

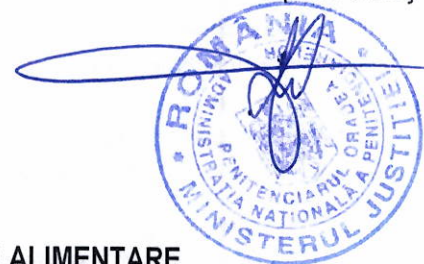


Penitenciarul Oradea

Nr. 31782 /POBH/ 24.03.2026

Avizat, propun sa aprobați
Director adjunct economico-administrativ

APROB Director
Comisar șef de poliție penitenciară
Ciprian TIMIȘ



SECȚIUNEA B

CAIET DE SARCINI PENTRU ACHIZIȚIA DE PRODUSE ALIMENTARE

1 Introducere

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

Caietul de sarcini conține, 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, Penitenciarul Oradea îndeplinește rolul de Autoritate contractantă în cadrul Contractului.

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

2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

2.1 Informații despre autoritatea contractantă

Penitenciarul Oradea, cu sediul unic în Municipiul Oradea, str. Parcul Traian nr. 3, jud. Bihor, tel. 0259.419.881, fax. 0259.419.884, cod de înregistrare fiscală RO23782682, cont IBAN RO65TREZ23G610700200301X, deschis la Trezoreria Municipiului Oradea, reprezentat prin director - comisar șef de poliție penitenciară Ciprian TIMIȘ.

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

Conform *H.G. nr. 1518/2024 pentru organizarea, funcționarea și atribuțiile Administrației Naționale a Penitenciarelor și pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 592/2024 privind organizarea și funcționarea Ministerului Justiției*, activitatea Administrației Naționale a Penitenciarelor se desfășoară în conformitate cu prevederile Constituției României, republicată, Declarației Universale a Drepturilor Omului, Cartei drepturilor fundamentale a Uniunii Europene, Convenției europene pentru apărarea drepturilor omului și a libertăților fundamentale și a protocoalelor adiționale, cu recomandările Consiliului Europei cu privire la tratamentul deținuților, cu dispozițiile Legii Nr. 145/2019 din 22 iulie 2019 privind statutul polițiștilor de penitenciare, Legii nr. 51/1991

privind securitatea națională a României, republicată, cu completările ulterioare, Legii nr. 254/2013 privind executarea pedepselor și a măsurilor privative de libertate dispuse de organele judiciare în cursul procesului penal, cu modificările și completările ulterioare.

Obiectul de activitate și scopul unității sunt custodierea persoanelor private de libertate, arestate preventiv sau condamnate definitiv, precum și aplicarea măsurilor dispuse de instanțele de judecată în cursul procesului penal.

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

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

Conform celor menționate anterior, pentru îndeplinirea obiectivelor Penitenciarului Oradea, se impune achiziționarea produselor alimentare necesare preparării hranei persoanelor private de libertate, conform datelor și informațiilor prevăzute în documentația de atribuire.

2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Având în vedere obiectul de activitate al Penitenciarului Oradea, achiziția produselor alimentare are ca și scop și este necesară pentru prepararea hranei, în vederea hrănirii, cu titlu gratuit, a persoanelor private de libertate în conformitate cu prevederile Ordinului Ministrului Justiției nr. 3147/C/08.08.2018 privind aprobarea normelor de acordare de drepturilor hrană pentru persoanele private de libertate din sistemul administrației penitenciarelor și cu cele ale Ordinului Ministrului Justiției nr. 2267/C/2024 pentru aprobarea valorilor financiare actualizate ale normelor de hrană ale persoanelor private de libertate.

Conform referatului de necesitate întocmit de Compartimentul hrănire, este necesară achiziția de produse alimentare în vederea hrănirii persoanelor private de libertate custodiate la Penitenciarul Oradea, pentru o perioadă de 12 luni.

Deoarece acordurile cadru, care sunt în derulare la nivelul Penitenciarului Oradea și în baza cărora se achiziționează produsele alimentare, își încetează valabilitatea în luna iulie 2026, se impune achiziționarea produselor alimentare pentru acoperirea necesarului estimat pentru o perioadă de 12 luni (2026-2027).

Achiziția produselor va fi realizată prin utilizarea procedurii de LICITATIE DESCHISA derulată prin mijloace electronice, prin intermediul platformei SEAP care se va finaliza prin încheierea de acorduri cadru, fără reluarea competiției, cu maxim 3 operatori economici pentru o durată de 12 luni.

Contractele subsecvente vor fi încheiate, fără reluarea competiției, de regula trimestrial în funcție de necesitățile unității penitenciare și a fondurilor bugetare alocate.

Graficul estimativ de încheiere a contractelor subsecvente este următorul:

Nr. Crt.	Contract subsecvent	Data estimată a încheierii contractului
1	Contract subsecvent nr. 1	August 2026
2	Contract subsecvent nr. 2	Noiembrie 2026
3	Contract subsecvent nr. 3	Februarie 2027
4	Contract subsecvent nr. 4	Mai 2027

2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către autoritatea/entitatea contractantă

Prin achiziționarea produselor alimentare, conform specificațiilor tehnice din prezentul caiet de sarcini, Penitenciarul Oradea urmărește să asigure respectarea drepturilor de hrană ale persoanelor private de libertate custodiate, cu respectarea normelor de hranire specificate în Ordinul Ministrului Justiției nr. 3147/C/08.08.2018

privind aprobarea normelor de acordare de drepturilor hrană pentru persoanele private de libertate din sistemul administrației penitenciarelor și în Ordinul Ministrului Justiției nr. 2267/C/2024 pentru aprobarea valorilor financiare actualizate ale normelor de hrană ale persoanelor private de libertate.

De asemenea, asigurarea corespunzătoare a dreptului la hrană, ca urmare a achiziției de produse alimentare, conduce implicit și la buna desfășurare a activității Penitenciarului Oradea prin asigurarea îndeplinirii misiunii de păstrare a siguranței și securității locului de deținere.

Procedura de achiziție se va finaliza prin încheierea de acorduri cadru având o durată de 12 luni, cu maxim trei operatori economici, fără reluarea competiției, în baza cărora se vor semna contracte subsecvente, de regula trimestrial.

Astfel, prin utilizarea acordului cadru, autoritatea contractantă urmărește să utilizeze eficient și în condiții de economicitate fondurile publice, anticipând un număr crescut de oferte pentru loturile de produse care fac obiectul prezentei achiziții.

2.4 Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de produse – nu este cazul

2.5 Cadrul general al sectorului în care autoritatea contractantă își desfășoară activitatea – nu este cazul

2.6 Factori interesați și rolul acestora

Compartimentul de specialitate al Penitenciarului Oradea – Compartimentul hrănire. Acest compartiment este responsabil de hrănirea cu titlu gratuit a persoanelor private de libertate cu respectarea tuturor prevederilor legale în această materie.

3 Produsele solicitate

3.1 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Asigurarea produselor alimentare, care fac obiectul procedurii de achiziție publică - licitație deschisă, este destinată preparării hranei persoanelor private de libertate și face parte din cadrul activităților logistice derulate pentru îndeplinirea obiectivului general al unității, de custodiare în bune condiții a persoanelor private de libertate, arestate preventiv sau condamnate definitiv, și de aplicare a măsurilor dispuse de instanțele de judecată în cursul procesului penal.

3.2 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor

Obiectivul specific la care contribuie achiziția produselor alimentare îl reprezintă asigurarea respectării drepturilor de hrană ale persoanelor private de libertate prin acordarea hranei cu titlu gratuit în conformitate cu prevederile Ordinului Ministrului Justiției nr. 3147/C/08.08.2018 privind aprobarea normelor de acordare de drepturilor hrană pentru persoanele private de libertate din sistemul administrației penitenciarelor și ale Ordinului nr. 2267/C/2024 pentru aprobarea valorilor financiare actualizate ale normelor de hrană ale persoanelor private de libertate.

3.3 Descrierea produselor solicitate

Obiectul procedurii de licitație deschisă îl reprezintă furnizarea produselor alimentare enumerate în tabelul de mai jos pentru o perioadă de 12 luni.

Contractantul va avea obligația de a furniza, în baza acordurilor-cadru și a contractelor subsecvente încheiate în executarea acestora, produsele alimentare regăsite în tabelul de mai jos, conform comenzilor transmise de Penitenciarul Oradea.

Totodată, contractantul va asigura și serviciile accesorii furnizării produselor, respectiv transportul gratuit al produselor până la sediul autorității contractante din Oradea, str. Parcul Traian, nr. 3, Județul Bihor. În prețul produselor va fi inclus, în mod obligatoriu, costul reprezentând asigurarea transportului până la sediul autorității contractante.

Nr. crt	Lot	Denumire articol	UM	Cantitate minimă Acord cadru	Cantitate maximă Acord cadru
1	Lot 1	Amelioratori	Kg	2000	3000
2	Lot 2	Amidon	Kg	100	200
3	Lot 3	Bicarbonat	Kg	100	200
4	Lot 4	Boia de ardei	Kg	500	950
5	Lot 5	Brânză proaspătă de vaci	Kg	4000	6000
6	Lot 6	Brânză telemea	Kg	4000	6000
7	Lot 7	Brânză topită la 17.5 gr/buc	Kg	400	850
8	Lot 8	Cârnați	Kg	6000	8000
9	Lot 9	Carne de porc în carcasă	Kg	3000	15000
10	Lot 10	Cartofi	Kg	70000	95000
11	Lot 11	Ceapă	Kg	8000	12000
12	Lot 12	Dovlecei	Kg	1000	3000
13	Lot 13	Fasole verde proaspătă	Kg	2000	4000
14	Lot 14	Foi de dafin	Kg	30	50
15	Lot 15	Gogonele	Kg	2000	4000
16	Lot 16	Îndulcitor	Buc	19000	30000
17	Lot 17	Lapte praf	Kg	3000	4000
18	Lot 18	Mere	Kg	27000	33000
19	Lot 19	Morcovi	Kg	11000	16000
20	Lot 20	Ouă	Buc	120000	180000
21	Lot 21	Păstârnac rădăcină	Kg	900	1500
22	Lot 22	Pateu de ficat de porc – 100 gr/buc	Buc	3000	5000
23	Lot 23	Pateu de ficat de pui – 100 gr/buc	Buc	1200	2500
24	Lot 24	Pateu vegetal – 100 gr/buc	Buc	1000	3000
25	Lot 25	Pătrunjel rădăcină	Kg	800	1500
26	Lot 26	Pătrunjel verde	Kg	50	100
27	Lot 27	Piper	Kg	100	300
28	Lot 28	Pulpe inferioare de pui	Kg	17000	27000
29	Lot 29	Salam de vară	Kg	2000	5000
30	Lot 30	Sare	Kg	2000	3000
31	Lot 31	Smântână	Kg	1500	3000
32	Lot 32	Soia	Kg	500	1000
33	Lot 33	Țelină	Kg	700	2000
34	Lot 34	Unt 10gr/buc	Kg	200	500
35	Lot 35	Usturoi	Kg	500	1000
36	Lot 36	Varză de toamnă	Kg	14000	19000
37	Lot 37	Varză de vară	Kg	16000	23000
38	Lot 38	Paine semialba nefeliata 800 gr/buc	Kg	80000	130000
39	Lot 39	Iaurt 140 gr./buc	Buc	15000	22000
40	Lot 40	Lapte de vaca UHT	Lt.	1700	2500
41	Lot 41	Otet	Lt.	160	300

Cerințele impuse prin Caietul de sarcini sunt considerate minimale, iar în acest sens orice oferta prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Caracteristicile tehnice ale produsele solicitate sunt stabilite prin Ordinul Direcției Generale a Penitenciarelor nr. 386 din 2002 – prin care s-a aprobat „Indicații tehnice privind tipurile de produse alimentare, condițiile de calitate, reguli și metode pentru verificarea calității, condiții de introducere și păstrare în depozite,

operații în timpul păstrării și la scoaterea de la păstrare, durata recomandabilă de păstrare a produselor alimentare ce alcătuiesc normele de hrană a efectivelor Ministerului Justiției”.

Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini, sau care nu satisfac cerințele caietului de sarcini este considerată neconformă.

Propunerea tehnică va cuprinde, în mod obligatoriu, cel puțin caracteristicile menționate în specificațiile tehnice ale produsului pentru care ofertantul depune oferta.

Prin propunerea tehnică, ofertanții vor prezenta descrierea detaliată a produselor oferite precum și alte informații considerate semnificative pentru evaluarea corespunzătoare a propunerii tehnice.

În cadrul propunerii tehnice vor fi oferite informații suficiente, verificabile și ușor de comparat, iar pentru elaborarea acestora ofertanții vor utiliza modelul de formular de propunere tehnică pus la dispoziție de autoritatea contractantă în care vor fi prezentate comparativ specificațiile tehnice propuse de ofertant cu specificațiile minime solicitate de autoritatea contractantă.

Operatorul economic poate prezenta și alte Documente tehnice care descriu produsul / atestă nivelul calitativ al produsului și care nu conțin informații legate de prețuri (opțional)

Furnizorul are obligația de a face dovada conformității produsului (cu un standard sau o normă tehnică) prin prezentarea, pe parcursul derulării contractului de furnizare, a documentelor de certificare a calitatii acestuia.

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

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

3.3.1 Produse solicitate

Lot 1 - Amelioratori

1. Cantitate acord cadru: minim 2000 kg – maxim 3000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, după încheierea acordului cadru și a contractului subsecvent în perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Produsul „Amelioratori - baza pentru mâncare” este un amestec de legume deshidratate și maruntite (morcov, patrunjel, praz, telina, pastarnac, ceapa, etc) sare și zahăr drept conservanți, monogluconat de sodiu ca potențiator de aromă și colorant galben, (curcuma-condiment). Aspect: Amestec de pulberi fină până la grosier, fără aglomerări stabile, cu bucăți maruntite din legumele folosite Culoare: Galbuie, uniformă, cu bucăți albe, roșii, verzi și portocalii Miros: Specific, plăcut de legume, fără miros strain, de mușcăi Corpuri străine: Lipsă Infestare: Nu se admit semne de infestare cu larve sau forme adulte de vii de insecte
5.2 Proprietati fizico-chimice: Umiditate %, maxim: 3 Clorura de iodiu % maxim: 65 Cenușă insolubilă în sol HCL 10% maxim: 3 Cenușă totală raportată la s.u., %: 60 Conținut de legume % minim: 7
5.3 Ambalare: Baza pentru mâncare se ambalează în saci de hârtie sau pungi de propilenă, care la rândul lor se ambalează în cutii de carton-dacă este cazul. Pungile trebuie să fie rezistente, să fie curate, bine închise, să asigure integritatea produsului și să fie vizibil imprimat.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul

7. Termen de valabilitate

Conform documentelor de certificare a calitatii, inasa nu mai puțin de 12 luni de la data receptiei produselor

Lot 2 - Amidon

1. Cantitate acord cadru: minim 100 kg – maxim 200 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Substanta solida, pulbere alba.
5.2 Proprietati fizico-chimice: pH: 5-6 Reziduu la calcinare max: 0,03%. Sulfati max: 0,08%. Subst. oxidabile cu H2O2 8 ppm
5.3 Ambalare: Ambalajele trebuie sa fie rezistente, sa fie curate, bine inchise, sa asigure integritatea produsului si sa fie vizibil imprimare.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii, inasa nu mai puțin de 12 luni de la data receptiei produselor

Lot 3 - Bicarbonat

1. Cantitate acord cadru: minim 100 kg – maxim 200 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Bicarbonat de sodiu uz alimentar E 500 (ii)
5.2 Proprietati fizico-chimice: Identificare: Conf. Det. Conținut (NaHCO ₃) % min.: 99 Substanțe solubile în apă % maxim: Conf. Det. Pierder la uscare % maxim: 0,25 Amoniac: Conf. Det. Metale grele (Pb) % maxim: 0,002 Arsen (As) % maxim: 0,0003
5.3 Ambalare: Saci de polietilena, bine etansati, cu un continut net de maxim 25 kg.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii, inasa nu mai puțin de 12 luni de la data receptiei produselor

Lot 4 - Boia de ardei

1. Cantitate acord cadru: minim 500 kg – maxim 950 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Produs obtinut prin macinarea ardeiului (capsicum annum). Pulbere fina, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare caramizie, pana la rosu aprins, cu gust si miros placut, foarte picant, fara gust si miros strain.
5.2 Proprietati fizico-chimice: Umiditate: 10-12%; Cenusa in substanta uscata: 5-8% (dulce 6,5; iute 8); Cenusa insolubila in acid: 0,5-1,6%; Puritate: 99%; Coloranti organici de sinteza: nu se admit;
5.3 Proprietati microbiologice: Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g; Enterobacteriaceae: 102-103 Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic; Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.
5.4 Ambalare: Saci de polietilena, bine etansati, cu un continut net de maxim 25 kg.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii, in sa nu mai puțin de 12 luni de la data receptiei produselor

Lot 5 - Branza proaspata de vaci

1. Cantitate acord cadru: minim 4000 kg – maxim 6000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Aspect și culoare: Pastă omogenă, curate, fără eliminare de zer, culoare albă, până la ușor gălbuie, uniformă în toată masa. Consistență: Pastă fină, cremoasă nesfărâmiată Miros: Plăcut, aroma caracteristica de fermentatie lactica, fara nuante straine. Gust: Placut caracteristic de fermentatie lactica, fara nuante straine.
5.2 Proprietati fizico-chimice: Grăsime raportata la substanta uscata: min. 15% Apă: max. 70%
5.3 Ambalare: Branza proaspătă se ambaleaza in pachete de hârtie metalizată sau din plastic. Ambalajele trebuie sa fie rezistente, sa fie curate, bine inchise, sa asigure integritatea produsului si a fie vizibil imprimate.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii, in sa nu mai puțin de 15 zile de la data receptiei.

Lot 6 - Branza telemea

1. Cantitate acord cadru: minim 4000 kg – maxim 6000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, după încheierea acordului cadru și a contractului subsecvent în perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Branza telemea maturata. Bucati intregi cu suprafata curata, se admit rare goluri de presare si ochiuri de fermentare, masa compacta, legata, culoare alba pana la alba cu nuanta galbuie, uniforma in toata masa, miros placut specific branzei maturate, nu se admit gusturi si/sau mirosuri straine
5.2 Proprietati fizico-chimice: Apa maxim: 55% Grasime raportata la substanta uscata: de oaie (bivolita): 47%, de vaca: 42% Substante proteice: minim 16.0 Clorura de sodiu: 2,5 – 4 % In saramura de zer: 6 – 10 % Aciditate grade: minim 150 %
5.3 Ambalare: Branza telemea se ambaleaza in cutii PVC, se prevăd la exterior cu o placuta din lemn sau plastic care se marcheaza astfel ca sa se asigure durabilitatea si vizibilitatea marcarilor. Ambalajele trebuie sa fie rezistente, sa fie curate, bine inchise, sa asigure integritatea produsului si a fie vizibil imprimate.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate pentru brânza telemea maturata în condiții de depozitare la frig cu temperaturi 1-8 grade celsius este de 12 luni, iar pentru depozite simple cu temperaturi de până la 14 grade celsius este de 4 luni.

Lot 7 - Branza topita 17,5 gr./buc.

1. Cantitate acord cadru: minim 400 kg – maxim 850 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, după încheierea acordului cadru și a contractului subsecvent în perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Aspect exterior: suprafată fină, netedă, curate, lucioasă, fără deformări, fără crăpături, fără mucegai, de culoare alb-gălbuie uniform, pe care se pot vedea adaosuri care-i confer gustul; folia de acoperire netedă, curate, bine aplicată. Aspect interior: Masa fină, netedă, curate, lucioasă, fără aglomerări sau goluri, cu o repartitie uniformă a aditivilor care-i conferă gust; culoare alb-gălbuie sau specific adaosurilor, uniform. Consistență: Moale, onctuoasă. Miros: Plăcut, aroma specific sortimentului bine exprimată; se pot percepe aditivii folosiți. Gust: Plăcut, potrivit de sărată, aroma specific sortimentului bine exprimată; se percep aditivii folosiți.
5.2 Proprietati fizico-chimice: Nu se aplica
5.3 Ambalare: Brânza topită se livrează în pachete de hârtie metalizată care la rândul lor vor fi împachetate în alte ambalaje de transport. Brânza topită va fi ambalată în cutii de carton (8 sau 16 bucăți / cutie 17.5 gr/bucata
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii, inasa nu mai puțin de 3 luni de la data receptiei produselor.

Lot 8 - Carnati

1. Cantitate acord cadru: minim 6000 kg – maxim 8000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Produse din carne, prelucrate conform tehnologiilor specific si tratamentului termic, care sa asigure dubla afumare si fierberea produselor: Pasta omogena din carne de porc compacta fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, fara gust si miros strain, la taiere trebuind sa se pastreze integritatea feliei Aspect exterior curat nelipicios fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerea membranelor de porc, Grosime: aprox. 30 -35 mm. Greutate: 100 g/buc.
5.2 Proprietati fizico-chimice: Apa max: 50% Substante grase max: 43%
5.3 Ambalare: Ambalajele de transport trebuie sa fie intregi, curate, uscate, fara miros de mucegai sau alt miros strain, in timpul manipularii trebuie sa respecte regulile sanitare veterinare in vigoare.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii, in sa nu mai puțin de 20 zile de la data receptiei produselor.

Lot 9 - Carne de porc in carcasa cu slanina, fara cap

1. Cantitate acord cadru: minim 3000 kg – maxim 15000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Semicarcasa trebuie să fie fără cap, fără gușă și fără extremitățile membrelor de la articulațiile carpometacarpene și tarsometatarsiene (se admite ca piciorul posterior să fie nedetașat). Semicarcasa trebuie să fie fără coadă, fără resturi de organe interne, fără osânză (inclusiv grăsimea de cavitatea pelviană) și fără porțiuni anatomice depreciate sau lipsă. Suprafața cărnii trebuie să fie curate, fără cheaguri, nemurdărită de conținut intestinal sau alte impurități, curățată de contuzii sau părți hemoragice. Stare termică: Refrigerata – carne răcită în condiții în care să asigure în profunzime (la os) temperature de 0-4°C. Aspectul: La suprafață, peliculă uscată; în secțiune, ușor umedă; tendoane lucioase elastic și tari; suprafețe articulare lucioase; lichidul sinovial limpede; țesutul conjunctiv alb – sidiefiu și elastic; la carne refrigerată, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi. Culoare: La suprafață, peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică porțiunii anatomice. Consistență: fermă și elastic, atât la suprafață cât și la secțiune; urmele ce se formează la apăsare cu degetul revin repede; suc din carne se obține greu și este limpede Miros: Plăcut, caracteristic.

