

CONSILIUL LOCAL CLUJ-NAPOCA
CANTINA DE AJUTOR SOCIAL ȘI
PENSIUNE
STR EMILE ZOLA NR 5
SERVICIU GASTRONOMIE
E-mail: cantinacluj@cantinacluj.ro
COD FISCAL: RO 13518978
Nr înreg.: 361600/02.03.2026

APROBAT,
DIRECTOR,
VASILE GHEORGHE VIȘAN

Caiet de sarcini achiziție produse de panificație

1 Organizarea licitației cu scopul achiziționării de produse de panificație, COD CPV 15811000-6, în conformitate cu prevederile din Legea nr. 98/2016, cu modificările și completările ulterioare.

2 Contextul realizării achiziției de produse

Produsele de panificație reprezintă materii prime de origine vegetală, utilizate în procesele de producție culinară din cadrul Cantinei de Ajutor Social și Pensiune, Cluj-Napoca. De asemenea, acestea reprezintă alimente de bază, pentru un număr de cca. 300 asistați social, care dispun de acordarea unui suport alimentar (hrană rece) conform Legii nr. 208 din 15 decembrie 1997 privind cantinele de ajutor social, cu modificările și completările ulterioare.

Conform notei 31351/21.01.2026 se solicită demararea procedurii de achiziție publică (licitație deschisă, procedură simplificată) având ca și obiect „Furnizare produse de panificație„, cod CPV: 15811000-6 Produse de panificație.

2.1 Informații despre Autoritatea/entitatea contractantă

Cantina de Ajutor Social și Pensiune prepară, zilnic, cca. 500 porții de mâncare (preparate culinare), servite în cadrul celor cinci locații (Someșeni, Memo 10, E. Zola, Hoia, Bufetul Primăriei) sau livrate diferitelor instituții de învățământ (creșe, grădinițe), mese festive (activitate tip catering) etc. Pe lângă activitatea economică, cantina deservește săptămânal cca. 300 asistați social, cărora li se asigură un suport alimentar, sub formă de hrană rece (pachet alimentar), fiind astfel înțeles rulajul crescut de produse de panificație în cadrul C.A.S.P Cluj-Napoca

2.2 Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea/entitatea contractantă

Achiziția acestor produse are drept scop, asigurarea necesarului de materii prime/alimente de bază pentru susținerea proceselor de producție culinară și asigurarea necesarului de alimente (hrană rece) pentru cca. 250-300 asistați (săptămânal), pe o perioadă de 12 luni.

2.3 Factori interesați și rolul acestora

Conducerea Cantinei de Ajutor Social și Pensiune, prin implementarea sistemului HACCP și al managementului calității produselor alimentare, și-a asumat realizarea unor produse alimentare de calitate cu respectarea prevederilor legislative și a normelor de igienă, respectiv îmbunătățirea permanentă a calității serviciilor oferite clienților săi.

Din acest motiv, se cere acordarea unei atenții deosebite în cazul achiziționării materiilor prime, în special asupra calității acestora, atât din punct de vedere fizico-chimic și microbiologic cât și din punct de vedere al proprietăților senzoriale sau caracteristicilor reologice.

Pe lângă condițiile de bază, se solicită îndeplinirea unor condiții de calitate stricte, descrise în prezentul caiet de sarcini. Toate precizările incluse în prezentul caiet de sarcini, cu referire la calitatea produselor de

panificație sunt verificate în momentul preluării cantitative/calitative (recepționării), iar orice neconformitate (abatere) va conduce la respingerea produselor livrate.

Cantitățile de produse comandate pot varia în funcție de anotimp, cerințe ale pieței sau alți factori externi: ex. încadrul programului pilot de acordare al unui suport alimentar preșcolarilor și elevilor unor instituții de învățământ (Masă Sănătoasă), cantina a întâmpinat o creștere a consumului de carne de pasăre, pește, legume etc.

