin macinarea zaharului cristal, ambalat in punga de polietilena, la un gramaj net de 100 g.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
COMPOT PIERSICI 750 gr.	<p>Conserva cu produs intreg, produs pasteurizat, cu gust conform produsului. Ambalaje: borcane de sticla. Recipiente curate, inchise ermetic, nedeformata, etichetate vizibil, imprimate cu toate datele de identificare. Etichetele sa contina numele producatorului, gramajul, data fabricatiei, termenul de valabilitate si conditii de depozitare.</p>

	Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
PESMET	Pulbere fina de culoare galbena roscata, gust si miros placut, caracteristic de paine alba uscata, fara gust si miros strain. Fara impuritati minerale si fara aglomerari. Ambalat la pungi de 500 g. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 180 zile
MASLINE NEGRE – 2.5 kg cutie	Masline negre coapte la soare, calibru 70-90, in saramura, fara cid lactic, acid citric, bicarbonat de sodiu, soda caustica, ulei de masline din turte, oxid de fier, glutamat de fier, orice alta forma de fier, stabilizatori sau conservanti artificiali. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
SCORTISOARA MACINATA	Culoare specifica produsului; gust caracteristic, placut; miros specific produsului proaspat; fara gust si miros strain. Pulberea trebuie sa fie fina, catifelata si fara impuritati. Amblararea se va face in plicuri cu masa neta de 50 gr Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile

Ofertantii vor depune oferta pentru toate produsele mentionate in cadrul lotului.

In completarea ofertei tehnice ofertantii au obligatia completarii acesteia cu urmatoarele informatii despre fiecare produs: denumirea produsului , marca, provenienta (productie interna, import).

Nota lipsa acestor informatii despre fiecare produs in cadrul prezentarii ofertei tehnice va duce la respingerea ofertei ca neconforme.

Comenzile vor fi trimise la furnizor , iar acesta avand obligatia de a livra produsele in termen de 24 ore de la data primirii comenzii .

LOT 6 – Produse zaharoase si dulciuri

PRODUS	CARACTERISTICI TEHNICE
BUDINCA DE VANILIE	Budince de vanilie ambalate in plicuri de 35-4 gr. Eticheta produselor va contine elemente de identificare a producatorului, data fabricatiei si termenul de valabilitate. Din acestea trebuie sa rezulte distinct denumirea produsului, lotul din care s-a livrat, termenul de pastrare si conditiile de depozitare. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
BUDINCA DE CIOCOLATA	Budince de ciocolata ambalate in plicuri de 35-40 gr. Eticheta produselor va contine elemente de identificare a producatorului, data fabricatiei si termenul de valabilitate.

	<p>Din acestea trebuie sa rezulte distinct denumirea produsului, lotul din care s-a livrat, termenul de pastrare si conditiile de depozitare.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
CREMA CIOCOLATA (400 gr)	<p>Crema de cacao cu alune de padure si lapte Ingrediente: zahar, ulei de palmier, lapte praf degresat minim 8%, cacao pudra cu continut redus de grasime 5%, alune de padure minim 3 %, grasimi vegetale partial hydrogenate, emulsifiant.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
HALVA	<p>Aspect: masa compacta , usor sfaramicioasa la taiere.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 180 zile</p>
SUC /RĂCORITOARE PORTOCAL	<p>Racoritore carbogazoase tip Fanta sau echivalent ambalat la 2L, cu aroma de portocale</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
BISCUITI SIMPLI	<p>Biscuiti de forma dreptunghiulara, bine conturati, intregi, cu suprafata neteda, semilucioasa, bine copti, fara arsuri, consistenta friabila, cu gust usor dulceag, aroma specifica. Fara gust si miros strain. Continut redus de grasime. Mod de ambalare: pachete de 100 gr.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
BISCUITI SARATI	<p>Biscuitii trebuie sa fie intregi, cu suprafata lucioasa, neteda, fara urma de arsura, fara goluri, fara grasime oxidate la suprafata. In sectiune, biscuitii trebuie sa prezinte miezul bine copt, uniform, porozitate fina. Culoarea sa fie de nuanta galbuie pana la bruna- deschisa. Gustul biscuitilor trebuie sa fie placut, usor sarat. Continut redus de grasime. Mod de ambalare: pachete de 400 gr</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
CEREALE CU CIOCOLATA (225 gr)	<p>Cereale cu gust de ciocolata, cu vitamine si minerale. Ingrediente: fainuri (65,5%) (faina integrala de grau, gris de porumb, faina de orez), pudra de ciocolata, zahar, sirop de glucoza, ulei vegetal, cacao cu continut redus de grasime, sare, dextroza, arome, vitamine.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
CEREALE DIETETICE – 225 gr	<p>crupe și griș [de grâu], îndulcitor: maltitoli, orez alb, ulei de cocos, scorțișoară (0,7%), sare, emulgator: lecitină [din soia], poate conține nuci, semințe de susan, lapte și produse derivate</p>

	Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
CIOCOLATA	<p>Cicolalta cu lapte, ambalata individual in folie OPP, cu masa neta de 100 gr. Ingrediente: zahar, masa de cacao, unt de cacao, lapte praf partial degresat, zer praf, grasime vegetala, lapte praf degresat, grasime din lapte, emulsifiant, aroma. Ciocolata cu lapte contine: substanta uscata de cacao min. 27%, substanta uscata din lapte min 14%. Aspect exterior cu forma regulata, suprafata neteda, lucioasa. Interior format din masa omogena, mata in ruptura, culoare brun- deschis. Miros si gust dulce placut, specific de lapte , consistenta tare, casanta la rupere.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
CROISSANT/CORN CU CIOCOLATA	<p>Produs dulce, copt, afanat prin fermentatie naturala, ambalat in folie tip film , cu masa neta intre 50 -80 gr. Ingrediente: faina alba de grau, umplutura minim 25 % cacao, grasimi vegetale nehidrogenate, zahar, apa, drojdie naturala, oua, sirop de zahar, unt. Aspect coaja: neteda, lucioasa, culoare brun roscat catre inchis. Miezi porosi, pori fini cu pereti subtiri, bine copt, bine crescut, fara straturi compacte. Gust placut, corespunzator unui produs bine copt. Miros placut, caracteristic materiilor prime din compozitia sortimentului, fara miros de mucegai sau miros strain.</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
FOI CREMSNIT	<p>INGREDIENTE Făină albă de grâu, apă, margarină (uleiuri vegetale și uleiuri vegetale rafinate: palmier, floarea soarelui, rapiță, apă, sare iodată, emulsifiant: mono- și digliceride ale acizilor grași, acidifiant: acid citric, conservanți: acid sorbic, sorbat de potasiu, antioxidant: alfa-tocoferol, aromă, colorant: caroteni), grăsime vegetală de palmier, sare iodată, zahăr, oțet de alcool. Poate să conțină urme de susan. Declarație nutrițională Valori medii pentru 100g produs Valoare energetică 1609 kJ/ 385 kcal Grăsimi, din care 23 g Acizi grași saturați 10,6 g Glucide, din care: 38,6 g Zaharuri 4,4 g Fibre 0,5 g Proteine 5,5 g Sare 0,65 g Cantitate netă: 400g Condiții de depozitare: spațiu uscat, curat și răcoros</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>
PISCOTURI 400 gr	<p>Produs de patiserie. Ingrediente: faina din grau zahar, ou 26%, agenti de crestere , sirop de glucoza., sare, arome</p> <p>Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile</p>