<p>5.2 Proprietati fizico-chimice: Azot ușor hidrolizabil, mgNH₃, 100g max: 35 pH: 5,6 – 6,2 Reacția pentru hidrogen sulfurat: negativă Reacția Kreis: negativă Reacția pentru identificarea amoniacului (metoda cu reactiv Nessler): negativă</p>
<p>5.3 Ambalare: Ambalajele de transport trebuie să fie întregi, curate, uscate, fără miros de mușcăi sau alt miros straniu, în timpul manipulării trebuie să respecte regulile sanitare veterinare în vigoare.</p>
<p>6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul</p>
<p>7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii.</p>

Lot 10 - Cartofi

<p>1. Cantitate acord cadru: minim 70000 kg – maxim 95000 kg</p>
<p>2. Unitate de măsură: Kg</p>
<p>3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor</p>
<p>4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, după încheierea acordului cadru și a contractului subsecvent în perioada 2026-2027</p>
<p>5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime</p>
<p>5.1 Proprietati organoleptice: Aspect, gust și miros – cartofi întregi cu diametru peste 60 mm., sănătoși, cu pielea suberificată, curățată, turgescenți, fără umiditate exterioară anormală, neînverziți tipici soiului, nedegerați, fără lovituri mecanice, neîncolțiți (prin cartofi încolțiți, se înțeleg aceia care prezintă colți vizibili de maxim 5 mm lungime). Puritate biologică, minim 95 % Calibru (măsură cu sită cu ochiuri pătrate) mm: minim 45% și se admit maxim 3% tuberculi cu diametrul de 35-45 milimetri Total defecte admise, % din care: - corpuri străine inclusiv pământ aderent 6% maxim - atac de boli criptogamice cu excepția bolilor ca: râia neagră a cartofului, putregaiul brun și putregaiul umed 1% - cartofi tăiați, cu leziuni mecanice care să nu depășească 20 mm lungime și 5 mm adâncime, atacați de rozătoare, insecte și înverziți (pe mai mult de ¼ suprafață), 2% maxim. - cartofi exfoliați pe circa ¼ din suprafața cartofului, 1% maxim. - cartofi veștejiți și încolțiți 1% maxim. Reguli pentru verificarea calității: - Încărcătura în saci a unui vehicul (autocamion, vagon, remorcă, căruță) se consideră lot. - luarea probelor: din cartofi care se transportă în saci probele se iau din trei până la cinci puncte diferite, fie la încărcarea, fie la descărcarea mijlocului de transport. Probele elementare luate din lot se amestecă formând proba generală care se cântărește cu o precizie de 100 g. Mărima probei generale trebuie să fie de minimum 10 kg. Dezvoltarea și starea cartofilor trebuie să fie astfel încât să permită să reziste la transport și manipulare, să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație. Fiecare ambalaj sau lot trebuie să fie lipsit de impurități (pământ, corpuri străine, resturi vegetale). Metode de verificare: - determinarea calibrului se face prin măsurarea acestuia cu sita cu ochiuri pătrate. - verificarea aspectului gustului și mirosului - verificarea se face organoleptic, pe proba generală</p>
<p>5.2 Proprietati fizico-chimice: Nu se aplica</p>
<p>5.3 Ambalare: Cartofii trebuie să fie ambalați astfel încât produsul să fie bine protejat și să se asigure o aerisire adecvată. Cartofii se vor livra în saci tip plasa, iar prețul ambalajului va fi inclus în prețul mărfii.</p>
<p>6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul</p>
<p>7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii.</p>

Lot 11 - Ceapa

1. Cantitate acord cadru: minim 8000 kg – maxim 12000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Ceapa, bulbi intregi, sanatosi, curati, suficient de uscati, fara umiditate exterioara anormala, fara miros si gust strain, cu tulpina falsa (tija) de max. 4 cm, fara vatamari,fara urme de fusti, neincoltita, impuritati max 3%.
5.2 Proprietati fizico-chimice: Nu se aplica
5.3 Ambalare: Ceapa trebuie sa fie ambalata la sac de maxim 20 kg.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii.

Lot 12 - Dovlecei

1. Cantitate acord cadru: minim 1000 kg – maxim 3000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Dovlecei întregi, curați, proaspeți, turgescenți, sănătoși, nevătămați, de formă și culoare caracteristică soiului, fără gust și/sau miros străin; fără umiditate exterioară anormală, cu lungimea penducului de max.3 cm, lungimea dovleceilor să fie de 20 cm, diametrul maxim al dovleceilor să fie de maxim 5 cm, cu coajă fină și intactă, cu semințe mici abia formate. Se admit max 5% (masă) dovlecei cu ușoare defecte de formă, culoare și de integritate a cojii.
5.2 Proprietati fizico-chimice: Nu se aplica
5.3 Ambalare: Dovleceii se ambalează în lăzi sau in saci tip plasa care să nu depășească 25 kg.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii

Lot 13 - Fasole verde proaspata

1. Cantitate acord cadru: minim 2000 kg – maxim 4000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice:

<p>Proprietăți legume proaspete:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sănătoase, să nu fie afectată de boli sau dăunători sau să prezinte alte defecte datorate depozitării necorespunzătoare - Aspect proaspăt, întregi - Necrăpate, nepornite în vegetație - Fără umiditate exterioară anormală - Curată (fără urme de pământ, îngrășăminte sau produse fitofarmaceutice toxice) - Fără miros sau gust străin - Sănătos și cu tăietura netedă
5.2 Proprietati fizico-chimice: Nu se aplica
5.3 Ambalare: Fasolea verde va fi ambalata astfel încât produsul să fie bine protejat și să se asigure o aerisire adecvată.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii.

Lot 14 - Foi de dafin

1. Cantitate acord cadru: minim 30 kg – maxim 50 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, după încheierea acordului cadru și a contractului subsecvent în perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
<p>5.1 Proprietati organoleptice:</p> <p>Foi de dafin, reprezentand frunzele arbustului (Laurus Nobilis), sub forma uscata, ambalate in folie PE/BOPP.</p> <p>Frunze cu forma alungita, caracteristica frunzelor de dafin, cu margini ondulate, uniforme ca marime de culoare verde galbui fara modificari de culoare si gust patrunzator, aromat, aroma ce se degaja la sfaramare, fara miros de mucegai sau putrefactie.</p>
<p>5.2 Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Umiditate 8-11%, Cenusa in substanta uscata 5-7%, Cenusa insolubila in acid 0,5-1,4%. Proprietati microbiologice: Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g; Enterobacteriaceae: 10²-10¹. Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa. Statutul alergenice: produsul nu are potential alergenice; Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.</p>
5.3 Ambalare: La punga /sac de maxim 10 kg.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii, inasa nu mai puțin de 12 luni de la data receptiei produselor

Lot 15 - Gogonele

1. Cantitate acord cadru: minim 2000 kg – maxim 4000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, după încheierea acordului cadru și a contractului subsecvent în perioada 2026-2027

5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Întregi, sănătoase, cu aspect proaspăt, curate, lipsite de zone pedunculare verzi vizibile. Culoare specifică soiului, tari, fără defecte de formă și culoare la nivelul epidermei, fără umiditate externă, fără miros sau gust strain, fără afecțiuni cauzate de deunători; Conținutul fiecărui ambalaj să fie omogen și să conțină tomate de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibru.
5.2 Proprietati fizico-chimice: Nu se aplica
5.3 Ambalare: Gogonelele vor fi livrate in lădițe sau saci tip plasa de 5-10 kg.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii.

Lot 16 - Indulcitor

1. Cantitate acord cadru: minim 19000 buc – maxim 30000 buc
2. Unitate de măsură: Buc
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Zaharină, ambalat la cutie, folosita ca indulcitor pentru alimente
5.2 Proprietati fizico-chimice: Ingrediente: ciclamat de sodium, carbonat de sodium, regulator de acid – citrate de potasiu, edulcorat zaharină sodium lactoza
5.3 Ambalare: Produsul va fi ambalat la cutie.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii, in sa nu mai puțin de 12 luni de la data receptiei produselor

Lot 17 - Lapte praf

1. Cantitate acord cadru: minim 3000 kg – maxim 4000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Lapte praf tip 26 cu continut de minim 26 % grasime; proteina – minim 15%. Aspect: Pulbere fina, omogena, fara aglomerari, fara particule arse si fara corpuri straine Culoare: Alb galbuie, omogena in toata masa Miros si gust: Placut, dulceag, usor gust de fier, fara miros sau gust strain Umiditate %: maxim 4
5.2 Proprietati fizico-chimice: Nu se aplica.
5.3 Ambalare:

Laptele praf se ambaleaza in saci de hartie cu trei foi, din care foaia interioara caserata cu polietilena si pungi de polietilena a cate 1 kg – 5 kg, 25 kg, inchise prin termosudura. Se admite o toleranta de 1% la laptele praf ambalat in saci de hartie si pungi de polietilena;

6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul

7. Termen de valabilitate

Conform documentelor de certificare a calitatii, insa nu mai puțin de 8 luni – pentru laptele ambalat in pungi si 12 luni pentru laptele praf ambalat in saci.

Lot 18 - Mere

1. Cantitate acord cadru: minim 27000 kg – maxim 33000 kg

2. Unitate de măsură: Kg

3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor

4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027

5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime

5.1 Proprietati organoleptice:

Fruite proaspete-mere in stare proaspata, calitatea I.

Calibrare: calibrarea este determinată de diametrul maxim ecuatorial și este obligatorie. Calibrul merelor trebuie sa îndeplinească următoarele condiții: min. – 60 mm;

Greutatea fructelor va fi cuprinsă între: 100 g min. si 200 g max., ținând cont de faptul că, achiziția se efectuează pentru hrănirea persoanelor private de libertate, cu anumite afecțiuni medicale.

Cumulul de tolerante la calitate și la calibru, nu trebuie să depășească 15%.

Merele trebuie să fie întregi, sănătoase, (sunt excluse în toate cazurile merele atacate de boli criptogamice sau fiziologice care le fac improprii pentru consum), curate (lipsite in mod practic de substanțe străine vizibile), fără umiditate exterioară, anormală; fără miros și/sau gust străin.

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

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

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

Se admit defecte de formă, mărime și colorație care nu afectează caracteristicile soiului ;

Pedunculul poate sa fie rupt sau să lipsească, cu condiția ca epiderma să nu fie deteriorată în cavitatea pedunculară.

Pe fiecare fruct se admit defecte, în următoarele condiții:

- defectele de forma alungită să nu depășească lungimea de 4 cm;

- pentru celelalte defecte, suprafața totală nu trebuie să depășească 2,5 cm, din care petele de rapăn totalizate să nu fie mai mari de 1 cm.