Astfel, există perioade ale anului în care comenzile pot fi mai mari, urmând ca în perioada vacanței de vară să fie remarcată o scădere a consumului și implicit a comenzilor. De asemenea anual, au loc variații în numărul persoanelor asistate social (creșteri/scăderi) în funcție de factorii economici, motiv pentru care pot exista fluctuații în achiziția de materii prime de bază.

3 Descrierea produselor solicitate

Lot 1 Pâine albă pe vatră (bătută)

Produsul trebuie să reflecte caracteristicile specifice pâinii de casă, fiind obținută din făină albă de grâu, apă, drojdie și maia naturală, sare, fără alte adaosuri (amelioratori). Masa produsului va fi de min. 2kg.

Pâinea va fi livrată în stare proaspătă, ambalată individual și etichetată (la cerere feliată). Termenul de valabilitate va fi de minim 3 zile de la recepție.

Caracteristici generale ale produsului

Formă – formă rotundă, ușor conică, bine crescută, nedeformată, coaptă în formă rotundă.

Gust – plăcut, caracteristic pâinii de casă, să nu fie amară sau rancedă și să nu prezinte scrâșnet, care s-ar datora impurităților minerale.

Coaja – cu suprafața caracteristică, rumenă, culoare uniformă, galben-aurie (nu se admit impurități), bătută

Miez- bine afânat pe toată secțiunea, fără aglomerări de făină, legat structural de coajă, elastic, cu pori fini distribuiți uniform în toată masa produsului, sățios. Nu se acceptă pâinea de casă obținută din aluaturi specifice franzelei sau altor produse, care s-au copt în forme specifice pâinii de casă. Nu se acceptă pâine obținută din făinuri slabe, cu grad redus de hidratare, făinurile cu amelioratori sau alte ingrediente în afara celor specificate.

Lot 2 Baghetă rustică (300 g)

Baghete ambalate individual la gramaj de min. 300g, proaspete, etichetate, cu termen de valabilitate de minim 3 zile de la recepție (fără adaos de grăsimi vegetale hidrogenate, fără agenți de acidifiere sau amelioratori). Se va utiliza făina albă de grâu 100%. Ca și adaos de semințe, se vor utiliza minim trei tipuri de semințe: ex. in, floarea soarelui, susan, astfel încât produsul să fie cât mai autentic, semințele fiind distribuite uniform atât în masa de aluat, cât și pe suprafața cojii.

Caracteristici generale ale produsului

Forma – forma caracteristică de baghetă, bine crescută, nedeformată.

Gust – Plăcut, caracteristic de pâine proaspătă. Să nu fie amară sau rancedă și să nu prezinte scrâșnet, care s-ar datora impurităților minerale.

Coaja – cu suprafață curată, uniform colorată. Semințele, care acoperă suprafața produsului vor fi ușor colorate, fără a prezenta urme de arsuri. Coaja produsului trebuie să fie rumenită (bine coaptă). Nu se acceptă baghetele obținute din aluaturi folosite pentru obținerea produselor gen franzelă sau produse de patiserie (ex. covrigi), sau aluaturi din făinuri slabe. Culoarea cojii va fi dată de reacția Maillard, fără a se folosi alte surse de proteine (ou sau lapte).

Miez- bine afânat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, legat structural de coajă, elastic, cu pori de diferite dimensiuni distribuiți uniform în toată masa produsului, caracteristic baghetelor. Porii vor avea o distribuție eterogenă, cu volume variate, specifice fermentației de durată extinsă (dospire la rece), prin care structura tridimensională a glutenului captează gazele de fermentare.

În momentul ruperii miezului, acesta trebuie să prezinte caracteristicile specifice aluatului obținut din făinuri tari, cu un conținut ridicat de proteină (12 – 16 %): să aibă elasticitate și să opună rezistență la rupere.

Caracteristicile acestui produs trebuie să fie similare cu cele ale baghetei franțuzești (originale).