PRAJITURA TIP RULADA	Prajitura cu 25% crema de lapte si glazura de cacao, ambalata in cartonas plasticat, apoi individual in folie OPP, cu masa neta 300 gr. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
APA MINERALA	Apa minerala carbogazoasa, mod de ambalare sticla de 2L. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
APA PLATA	Apa trebuie sa fie microbiologic pură de la sursă, oligominerală, potrivită consumului zilnic. Sa aiba continut echilibrat in minerale. mod de ambalare sticla de 2L. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
PRAJITURA TIRAMISU sau echivalent	Prajitura tiramisu Sirop de zahar invertit, faina alba de grau , zahar, glucoza, oua , uleiuri vegetale (palmier, floarea soarelui), amidon de porumb, dextroza, cacao, lapte praf , apa, emulgatori: mono si digliceride ale acizilor grasi, lecitina de soia , E470a, alcool etilic , sorbitol, cafea solubila (0,3%), agenti de afanare: bicarbonat de sodiu, bicarbonat de amoniu, sare iodată, arome, conservant: sorbat de potasiu. Informatii nutritionale -Valoare medie pentru 100g Valoare energetica 1597 kJ 379 kcal Grasimi 11,0 g din care acizi grasi saturati 4,2 g Glucide 64,6 g din care zaharuri 38,0 g Proteine 5,4 g Sare 0,4 g. Mod de ambalare : 250 gr Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile
PRAJITURA BATON TIP “MAGURA” sau echivalent	Prajitura cu 25% crema de lapte si glazura de cacao, ambalata in cartonas plastifiat apoi individual in folieOPP cu masa neta a cca 35gr. Ingrediente: zahar, uleiuri vegetale rafinate (floarea soarelui, rapita, palmier), grasime vegetala partial hidrogenata (palmier, soia, shea), faina din grau pudra de cacao cu continut redus de grasime, oua, sirop de glucoza-fructoza, lapte praf degresat, agenti de umezire (sorbitol, glicerina), alcool etilic rafinat, agenti de afanare (difosfat disodic, carbonat acid de sodium), emulsifianti (mono si digliceride ale acizilor grasi, lecitina din soia, poliricinoleat de poliglicerina) arome,sare,conservant, sorbat de potasiu. Caracteristici organoleptice: Aspect exterior bucati de forma paralelipipedica cu invelis uniform de glazura de cacao, cu suprafata lucioasa. Aspect in sectiune un contur de compund si un strat de crema intre doua foi de rulada brun deschis, gust dulce placut specific aromei. Perioada de valabilitate de la livrarea produselor – minim 365 zile

Ofertantii vor depune oferta pentru toate produsele mentionate in cadrul lotului.

In completarea ofertei tehnice ofertantii au obligatia completarii acesteia cu urmatoarele informatii despre fiecare produs: denumirea produsului , marca, provenienta (productie interna, import).

Nota lipsa acestor informatii despre fiecare produs in cadrul prezentarii ofertei tehnice va duce la respingerea ofertei ca neconforme.

Comenzile vor fi trimise la furnizor , iar acesta avand obligatia de a livra produsele in termen de 24 ore de la data primirii comenzii .

Conditii impuse ofertantilor:

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care nu corespund calitativ cu fisa de produs sau cu cerintele caietului de sarcini.

- La prima abatere, in baza procesului verbal de constatare a neconformitatilor, furnizorul va schimba produsele neconforme in termen de maxim 24 ore.
- La a doua abatere, autoritatea contractanta are dreptul de a rezilia contractul si implicit acordul cadru printr-o notificare scrisa adresata furnizorului.
- FURNIZORUL are obligatia de a asigura transportul produselor până la magazia autoritatii contractante conform tabelului din caietul de sarcini.

Aprovizionarea se face zilnic, saptamanal si lunar in functie de necesitate, capacitatea de depozitare si meniu.

Livrarea produselor si termenul de plata

- se va face in termen de maxim 24 de ore de la primirea comenzilor scrise emise de catre autoritatea contractanta.

-toate costurile cu livrarea vor fi suportate de ofertant, ele fiind incluse in pretul final al produsului..

-locatia de livrare: **CPV CASTANUL VICTORIA.**

- livrarea produselor se va face în funcție de nevoile CPV CASTANUL VICTORIA;

- produsele vor fi transportate cu mijloace de transport autorizate pentru transport produse alimentare, pentru care operatorul economic vor putea face trebuie sa faca dovada proprietatii sau inchirierii acestora prin prezentarea de documente in acest sens la nivelul propunerii tehnice (contract inchiriere, talon etc).

Produsele se transporta numai in mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate pentru transportul fiecarui tip de produs, conform Ordinului 107/2019 pentru modificarea si completarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizate sanitara veterinara a unitatilor care produc, proceseaza, depoziteaza, transporta si/sau distribuie produse de origine animala, aprobata prin Ordinul Presedintelui Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor nr. 57/2010.