5.2 Proprietati fizico-chimice:

Reziduri de pesticide: conform reglementarilor în vigoare.

5.3 Ambalare:

Fruitele se vor livra, în lăzi de plastic, carton sau lemn sau saci de plasa.

6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul

7. Termen de valabilitate

Conform documentelor de certificare a calitatii.

Lot 19 - Morcovi

1. Cantitate acord cadru: minim 11000 kg – maxim 16000 kg

2. Unitate de măsură: Kg

3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor

4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027

5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime

<p>5.1 Proprietati organoleptice:</p> <p>Aspect: sa corespunda documentelor tehnice normative de produs si normelor sanitare in vigoare. Calitatea I, cu aspect proaspat, intregi, neramificati, curati (fara pamant, nisip sau orice alte corpuri straine cu morcovii spalati), sanatosi/ fara defecte cauzate de boli si daunatori), fara lovituri mecanice, netruciti in tija florala, nelemnificati, fara umiditate exterioara anormala si suficienti de zvantati dupa spalare, cu frunzele retezate la 1-2 cm deasupra coletului, fara vatamari produse de ger.</p> <p>Consistenta: Radacina de forma si culoare caracteristica soiului, fara crapaturi, fara strivituri, fara defecte provocate de o dezvoltare vegetativa anormala, fara vatamari produse de insolatie, manipulari.</p> <p>Diametrul de 20-50 mm.</p> <p>Se admit usoare defecte, cu conditia sa nu modifice nici aspectul general, nici calitatea si nici prezentarea produsului</p> <p>Aroma si gust: fara gust si miros strain</p>
<p>5.2 Proprietati fizico-chimice: Nu se aplica</p>
<p>5.3 Ambalare:</p> <p>Produsul va fi ambalat corespunzator in ambalaje curate, uscate, rezistente, (lazi-paleta, lada tip I, saci de plasa, etc.) fara mirosuri straine, astfel incat caracteristicile calitative si cantitative sa nu fie compromise.</p>
<p>6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul</p>
<p>7. Termen de valabilitate: Conform documentelor de certificare a calitatii.</p>

Lot 20 - Oua

<p>1. Cantitate acord cadru: minim 120000 buc – maxim 180000 buc</p>
<p>2. Unitate de măsură: Buc</p>
<p>3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor</p>
<p>4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027</p>
<p>5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime</p>
<p>5.1 Proprietati organoleptice:</p> <p>Aspect: sa corespunda documentelor tehnice normative de produs si normelor sanitare in vigoare, de marimea M.</p> <p>Consistenta : proaspete, coaja nevatomata, curate, forma normală, uscată, inscripționarea lizibila conform normelor sanitar - veterinare legale in vigoare.</p> <p>Aroma și gust: albuș translucid, galbenus vizibil, usor aplatizat, mobil, fara miros si gust strain.</p>
<p>5.2 Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Umiditate %, maxim: 3</p> <p>Clorura de iodiu % maxim: 65</p> <p>Cenusa insolubila in sol HCL 10% maxim: 3</p> <p>Cenusa totala raportata la s.u., %: 60</p> <p>Conținut de legume % minim: 7</p>
<p>5.3 Ambalare:</p> <p>Produsul va fi ambalat corespunzator, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise.</p>
<p>6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul</p>
<p>7. Termen de valabilitate:</p> <p>Conform documentelor de certificare a calitatii dar nu mai puțin de de 20 zile de la data receptiei produselor.</p>

Lot 21 - Pastarnac radacina

<p>1. Cantitate acord cadru: minim 900 kg – maxim 1500 kg</p>
<p>2. Unitate de măsură: Kg</p>
<p>3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor</p>
<p>4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027</p>
<p>5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime</p>

<p>5.1 Proprietati organoleptice: Aspect: sa corespunda documentelor tehnice normative de produs si normelor sanitare in vigoare. Calitatea I, cu aspect proaspat, intregi, neramificati, curati (fara pamant, nisip sau orice alte corpuri straine), sanatosi/ fara defecte cauzate de boli si daunatori), fara lovituri mecanice, netrcuti in tija florala, nelemnificati, fara umiditate exterioara anormala si suficienti de zvantati dupa spalare, cu frunzele retezate la 1-2 cm deasupra coletului, fara vatamari produse de ger. Consistenta: Radacina de forma si culoare caracteristica soiului, fara crapaturi, fara strivituri, fara defecte provocate de o dezvoltare vegetativa anormala, fara vatamari produse de insolatie, manipulari. Diametrul de 20-50 mm Se admit usoare defecte, cu conditia sa nu modifice nici aspectul general, nici calitatea si nici prezentarea produsului, Aroma si gust: fara gust si miros strain</p>
<p>5.2 Proprietati fizico-chimice: Nu se aplica</p>
<p>5.3 Ambalare: Produsul va fi ambalat corespunzator in ambalaje curate, uscate, rezistente, (lazi-palete, lada tip I, saci de plasa, etc.) fara mirosuri straine, astfel incat caracteristicile calitative si cantitative sa nu fie compromise.</p>
<p>6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul</p>
<p>7. Termen de valabilitate: Conform documentelor de certificare a calitatii.</p>

Lot 22 - Pateu de ficat de porc – 100 gr./buc

<p>1. Cantitate acord cadru: minim 3000 buc – maxim 5000 buc</p>
<p>2. Unitate de măsură: Buc</p>
<p>3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor</p>
<p>4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027</p>
<p>5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime</p>
<p>5.1 Proprietati organoleptice: Se incadreaza in categoria produselor din carne sterilizate, grupa pateuri. Aspectul ambalajului-exterior: Cutii metalice cu cheita nebombate de 100 gr, închise etanș fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate neta, ingrediente, informatii energetice. Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate in interior, fara pete de sulfura de fier. Caracteristicile produsului: pasta alifioasa omogena; -culoare: galbui-roz; -gust si miros specific produsului; -- conținut de ficat: min. 15%;</p>
<p>5.2 Proprietati fizico-chimice: Umiditate % maxim: 74 Grasime % maxim: 30 Clorura de sodiu % maxim: 2 Substante proteice totale % minim: 10 Nitriti, mg la 100 gr, maxim: 7</p>
<p>5.3 Ambalare: Cutii metalice cu cheita nebombate de 100 gr, închise etanș fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare</p>
<p>6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul</p>
<p>7. Termen de valabilitate: Conform documentelor de certificare a calitatii, in sa nu mai puțin de 12 luni de la data receptiei produselor</p>

Lot 23 - Pateu de ficat de pui – 100 gr./buc

<p>1. Cantitate acord cadru: minim 1200 buc – maxim 2500 buc</p>
<p>2. Unitate de măsură: Buc</p>
<p>3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor</p>
<p>4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2025-2026</p>

5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Se incadreaza in categoria produselor din carne sterilizate, grupa pateuri. Aspectul ambalajului-exterior : Cutii metalice cu cheita nebombate de 100 gr, închise etanș fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate neta, ingrediente, informatii energetice. Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate in interior, fara pete de sulfura de fier. Caracteristicile produsului: pasta alifioasa omogena; - culoare: galbui-roz -gust si miros specific produsului - continut de ficat de pui: min. 15%; - umiditate:
5.2 Proprietati fizico-chimice: Umiditate % maxim: 74 Grasime % maxim: 30 Clorura de sodiu % maxim: 2 Substante proteice totale % minim: 10 Nitriti, mg la 100 gr, maxim: 7
5.3 Ambalare: Cutii metalice cu cheita nebombate de 100 gr, închise etanș fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate: Conform documentelor de certificare a calitatii, in sa nu mai puțin de 12 luni de la data receptiei produselor

Lot 24 - Pateu vegetal – 100 gr./buc

1. Cantitate acord cadru: minim 1000 buc – maxim 3000 buc
2. Unitate de măsură: Buc
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Se incadreaza in categoria produselor din grupa pateuri. Aspectul ambalajului-exterior: Cutii metalice cu cheita nebombate de 100 gr, închise etanș fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate neta, ingrediente, informatii energetice. Aspectul ambalajului-interior: Cutii vernisate in interior, fara pete de sulfura de fier. Caracteristicile produsului: pasta alifioasa omogena; - culoare: galbui-roz -gust si miros specific produsului - Continut: pastă tartinabilă obținută din legume.
5.2 Proprietati fizico-chimice: Umiditate % maxim: 74 Clorura de sodiu % maxim: 2 Substante proteice totale % minim: 10 Nitriti, mg la 100 gr, maxim: 7
5.3 Ambalare: Cutii metalice cu cheita nebombate de 100 gr, închise etanș fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate: Conform documentelor de certificare a calitatii, in sa nu mai puțin de 12 luni de la data receptiei produselor

Lot 25 - Patrunjel radacina

1. Cantitate acord cadru: minim 800 kg – maxim 1500 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor

4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, după încheierea acordului cadru și a contractului subsecvent în perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietăți organoleptice: Aspect: să corespundă documentelor tehnice normative de produs și normelor sanitare în vigoare. Calitatea I, cu aspect proaspăt, întregi, neramificați, curăți (fără pamant, nisip sau alte corpuri străine), sănătoși/ fără defecte cauzate de boli și daunatori), fără lovituri mecanice, netruți în tija florală, nelemnificați, fără umiditate exterioară anormală și suficienți de zvântați după spălare, cu frunzele retezate la 1-2 cm deasupra coletului, fără vătămări produse de ger. Consistență : Radacina de formă și culoare caracteristică soiului, fără craapături, fără strivituri, fără defecte provocate de o dezvoltare vegetativă anormală, fără vătămări produse de insolăție, manipulari. Diametrul de 20-50 mm Se admit ușoare defecte, cu condiția să nu modifice nici aspectul general, nici calitatea și nici prezentarea produsului Aroma și gust : fără gust și miros străin
5.2 Proprietăți fizico-chimice: Nu se aplică
5.3 Ambalare: produsul va fi ambalat corespunzător în ambalaje curate, uscate, rezistente, (lăzi-palete, lada tip I, saci de plasă, etc.) fără mirosuri străine, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate: Conform documentelor de certificare a calității.

Lot 26 - Patrunjel verde

1. Cantitate acord cadru: minim 50 kg – maxim 100 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, după încheierea acordului cadru și a contractului subsecvent în perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietăți organoleptice: Frunzele trebuie să fie întregi, sănătoase, să nu fie atacate de boli sau dăunători, să nu fie înghețate, încinse, putrezite sau mucegăite; de culoare caracteristică soiului; cu aspect proaspăt (fără frunze îngălbenite); curate (să nu prezinte resturi de pământ, gunoi, îngrășăminte etc.); fără umiditate exterioară anormală; fără gust și/sau miros străin; să nu prezinte tije florale
5.2 Proprietăți fizico-chimice: Nu se aplică
5.3 Ambalare: Livrat în legături care să fie depozitate și transportate în pungi din plastic, ambalajul să fie continuu, rezistent, curat, uniform, să asigure integritatea produsului pe durata transportului și a depozitării.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate: Conform documentelor de certificare a calității.

Lot 27 - Piper negru macinat

1. Cantitate acord cadru: minim 100 kg – maxim 300 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, după încheierea acordului cadru și a contractului subsecvent în perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime

<p>5.1 Proprietati organoleptice:</p> <p>Piperul măcinat se obține prin măcinarea separată a boabelor de piper negru fără nici un adaos de alte substanțe.</p> <p>Pulbere fină, omogenă, de culoare cenușie, fără particule grosiere și care trece integral prin sita cu ochiuri de 1mm.</p> <p>Miros caracteristic, picant și aromat, gust arzător; fără miros și/sau gust străin de mucegai sau alt miros particular neplăcut.</p> <p>Corpuri străine care nu aparțin plantei (de origine vegetală și minerală) 0,2% max.</p> <p>Fără insecte vii sau moarte sau fragmente ale acestora.</p> <p>Fără urme sau semne vizibile cu ochiul liber de mucegaiuri.</p>
<p>5.2 Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Apă, % max: 13</p> <p>Cenușă totală(raportată la substanța uscată) % max: 7</p> <p>Cenușă insolubilă în acid clorhidric 10% (raportată la substanța uscată), % max.: 1,4</p> <p>Extract eteric nevolatil (raportat la substanța uscată), % min.: 7,0</p> <p>Uleiuri esențiale cm3/100g (raportate la substanța uscată), min.: 2</p>
<p>5.3 Ambalare:</p> <p>Ambalare la plic sau sac de hartie ambalajul sa fie continuu, rezistent, eurat, uniform, sa asigure integritatea produsului pe durata transportului si a depozitarii.</p>
<p>6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul</p>
<p>7. Termen de valabilitate: Conform documentelor de certificare a calitatii, insa nu mai puțin de 12 luni de la data receptiei produselor</p>

Lot 28 - Pulpe inferioare de pui

<p>1. Cantitate acord cadru: minim 17000 kg – maxim 27000 kg</p>
<p>2. Unitate de măsură: Kg</p>
<p>3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor</p>
<p>4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027</p>
<p>5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime</p>
<p>5.1 Proprietati organoleptice:</p> <p>Pulpe de pui refrigerate sau congelate</p> <p>Aspect: curate fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice, nu se admite deformarea, suprafata umeda dar nelipicioasa</p> <p>Culoarea pileii: caracteristica tipului si calitatii, culoarea musculaturii roz-rosiatica, caracteristica</p> <p>Consistenta musculaturii: ferma si elastica</p> <p>Miros: miros normal, fara miros strain</p>
<p>5.2 Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim: 25 pt refrigerate / 35 pt congelate</p> <p>Ph: 5,8-6</p> <p>Reactia pentru hidrogen sulfurat: negativa</p> <p>Reactia Kreis: negativa</p> <p>Reactia pentru identificarea amoniacului: negativa</p>
<p>5.3 Ambalare:</p> <p>produsul va fi refrigerat/congelat, ambalat la cutii de maxim 10 kg .</p>
<p>6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul</p>
<p>7. Termen de valabilitate: Conform documentelor de certificare a calitatii, insa nu mai puțin de 3 luni de la data receptiei produselor</p>

Lot 29 - Salam de vara

1. Cantitate acord cadru: minim 2000 kg – maxim 5000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte si dublu afumate, salam cu structura. Ingrediente: Carne de porc, vita, slanina. Nu se accepta in reteta carne dezosata mecanic, organe, amidonuri modificate si amidon. Produsul se prezinta sub forma unor batoane cilindrice cu diametru de aprox 45 - 50mm, intre 20-40 cm lungime si greutate 0,35 - 1 kg, in membrana perisabila la fum. Suprafata sa fie curata, nelipicioasa, cu invelis continuu, fara pete sau mucegai. Aspect pe sectiune: Compozitie perfect legata, compacta, mozaicata, fara goluri de aer sau aglomerari de gel, grasime sub membrana. La feliere sa isi pastreze integritatea. Consistenta: semitare, elastica. Culoare : Specifica produselor afumate si membranelor utilizate. Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor utilizate, fara gust sau miros strain (acru, mucegai, ranced etc), cu gust si miros de fum moderat.
5.2 Proprietati fizico-chimice: Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim: 45 Reactia pentru hidrogen sulfurat: negativa Reactia Kreis: negativa Proteina % minim : 15 Substante grase % maxim : 40 Umiditate % maxim: 50 Proteina totala g/100g minim: 10 Colagen Proteina maxim: 20 Azotiti mg/100g: 10 Concentratie Na-Cl % maxim: 3
5.3 Ambalare: Ambalajele de transport trebuie sa fie intregi, curate, uscate, fara miros de mucegai sau alt miros strain, in timpul manipularii trebuie sa respecte regulile sanitare veterinare in vigoare.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii, insa nu mai putin de 15 zile de la data receptiei produselor.

Lot 30 - Sare

1. Cantitate acord cadru: minim 2000 kg – maxim 3000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Sare gema de bucatarie, calitatea I (clorura de sodiu) Granulatie: 0 - 4 mm – rest pe ciur 4, %, max – 5; Granulele de 2 - 4 mm vor reprezenta minimul 30% din masa lotului;
5.2 Proprietati fizico-chimice: Clorura de sodiu, % min: 98.75 Clorura de calciu, % max: 0.12

<p>Clorura de magneziu, % max: 0.10 Sulfat de calciu, % max: 0.90 Trioxid de fier, % max: 0.03 Substante insolubile in apa, % ,max: 0.2 Umiditate, % max: 1.0</p>
<p>5.3 Ambalare: Sarea gema de bucatarie se ambaleaza in saci de polietilena sau rafie de 25-50 kg si pungi de polietilena a cate 1 kg – 5 kg, inchise prin termosudura. Se admite o toleranta de 3% pentru saci de 25-50 kg;</p>
<p>6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul</p>
<p>7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii.</p>

Lot 31 - Smantana

<p>1. Cantitate acord cadru: minim 1500 kg – maxim 3000 kg</p>
<p>2. Unitate de măsură: Kg</p>
<p>3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor</p>
<p>4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027</p>
<p>5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime</p>
<p>5.1 Proprietati organoleptice: Aspect: masă omogenă, fără impurități Consistența: vascoasa, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice Culoare: albă până la alb-gălbui, uniformă în toată masa Miros si gust: placut, caracteristic, slab acrisor, aromat, specific de fermentatie lactica, fara gust si miros strain.</p>
<p>5.2 Proprietati fizico-chimice: Continut de grăsimi minim: 15%</p>
<p>5.3 Ambalare: In recipient de plastic de maxim 5 kg</p>
<p>6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul</p>
<p>7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii, insa nu mai devreme de 15 zile de la data receptiei produselor.</p>

Lot 32 - Soia

<p>1. Cantitate acord cadru: minim 500 kg – maxim 1000 kg</p>
<p>2. Unitate de măsură: Kg</p>
<p>3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor</p>
<p>4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027</p>
<p>5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime</p>
<p>5.1 Proprietati organoleptice: Soia snitel, cuburi, granule. Curățate, lipsite de orice materii vizibile, fără dăunători, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără semen de deshidratare internă, fără deprecieri cauzate de temperature scăzute sau ger, fără umiditate exterioară anormală, fără miros sau gust strain.</p>
<p>5.2 Proprietati fizico-chimice: Nu se aplica</p>
<p>5.3 Ambalare: La sac de 1-25 kg.</p>
<p>6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul</p>
<p>7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii.</p>

Lot 33 - Telina radacina

1. Cantitate acord cadru: minim 700 kg – maxim 2000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Întregi, fără lovituri, si/sau tăieturi extinse.Sănătoase, efectat de putrezire sau depreciere astfel încât să îl facă impropriu consumului este exclus. Curățate, lipsite de orice materii vizibile, fără dăunători, fără deprecieri cauzate de dăunători, fără semen de deshidratare internă, fără deprecieri cauzate de temperature scăzute sau ger, fără umiditate exterioară anormală, fără miros sau gust strain.
5.2 Proprietati fizico-chimice: Nu se aplica
5.3 Ambalare: Produsul va fi ambalat corespunzator in ambalaje curate, uscate, rezistente,(lazi-palete, lada tip I, saci de plasa, etc.) fara mirosuri straine, astfel incat caracteristicile calitative si cantitative sa nu fie compromise.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii.

Lot 34 - Unt 10 gr./buc.

1. Cantitate acord cadru: minim 200 kg – maxim 500 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Unt cu conținut de grăsime min. 50%, ambalat la 10gr. Culoare: de la alba gălbuie până la galben deschis, uniform în toată masa cu luciu caracteristic la suprafață și în secțiune. Aspect: În secțiune cu rare picături mici de apă limpede, goluri de aer mici accidentale fără impurități. Miros: plăcut, cu aroma bine exprimată Gust: plăcut, aromat, proaspăt, de smântână fermentată, fără gust strain
5.2 Proprietati fizico-chimice: Grasime %: 50 +/- 0.5 Apa + substanta uscata %: 26 +/- 0.5 Din care substanta uscata fara grasimi % maxim: 1.5
5.3 Ambalare: individual in bucati de 10 gr in pachete de hartie metalizata sau pachete de hartie pergamentata.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii, inasa nu mai putin de 3 luni de la data receptiei produselor.

Lot 35 - Usturoi

1. Cantitate acord cadru: minim 500 kg – maxim 1000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Aspect: sa corespunda documentelor tehnice normative de produs normelor sanitare in vigoare. Calitatea I, bulbi sanatosi, tan, curati(fara urme vizibile de produse fitofarmaceutice), fara urme de mucegai, zvantati, ajunsi la maturitate, nu se admit bulbi vatamati de ger sau scare. Consistenta : Bulbi intregi de forma regulata, culoare caracteristica soiului, de calibrul 30-35 mm, fara defecte provocate de o dezvoltare vegetativa anormala, bulbii trebuie sa fie suficienti de stransi si neincotiti, fara vatamari produse de insolatie, manipulari. Se admit impuritati (pamant, frunze uscate, radacini detasate, etc.) in proportie de 1 % . Aroma si gust: fara gust si miros strain
5.2 Proprietati fizico-chimice: Nu se aplica
5.3 Ambalare: va fi ambalat corespunzator in ambalaje curate, uscate, rezistente,(lazi-palete, lada tip I, saci de plasa, etc.) fara mirosuri straine, astfel incat caracteristicile calitative si cantitative sa nu fie compromise.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate: Conform documentelor de certificare a calitatii.

Lot 36 - Varza de toamna

1. Cantitate acord cadru: minim 14000 kg – maxim 19000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Aspect: sa corespunda documentelor tehnice normative de produs și normelor sanitare in vigoare. Consistenta: Cotorul de 1 cm lungime, sanatos si cu taietura neteda; cu frunzele de protectie bine prinse de capatana si neofilite ; calibrul maxim 1.5 kg ; calitatea I, cu aspect proaspat, intreaga, complet formata, indesata, necrapata, nepornita in vegetatie, sanatoase (fara atac de insecte sau alti paraziti si fara urme de loviturisi deteriorari) ; fara leziuni produse de ger ; fara umiditate exterioara anormala ; curata(fara urme de pamant, ingrasaminte sau produse fitofarmaceutice toxice), Aroma si gust: fara gust si miros strain.
5.2 Proprietati fizico-chimice: Nu se aplica
5.3 Ambalare: produsul va fi ambalat corespunzator in ambalaje curate, uscate, rezistente,(lazi-palete, lada tip I, saci de plasa, etc.) fara mirosuri straine, astfel incat caracteristicile calitative sa nu fie compromise.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii.