Produsele livrate vor fi insotite in mod obligatoriu de : factura, certificat de calitate/declaratie de conformitate. In certificatul de calitate/declaratia de conformitate a produsului trebuie sa fie incluse urmatoarele informatii: denumirea produsului, numele si adresa producatorului, data de expirare a produsului.

Produsele vor fi refuzate daca:

- Au semne organoleptice de alterare (modificari de aspect, consistenta, culoare, gust, miros)
- Au semne de infestare cu paraziti (oua, larve si alte forme adulte, vii sau moarte) precum si resturi sau semne ale activitatii lor
- Au semne ale contactului cu rozatoare
- Au miros si gust strain de natura produsului
- Au gust si miros sau pete de mucegai
- Contin substante chimice (aditivi, contaminanti) neavizate de Ministerul Sanatatii
- Contin corpi straini
- Sunt fabricate din materii prime care nu au primit aviz sanitar
- Nu indeplinesc conditiile cerute de norme sau standarde in vigoare
- Sunt falsificate

Pentru fiecare produs oferit se va prezenta fisa tehnica detinuta de producatorul acestuia. Fisa va fi depusa insotita de traducere autorizata in limba romana, daca este cazul.

Propunerea tehnica va contine : declaratia de conformitate, certificatul de calitate emis de producator.

Metoda si termenul de plata – in 30 de zile de la receptia produselor .

Receptia produselor :

Receptia cantitativa si calitativa se va face la sediul CPV CASTANUL VICTORIA. Receptia produselor se va efectua in aceeasi zi in care se primeste comanda de produse livrate, pe baza de proces verbal semnat de contractant si autoritatea contractanta. Receptia produselor se va realiza in mai multe etape, in functie de progresul contractului respectiv. Receptia cantitativa se va realiza dupa livrarea produselor in cantitatea solicitata. Receptia calitativa se va realiza dupa verificarea produselor si dupa ce, daca este cazul, toate produsele neconforme cerintelor caietului de sarcini au fost inlocuite.

Achizitorul are obligatia de a sesiza orice deficienta cantitativa sau calitativa constatata in momentul receptiei care se va consemna intr-un proces verbal de constatare a deficientei ,de refuz al produselor si de returnare al acestora. In cazul in care produsele livrate nu corespund cantitativ si calitativ vor fi refuzate la receptie si respectiv returnate furnizorului, ocazie cu care se va intocmi obligatoriu un proces verbal de constatare a deficientelor precum si refuzul de a receptiona marfa, semnat de ambele parti.

Garantii :

Contractorul raspunde pentru calitatea produselor in cadrul termenului de valabilitate. Produsele depreciate in perioada de valabilitate, precum si cele care prezinta vicii ascunse vor fi inlocuite gratuit de furnizor, in maxim 3 ore de la notificarea neregulilor constatate.

In cazul viciilor ascunse (termen de livrare in pragul expirarii) ale unor produse, acestea vor fi sesizate operatorului economic, in termen de 24 de ore de la aparitia acestora.

Termenul de valabilitate se compune din formularea clara a zilei, lunii si a anului, data fiind precedata de mentiunea clara « *expira la data de....* », cantitatea neta, lista ingredientelor folosite.

Termenul de valabilitate este acea perioada de timp in care poate fi folosit un produs perisabil sau un produs care, in scurt timp, poate deveni periculos pentru sanatatea consumatorilor ; aceasta este stabilita

de catre producatorul acelui produs. In cadrul acestui termen produsul trebuie sa-si pastreze caracteristicile specifice indicate pe ambalajul sau pe marcarea intocmita de producator, cu conditia respectarii regulilor de transport, manipulare, depozitare, pastrare , utilizare si consum.

Toata produsele alimentare livrate in cadrul contractului vor fi in termen de valabilitate la data receptiei, iar durata ramasa pana la expirarea termenului de valabilitate trebuie sa fie proportionala cu natura produsului, si suficienta pentru a acoperi intreaga perioada de distributie, stocare si consum, in conditiile prevazute de legislatia specifica fiecarei grupe de produse.

Director,
Sorin Geczi



Intocmit,
Morosan Mihaela