Lot 37 - Varza de vara

1. Cantitate acord cadru: minim 16000 kg – maxim 23000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Aspect: sa corespunda documentelor tehnice normative de produs și normelor sanitare in vigoare. Consistenta : Cotorul de 1 cm lungime, sanatos si cu taietura neteda ; cu frunzele de protectie bine prinse de capatana si neofilite ; calibrul maxim 1.5 kg; calitatea I, cu aspect proaspat, intreaga, complet formata, indesata, necrapata, nepornita in vegetatie, sanatoase (fara atac de insecte sau alti paraziti si fara urme de loviturisi deteriorari) ; fara leziuni produse de ger ; fara umiditate exterioara anormala; curata(fara urme de pamant, ingrasaminte sau produse fitofarmaceutice toxice), Aroma si gust : fara gust si miros strain.
5.2 Proprietati fizico-chimice: Nu se aplica
5.3 Ambalare: Produsul va fi ambalat corespunzator in ambalaje curate, uscate, rezistente, saci de plasa, etc. fara mirosuri straine, astfel incat caracteristicile calitative sa nu fie compromise.
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
7. Termen de valabilitate Conform documentelor de certificare a calitatii.

Lot 38 - Paine semialba nefeliata 800 gr./buc

1. Cantitate acord cadru: minim 80000 kg – maxim 130000 kg
2. Unitate de măsură: Kg
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
5.1 Proprietati organoleptice: Masă netă: 800 gr./bucată. Abatere maxima admisă +/- 3% Aspect exterior: Format specific sortimentului, neaplatizat. Coajă: Rumenă, brun-deschis. Miezul (în secțiune): Masă cu pori uniformi, elastic (dupa o ușoară apăsare revine imediat la starea inițială) fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată. Aromă: Plăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mucegai, de rânced, etc.). Gust: Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (pământ, nisip, etc.).
5.2 Proprietati fizico-chimice: Umiditatea miezului: maxim 47% Porozitate: 65% minim Aciditate grade: maxim 4,5 Elasticitatea miezului: minim 86% Conținutul de clorură de sodiu: maxim 1,4 % Conținutul de cenușă insolubilă în acid clorhidric 10%: maxim 0,2%.
Pâinea trebuie să corespundă condițiilor microbiologice stabilite prin normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora emise de Ministerul Sănătății. În componența produsului pot fi utilizate substanțe chimice ca aditivi alimentari cu respectarea condițiilor de puritate și a concentrației maxime admise menționate în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestor emise de Ministerul Sănătății.

Produsul va respecta limitele maxime admise de reziduri de pesticide și antibiotice indicate în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestor emise de Ministerul Sănătății.

5.3 Ambalare:

Pâinea va fi ambalată în ambalaje de desfacere și ambalaje de transport.

Ambalaje de desfacere: ambalaje din material plastic sau hartie de diferite tipuri care trebuie să corespundă condițiilor prevăzute de reglementările în vigoare.

Ambalajele de transport: lădițe/cuții din material plastic sau rastele metalice.

Materialele folosite la confecționarea ambalajelor, precum și coloranții și cernelurile folosite la imprimarea și colorarea materialelor de ambalaj, care vin în contact cu produsul alimentar trebuie să îndeplinească condițiile generale stabilite în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestor emise de Ministerul Sănătății și avizate de Ministerul Sănătății.

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

6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul

7. Termen de valabilitate

Conform documentelor de certificare a calitatii, inasa nu mai puțin de 48 de ore de la data receptiei produselor

Lot 39 - Iaurt 140 gr./buc

1. Cantitate acord cadru: minim 15000 buc – maxim 22000 buc

2. Unitate de măsură: Buc

3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor

4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, după încheierea acordului cadru și a contractului subsecvent în perioada 2026-2027

5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime

5.1 Proprietăți organoleptice:

Aspect: lichid omogen, lipsit de impurități și sediment;

Culoare: albă ușor gălbuie, uniformă în toată masa lui;

Miros și gust: caracteristic iaurtului, fără nuanțe străine, ușor acrișor, plăcut.

5.2 Proprietăți fizico-chimice:

Iaurt simplu, natur (fără fructe sau având alte arome) sau din lapte de vacă

Grăsime: minim 1.5% - maxim 3%

5.3 Ambalare:

Produsul va fi ambalat corespunzător, în pahare de plastic 140 g astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Materialele folosite la ambalare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății. Ambalajele trebuie să fie marcate vizibil astfel încât să se asigure durabilitatea și vizibilitatea marcării, cu următoarele specificații:

- marca de fabrică a întreprinderii producătoare;
- denumirea sau numărul de ordine al centrului sau secției de fabricație;
- denumirea, tipul și calitatea produsului;
- data limită de consum – minim 15 zile de la data livrării;
- masa netă.

6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul

7. Termen de valabilitate

Conform documentelor de certificare a calitatii.

Lot 40- Lapte de vacă UHT- nu se accepta produs bautura din lapte

1. Cantitate acord cadru: minim 1700 Lt. – maxim 2500 Lt.

2. Unitate de măsură: Lt.

3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor

4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, după încheierea acordului cadru și a contractului subsecvent în perioada 2026-2027

5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
<p>5.1 Proprietati organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lapte de vacă UHT (Ultra – High Temperature) –lapte tratat termic la temperaturi foarte înalte, de obicei între 135 -150 grade Celsius, timp de câteva secunde, pentru a distruge toate microorganismele prezente în el. - aspect : lichid omogen, lipsit de impurități și sediment. - culoare : albă, cu nuanțe ușor gălbui, uniformă, cu un strat de grăsime care prin agitare dispare fără a forma flocoane - miros și gust: caracteristic laptelui de consum, fără nuanțe străine
<p>5.2 Proprietati fizico-chimice:</p> <p>Grăsime: min. 1,8% nu se accepta produs bautura din lapte</p>
<p>5.3 Ambalare:</p> <p>Laptele, se va ambala în cutii de carton de 1 litru, din carton (tip TetraPak) cu capac și membrane protecție. Ambalajele folosite trebuie să fie în buna stare, curate, uscate și fără mirosuri străine, fără urmă de deteriorare. Ambalajele trebuie marcate vizibil astfel încât să se asigure durabilitatea și vizibilitatea marcării, cu următoarele specificații:</p> <ul style="list-style-type: none"> - marca de fabrică a întreprinderii producătoare; - denumirea sau numărul de ordine al centrului sau secției de fabricație; - denumirea, tipul și calitatea produsului; - data limită de consum
6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul
<p>7. Termen de valabilitate</p> <p>Conform documentelor de certificare a calitatii, inasa nu mai puțin de 21 zile de la data receptiei.</p> <p>Furnizorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, în termenul de valabilitate, autoritatea contractantă fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate în interiorul acestui termen. Se interzice prelungirea termenului de valabilitate de către producător prin reetichetare sau reambalare.</p> <p>În cazul în care lotul de produse comandat este neconform (nu corespunde specificațiilor tehnice din caietul de sarcini și propunerii tehnice prezentate la procedura de cerere de ofertă), lotul va fi respins, furnizorul având obligația de a-l înlocui în termen de maxim 24 ore.</p>

Lot 41- Otet

1. Cantitate acord cadru: minim 160 Lt – maxim 300 Lt
2. Unitate de măsură: Lt
3. Loc de livrare: Penitenciarul Oradea – Mun. Oradea, Str. Parcul Traian, Nr. 3, Jud. Bihor
4. Data de livrare solicitată: conform comenzilor transmise, dupa incheierea acordului cadru si a contractului subsecvent in perioada 2026-2027
5. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale minime
Oțet alimentar 9°, obținut prin fermentarea acetică a vinului sau a amestecului fermentabil, în care vinul intervine în proporție de minimum 70% în volume
<p>5.1 Proprietati organoleptice:</p> <p>Aspect: Lichid limpede până la slab opalescent, fără depuneri grosiere sau corpuri străine;</p> <p>Culoare: Transparent – gălbui, chihlimbariu până la brun-roșcat;</p> <p>Miros: Caracteristic de oțet de vin</p> <p>Gust: Acru, caracteristic de oțet de vin, fără gust străin, de fermentație activă</p> <p>Nu se admit adaosuri de acizi (cu excepția celor care sunt prezenți în mod natural în materia primă), sare, extracte de marcuri, reziduri de distilare/fermentare/derivate, de substanțe conservante, aromatizante (arome/uleiuri eterice), de colorare, de îndulcire și/sau plante aromatice/mirodenii/condimente.</p> <p>Se admit auxiliari tehnologici în procesul de fermentare, conform reglementărilor în vigoare, fără a rezulta rest la finalul procesului.</p>
<p>5.2 Proprietati chimice:</p> <p>Aciditate totala: 90 ± 3</p> <p>Extract g la 1000 ml: min. 2</p> <p>Alcool rezidual: max. 1,5 % v/v (fracție volumetrică);</p>

<p>Acizi minerali: lipsa</p> <p>Coloranți sintetici: lipsa</p> <p>Caramel: lipsa</p> <p>Sediment (reziduu uscat) g la 1 l produs: max. 0,2</p> <p>Alcool Etilic %, Max: 0,5</p> <p>Fier Mg/L, Max. 10</p> <p>Cupru Mg/L, Max. 2</p> <p>Arsen Mg/L, Max. 0.2</p> <p>Zinc Mg/L, Max. 5</p> <p>Plumb Mg/L, Max.0.4</p>
<p>5.3 Ambalare:</p> <p>Oțetul va fi ambalat în sticle de plastic de 1 litru.</p> <p>Materialele folosite la ambalare trebuie să fie rezistente, uscate, curate, fără miros străin, fără defecte mecanice, să nu conțină substanțe dăunătoare, să asigure calitatea și durabilitatea produsului</p>
<p>6. Specificații tehnice sau cerințe de performanță / funcționale extinse/dorite – nu este cazul</p>
<p>7. Termen de valabilitate</p> <p>Conform documentelor de certificare a calitatii, inasa nu mai puțin de 6 luni de la data receptiei produselor</p>

3.3.2 Timp de funcționare (disponibilitate) a produsului – *nu este cazul*

3.4 Extensibilitate – *nu este cazul*

3.5 Furnizarea de produse de generație superioară – *nu este cazul*

3.6 Garanție / Termen de valabilitate

Contractantul are obligația de a acorda garanție produselor alimentare care fac obiectul contractului subsecvent acordului-cadru conform documentelor de certificare a calitatii.

Termenul de valabilitate este acea perioadă de timp în care poate fi folosit un produs perisabil sau un produs care, în scurt timp poate deveni periculos pentru sănătatea consumatorilor; aceasta este stabilită de către producătorul aceluși produs. În cadrul acestui termen produsul trebuie să-și păstreze caracteristicile specifice, indicate pe ambalajul sau pe marcarea întocmită de producător, cu condiția respectării regulilor de transport, manipulare, depozitare, păstrare, utilizare și consum.

Toate produsele trebuie să fie acoperite de garanție/valabilitate pentru cel puțin perioada solicitată pentru fiecare produs conform informațiilor de mai sus.

Calitatea produselor se garantează obligatoriu de către ofertant pe baza documentelor de certificare a calitatii.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, autoritatea contractanta fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate.

Nu vor fi acceptate produsele care prezintă una dintre următoarele situații: semne organoleptice de alterare, semne de infestare cu paraziți precum și resturi sau semne ale activității acestora, urme de contact cu rozătoare sau produsele care nu sunt conforme standardelor sau specificațiilor tehnice de produs.

Costurile suplimentare determinate de testarea calitatii produselor (daca este cazul) vor fi suportate de către furnizori, în cazul în care produsele sunt declarate neconforme sau de calitate inferioară celei solicitate prin caietul de sarcini.

Furnizorul va transmite autorității contractante informații privind:

- regulile de depozitare și păstrare, cum ar fi condițiile referitoare la temperatura la care trebuie depozitate, nivelul de umiditate din cameră, luminozitatea, vecinătatea cu alte produse;
- regulile de manipulare, după achiziția acestora;
- regulile de consum ale acelor bunuri;

Toate produsele trebuie să fie acoperite de valabilitate pentru cel puțin perioada solicitată pentru fiecare produs.

3.7 Livrare, ambalare, etichetare, transport

Livrarea

Furnizarea produselor se va face, ulterior încheierii contractelor subsecvente, în termen de cel mult 3 zile de la data transmiterii comenzii de către autoritatea contractantă în conformitate cu INCOTERMS 2020.

Furnizarea painii semialbe se va face, în următoarea zi de la data transmiterii comenzii de către autoritatea contractantă în conformitate cu INCOTERMS 2020.

Produsele vor fi livrate, pe baza comenzii transmise, cantitativ și calitativ la depozitul de alimente din incinta Penitenciarului Oradea, str. Parcul Traian, nr. 3, Mun. Oradea, Jud. Bihor, în zilele lucratoare, cu excepția painii semialbe care va fi livrată și sâmbătă.

Programul de acceptare și recepție cantitativă a loturilor comandate și livrate, al achizitorului, este: luni – vineri, în intervalul orar: 8.00 – 13.00, iar pentru painea semialba: luni – sâmbătă, în intervalul orar: 7.30 – 9.00. Furnizorul are obligația de a respecta acest program.

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

Ambalare

Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită.

Marca trebuie să fie ușor vizibilă, realizată cu caractere lizibile, care nu se pot șterge și care sunt ușor de distins. Marca de sănătate poate fi imprimată pe ambalaj ori pe o etichetă fixată pe produs.

Produsele alimentare vor fi ambalate în ambalaje de desfacere și ambalaje de transport.

Ambalaje de desfacere: ambalaje din material plastic sau hartie de diferite tipuri care trebuie să corespundă condițiilor prevăzute de reglementările în vigoare.

Ambalajele de transport: lădițe/cutii din material plastic sau rastele metalice.

Materialele folosite la confecționarea ambalajelor, precum și coloranții și cernelurile folosite la imprimarea și colorarea materialelor de ambalaj, care vin în contact cu produsul alimentar trebuie să îndeplinească condițiile generale stabilite în normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestor emise de Ministerul Sănătății și avizate de Ministerul Sănătății.

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

Dacă este cazul, ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale, expunerii la temperaturi extreme, sării și precipitațiilor din timpul transportului și depozitării în locuri deschise. În stabilirea mărimii și greutateii ambalajului Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și eventuala absență a facilităților de manipulare la punctele de tranzitare.

Etichetarea

Etichetarea se face cu respectarea reglementărilor în vigoare privind etichetarea alimentelor, înscrierea tuturor informațiilor necesare, astfel încât consumatorul să fie informat corect la momentul cumpărării și trebuie să conțină cel puțin următoarele informații:

- a) denumirea sub care este vândut alimentul;
- b) lista ingredientelor;
- c) masa nominală/cantitatea netă și abaterea admisă
- d) condiții de depozitare;
- e) data fabricației (ziua, luna, anul) și/sau data durabilității minime, care se înscrie sub forma: "a se consuma, de preferință, înainte de...", cu menționarea lunii și anului;

f) o mențiune care să poată permite identificarea lotului (această mențiune nu este obligatorie în cazul în care data durabilității minimale este indicată prin menționarea clară și necodificată cel puțin a zilei și lunii, în această ordine);

g) numele și adresa producătorului sau ale ambalatorului ori ale distribuitorului sau ale importatorului produsului;

h) țara de origine a produsului.

i) standardul sau norma internă de fabricație.

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

Informațiile de pe etichete trebuie să fie în limba română, indiferent de țara producătoare, fără a exclude însă prezentarea lor în alte limbi.

Dacă este cazul, ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipulării accidentale, expunerii la temperaturi extreme, sării și precipitațiilor din timpul transportului și depozitării în locuri deschise. În stabilirea mărimii și greutății ambalajului Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și eventuala absență a facilităților de manipulare la punctele de tranzitare.

Transport

Produsele alimentare vor fi transportate /livrate numai în mijloace de transport, avizate sanitar-vetrinar, destinate acestui scop care trebuie să fie acoperite, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, neinfestate și ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare.

Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a contractantului.

Produsele vor fi asigurate împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern.

Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită.

Mijloacele de transport vor fi autorizate din punct de vedere sanitar –veterinar.

3.8 Operațiuni cu titlu accesoriu - *nu este cazul*

3.8.1 Instalare, punere în funcțiune, testare - *nu este cazul*

3.8.2 Instruirea personalului pentru utilizare - *nu este cazul*

3.9 Servicii de mentenanță - *nu este cazul*

3.9.1 Mentenanța corectivă în perioada de garanție - *nu este cazul*

3.9.2 Mentenanța preventivă în perioada de garanție - *nu este cazul*

3.9.3 Mentenanța evolutivă în perioada de garanție - *nu este cazul*

3.10 Suport tehnic - *nu este cazul*

3.11 Piese de schimb și materiale consumabile pentru activitățile din programul de mentenanță corectiva după expirarea garanției - *nu este cazul*

3.12 Mediul în care este operat produsul - *nu este cazul*

3.13 Constrângeri privind locația unde se va efectua livrarea

Furnizorul are obligația de a respecta următoarele reguli de acces în unitatea penitenciară cu ocazia furnizării produselor, conform contractului de furnizare de produse și comenzii autorității contractante:

- furnizorul trebuie să solicite obținerea accesului în Penitenciarul Oradea pentru personalul angajat care va livra produsele alimentare, iar în acest sens va transmite o solicitare de acces cu numele și prenumele

- delegaților și a conducătorului/conducătorilor auto, seria și numărul documentelor de identitate ale acestora, numărul de înmatriculare al autovehiculului, marca și modelul autovehiculului, înaintea
- personalul furnizorului nu are acces în Penitenciarul Oradea cu telefoane mobile, reportofoane, aparate/camere foto și alte aparate de înregistrare video și audio (acestea vor fi oprite în punctul de control al unității și restituite la ieșire);
 - personalul furnizorului nu îi este permis să ia legătura cu persoanele private de libertate, să înmâneze acestora bunuri sau alimente și să introducă în unitate băuturi alcoolice, droguri sau precursori ai acestora;
 - personalul furnizorului și mijloacele de transport ale acestuia trebuie să se supună, controlului antiterorist și de specialitate efectuat în punctul de control al Penitenciarului Oradea;
 - personalul furnizorului și mijloacele de transport vor fi obligate să respecte un anumit traseu prestabilit, până la locul de descărcare și înapoi.

4 Atribuțiile și responsabilitățile părților

Ofertantul devenit Contractant are următoarele obligații principale:

- a. mobilizarea de resurse suficiente și cu expertiză adecvată pentru a asigura gestionarea contractului, astfel cum este solicitat la nivelul Caietului de Sarcini,
- b. îndeplinirea obligațiilor contractuale, cu respectarea bunelor practici din domeniu, a prevederilor legale și contractuale relevante, astfel încât să se asigure că obligațiile sunt îndeplinite la parametrii solicitați,
- c. asigurarea unui grad de flexibilitate în planificarea modalității de gestionare a contractului, pe toată durata de derulare a contractului,
- d. transmiterea datelor de identificare și de contact ale personalului alocat pentru executarea contractului
- e. colaborarea cu personalul autorității contractante alocat pentru verificarea produselor livrate și realizarea recepțiilor,
- f. reducerea, în măsura posibilă, la minim, a situațiilor de întârzieri în efectuarea livrărilor, minimizând astfel impactul negativ asupra activității autorității contractante,
- g. asigurarea că orice documente, documentații și/sau instrucțiuni furnizate către personalul autorității contractante sunt exacte și elaborate în conformitate cu bunele practici specifice în domeniu,
- h. prezentarea rapoartelor solicitate de personalul autorității contractante, potrivit cerințelor de raportare stabilite prin Contract,
- i. colaborarea cu personalul autorității contractante alocat pentru furnizarea produselor care fac obiectul contractului.

Obligațiile principale ale Ofertantului devenit Contractant se completează cu obligațiile prevăzute în condițiile contractuale, astfel cum se regăsesc în modelul de acord cadru și contract subsecvent.

Autoritatea contractantă are următoarele obligații principale:

- a. desemnarea unei persoane sau a unei echipe pentru monitorizarea contractului,
- b. punerea la dispoziția Contractantului a tuturor informațiilor disponibile și necesare pentru derularea contractului în timpul stabilit și la nivelul de calitate și performanță prevăzut în Caietul de Sarcini,
- c. asigurarea accesului în spațiile în care urmează a se realiza livrarea,
- d. mobilizarea tuturor resurselor care sunt în sarcina sa, pentru buna derulare a contractului,
- e. colaborarea cu Contractantul pentru a identifica în timp util orice eventuale probleme care ar putea apărea pe parcursul derulării contractului,
- f. asigurarea acurateței oricăror informații puse la dispoziția Contractantului pe durata derulării contractului,
- g. monitorizarea îndeplinirii tuturor cerințelor din Caietul de Sarcini și a oricăror elemente ale Propunerii Tehnice și Financiare pe durata derulării contractului, efectuarea și păstrarea unei arhive cu înregistrări pentru documentarea nivelului de performanță a Contractantului,
- h. notificarea Contractantului prin canalele de comunicație puse la dispoziție de acesta privind orice incidente sau disfuncționalități care intervin pe perioada de derulare a contractului,

- i. verificarea tuturor documentelor asociate recepției produselor și serviciilor suport care fac obiectul contractului, respectiv care confirmă furnizarea produselor potrivit condițiilor de calitate stabilite în Caietul de sarcini.

5 Documentații ce trebuie furnizate autorității contractante în legătură cu produsul

Toate produsele vor fi furnizate împreună cu documentația adecvată, în limba română.

Fiecare livrare de produse trebuie însoțită de următoarele documente:

- Factura fiscala si/sau Aviz de insotire a marfii
- Documente de certificare a calitatii:
 - Certificat de conformitate emis de un organism acreditat, în conformitate cu legislația aplicabilă si/sau
 - Declaratia de conformitate care atestă conformitatea produsului cu legislația aplicabilă întocmita conform reglementărilor legale în vigoare.

Acestea trebuie să conțină:

- denumirea si adresa producatorului, sau a reprezentantului autorizat al acestuia
- număr de identificare produs/lot, data fabricației, denumire produs
- termenul de valabilitate stabilit de producător în care produsele își mențin caracteristicile calitative prescrise în propunerea tehnică.

Factura fiscala in format electronic va fi transmisa prin intermediul aplicatiei RO e-Factura, conform prevederilor legale in vigoare.

6 Recepția produselor

Recepția produselor se va realiza în mai multe etape, în funcție de progresul contractului.

Recepția cantitativa si calitativa se va efectua la sediul autorității contractante, prin numărare și/sau cântărire, observare, verificarea termenului de valabilitate si prin verificarea concordantei produselor livrate cu specificatiile tehnice din caietul de sarcini si propunerea tehnica, de către comisa de recepție în prezența reprezentantului furnizorului.

Recepția cantitativa si calitativa a produselor se va face in ziua livrării produselor prin intocmirea Notei de receptie si constatare diferite care va fi semnata de catre comisia de receptie desemnata la nivelul Penitenciarului Oradea.

Programul de acceptare și recepție a produselor comandate si livrate, este de luni pana vineri intre orele 08.00 si 13.00, iar pentru painea semialba este de luni pana sambata intre orele 7.30 si 9.00. Furnizorul are obligația de a respecta acest program.

În cazul în care întreaga cantitate sau o parte din produsele livrate sunt neconforme:

- nu au termenul de valabilitate solicitat si/sau
- nu corespund specificațiilor tehnice din caietul de sarcini si propunerea tehnică si/sau
- prezinta unul din semnele: semne organoleptice de alterare, semne de infestare cu paraziti precum si resturi sau semne ale activitatii acestora, urme de contact cu rozatoare,

comisia de receptie va intocmi un proces verbal de constatare a neconformitatilor. In aceasta situatie produsele vor fi respinse si furnizorul va fi notificat in scris prin e-mail. Furnizorul are obligația de a le înlocui în termen de 24 de ore de la notificarea scrisa transmisa prin e-mail, sau, în cazul produsului paine semialba, în aceeași zi.

Costurile cu inlocuirea produselor neconforme va fi suportata in totalitate de catre furnizor.

Autoritatea contractantă, în cazul refuzului unui lot de produse, in condițiile in care acesta nu corespunde caracteristicilor calitative din caietul de sarcini si propunerea tehnică, sau prezinta unul din semnele: semne organoleptice de alterare, semne de infestare cu paraziti precum si resturi sau semne ale activitatii acestora, urme de contact cu rozatoare si numai daca furnizorul nu este de acord cu inlocuirea lor are dreptul de a preleva două mostre din lotul refuzat, in vederea efectuării unui buletin de analize fizico-chimice la un laborator de analize. Mostrele vor fi sigilate si marcate de către comisia de receptie (lot produs _____, data furnizării, factura nr.

_____, certificate de conformitate/declarație de conformitate nr. _____, denumire furnizor, cantitate lot), în prezența reprezentantului vânzătorului. O mostra va fi folosită pentru testări la un laborator de analize iar cealaltă va rămâne la furnizor. În cazul în care analiza fizico-chimică a mostrei dovedește faptul că lotul furnizat și refuzat la recepție nu corespunde caracteristicilor din caietului de sarcini și propunerii tehnice, furnizorul are obligația de a plăti contravaloarea serviciului de realizare și emiteră a buletinului de analize fizico-chimice.

7 Modalități și condiții de plată

Contractantul va emite factura, în lei, pentru produsele livrate.

Fiecare factura va avea menționat, datele de emiteră și de scadența ale facturii respective.

Facturile vor fi emise în format electronic, în condițiile stabilite de legislația în vigoare, și cu respectarea termenelor impuse de legislație.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în termen de 30-60 de zile de la data primirii și înregistrării facturii fiscale în format electronic, transmisă prin sistemul electronic RO e-Factura, în condițiile stabilite de legislația în vigoare și a tuturor documentelor justificative menționate la punctul 5 din prezentul caiet de sarcini.

Plățile în favoarea Contractantului se vor efectua în lei, prin ordin de plată, în contul de trezorerie specificat de Contractant.

8 Cadrul legal care guvernează relația dintre autoritatea contractantă și contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

Ofertantul devenit contractant are obligația de a respecta obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24, respectiv [selecția din lista de mai jos după cum este aplicabil]:

- i. Convenția nr. 87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;
- ii. Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă;
- iii. Convenția nr. 29 a OIM privind munca forțată;
- iv. Convenția nr. 105 a OIM privind abolirea muncii forțate;
- v. Convenția nr. 138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;
- vi. Convenția nr. 111 a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);
- vii. Convenția nr. 100 a OIM privind egalitatea remunerației;
- viii. Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;
- ix. Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon;
- x. Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și al eliminării acestora (Convenția de la Basel);
- xi. Convenția de la Stockholm privind poluanții organici persistenti (Convenția de la Stockholm privind POP);
- xii. Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care fac obiectul comerțului internațional (UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.]

Actele normative și standardele indicate mai jos sunt considerate indicative și nelimitative; enumerarea actelor normative din acest capitol este oferită ca referință și nu trebuie considerată limitativă:

- i. Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.
- ii. Hotărârea de Guvern nr. 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.
- iii. Legea nr. 101/2016 din 19 mai 2016 privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului Național de Soluționare a Contestațiilor, cu modificările și completările ulterioare.

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

Pe parcursul derulării derulării acordurilor cadru și executării contractelor subsecvente, Autoritatea contractantă verifică la intervale stabilite dacă toate activitățile planificate au fost realizate conform cerințelor și că produsele au fost livrate și acceptate ținându-se cont de obligațiile asumate de către Contractant, specificațiile tehnice ale produselor, termenele comerciale convenite și toate mențiunile specificate în cadrul documentației de atribuire;

Rațiunea managementului contractului este obținerea asigurării că la finalizarea Contractului, Autoritatea contractantă a obținut ce și-a planificat și poate dovedi îndeplinirea obiectivelor și obținerea beneficiilor documentate în Strategia de Contractare. De aceea, managementul Contractului trebuie planificat în etapa de pregătire a procesului de achiziție, la momentul elaborării Caietului de sarcini și a Contractului.

Managementul contractului include o componentă de management și o componentă administrativă (de administrare efectivă a contractului) și presupune coordonarea continuă, monitorizarea și controlul tuturor activităților și rezultatelor realizate de contractant.

1) Coordonarea implică:

- a) organizarea întâlnirilor de analiză a modalității de executare a contractului,
- b) coordonarea resurselor implicate și a activităților realizate în executarea contractului;

2) Monitorizarea implică:

- a) Analiza/măsurarea și evaluarea modalității de executare a obligațiilor contractuale prin raportare la prevederile contractuale. Pentru activitățile de monitorizare se utilizează cel puțin următoarele elemente:
 - i. Informațiile din propunerea tehnică, pe baza cerințelor din caietul de Sarcini,
 - ii. Informațiile din propunerea financiară și clauzele contractuale privind modalitatea de plată;
- b) Constatarea conformității prin acceptarea produselor livrate, pe baza procedurii și criteriilor de recepție incluse în caietul de sarcini, condițiile contractuale;

3) Controlul implică identificarea acțiunilor corective pentru abordarea abaterilor de la condițiile contractuale, constatate în cadrul întâlnirilor dintre contractant și autoritatea contractantă și care se referă la aspecte precum: calitatea produselor, furnizarea produselor în termenul specificat.

10 Evaluarea performanței Contractantului

Pentru activitățile și rezultatele relevante pentru îndeplinirea obiectului contractului autoritatea contractantă definește nivelurile de performanță prezentate în continuare.

Contractantul va ține evidența valorilor asociate indicatorilor de performanță și va include informații referitoare la nivelul de performanță înregistrat în toate rapoartele și documentele întocmite pentru realizarea întâlnirilor de pe durata derulării contractului, așa cum sunt acestea descrise în caietul de sarcini.

Autoritatea Contractantă utilizează indicatorii de performanță stabiliți în tabelul de mai jos:

Denumire indicator de performanță	Nivelul de performanță așteptat	Modalitatea de măsurare	Consecința asupra acordului cadru / contractului subsecvent
Calitatea produselor livrate	Respectarea obligațiilor contractuale și a specificațiilor tehnice din caietul de sarcini	1 abatere	Notificare de remediere
		2 abateri consecutive	Aplicare de penalități conform prevederilor din Contractul subsecvent
		3 abateri consecutive	Reziliere contract subsecvent/acord cadru
Respectarea termenului de livrare	Respectarea obligațiilor contractuale și a specificațiilor tehnice din caietul de sarcini	1 abatere	Notificare de remediere
		2 abateri consecutive	Aplicare de penalități conform prevederilor din Contractul subsecvent
		3 abateri consecutive	Reziliere contract subsecvent/acord cadru
Respectarea cantităților și	Respectarea obligațiilor contractuale și a	1 abatere	Notificare de remediere
		2 abateri consecutive	Aplicare de penalități conform prevederilor din Contractul subsecvent

documentelor insotitoare	specificatiilor tehnice din caietul de sarcini	3 abateri consecutive	Reziliere contract subsecvent/acord cadru
-----------------------------	---	--------------------------	---

11 Riscuri identificare aferente implementarii si derularii acordurilor cadru si ale contractelor subsecvente

a) furnizorul refuză încheierea contractelor subsecvente sau nu-și menține prețul ofertat pe toată durata de derulare a acordului cadru sau nu accepta ajustarea pretului unitar conform clauzelor contractuale – caz în care acordul cadru se reziliază cu operatorul economic respectiv, iar contractele subsecvente vor fi încheiate cu urmatorul operator economic clasat.

b) furnizorul nu respectă termenele de livrare a produselor sau nu înlocuiește produsele/lotul de produse respinse cu ocazia verificării calitative de la momentul recepției – caz în care se percep penalități / penalități de întârziere iar furnizorul va remedia deficiențele sesizate sau se reziliaza contractul conform clauzelor din contractul subsecvent.

c) furnizorul se afla într-una din situațiile prevăzute la art. 223 din Legea 98/2016 – Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a denunța unilateral acordul cadru si contractul subsecvent.

d) furnizorul refuză constituirea garanției de buna executie, în termenul legal – caz în care autoritatea contractanta are dreptul de a rezilia contractul conform clauzelor din contractul subsecvent.

e) furnizorul, după încheierea contractului subsecvent, notifica autoritatea contractanta solicitand majorarea pretului unitar, cu exceptia posibilitatilor de ajustare a pretului stabilite prin clauzele contractuale – caz în care contractul subsecvent se reziliaza conform clauzelor privind rezilierea contractului

f) întârzieri la efectuarea plăților de către autoritatea contractanta - se percep penalități de întârziere, conform clauzelor din contractul subsecvent.

Părțile contractuale vor întreprinde toate măsurile pentru a preîntâmpina apariția unor astfel de riscuri, pe parcursul derulării acordurilor-cadru și a contractelor subsecvente.

Verificat, propun spre avizare,

Sef serviciu logistică

Subcomisar de poliție penitenciară

Bogdan GIREADĂ

Întocmit,

Responsabil economic Compartiment Hranire

Agent principal de poliție penitenciară

Ioana NAN