Lot 3 Baghetă albă (300 g)

Baghete: ambalate individual, gramaj min. 300g, proaspete, etichetate, termen de valabilitate minim 3 zile de la recepție. Produs natural 100% obținut din făină albă de grâu, apă, drojdie și maia, sare. Fără adaos de uleiuri sau grăsimi hidrogenate, respectiv fără adaos de substanțe acidifiante. Bagheta va avea caracteristicile specifice baghetei franțuzești, cu o lungime de aprox. 65 cm (60 – 70 cm) și diametrul de 5-6 cm.

Caracteristici generale ale produsului

Forma – caracteristică de baghetă, bine crescută, nedeformată, cu extermitățile subțiri (alungite).

Gust – Plăcut, caracteristic de pâine proaspătă cu maia. Să nu fie amară sau râncedă și să nu prezinte scrâșnet, care s-ar datora impurităților minerale.

Coaja – cu suprafață curată, uniform colorată. Nu se vor accepta produse cu defecte: arsuri, coacere neuniformă, etc. Coaja produsului trebuie să fie rumenită (bine coaptă). Nu se acceptă baghetele obținute din aluaturi folosite pentru obținerea produselor gen franzelă sau produse de patiserie (ex. covrigi), sau aluaturi din făinuri slabe. Culoarea cojii va fi dată de reacția Maillard, fără a se folosi alte surse de proteine (ou sau lapte).

O coajă bine coaptă și rumenită nu este maleabilă, ci se va rupe sub acțiunea unei forțe exterioare. Miezul în schimb va fi elastic. Coaja poate conține inserții diagonale specifice acestui tip de baghetă.

Miez- bine afânat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, legat structural de coajă, elastic, cu pori de diferite dimensiuni distribuiți uniform în toată masa produsului, caracteristic baghetelor. Porii vor avea o distribuție eterogenă, cu volume variate, specifice fermentației de durată extinsă, prin care structura tridimensională a glutenului captează gazele de fermentare.

În momentul ruperii miezului, acesta trebuie să prezinte caracteristicile specifice aluatului obținut din făinuri tari, cu un conținut ridicat de proteină (12 – 16 %). Miezul baghetei va fi aerat și se va rupe în fâșii lungi, în funcție de forma și structura matricei de gluten.

Lot 4 Chiflă albă 50g

Se solicită furnizarea produsului chiflă albă la gramajul de 50g/buc. (minim 50g). Produsul se va obține din făină albă de grâu (dur) tip 550, apă, drojdie, sare iodată și maia proaspătă sau deshidratată. Pentru îmbunătățirea proprietăților reologice (textură, elasticitate, afânare) se poate utiliza acidul ascorbic și diferite enzime. Se va evita utilizarea uleiurilor hidrogenate și a substanțelor acidifiante (acid acetic, propionat de Ca²⁺). Se va permite utilizarea uleiului de măsline și a ierburilor aromatice (ex. oregano) pentru îmbunătățirea proprietăților organoleptice și biochimice ale produselor, luând în considerare consumul acestor alimente de către copii.

Produsele furnizate trebuie să fie coapte, rumenite la suprafață cu un miez elastic și poros, specific aluaturilor obținute din făină de calitate. În urma apăsării ușoare produsul trebuie să revină la înălțimea inițială. Chiflele vor avea un miros plăcut, specific de maia proaspătă, fără nuanțe de acru sau acidulat. Acestea vor fi coapte uniforme pe toată suprafața, având o culoare plăcută (rumenă) specifică reacției Maillard. Nu se admit defecte de fabricație: coacere neuniformă (incompletă); arsuri; variații semnificative în greutate; produse neuniforme; dozare necorespunzătoare a materiilor prime etc. Porozitatea produselor trebuie să corespundă unor valori de min. 72 – 75.

Cu privire la forma produsului, se admit chiflele sub formă rotundă sau pătrată. Produsele livrate trebuie să corespundă următoarelor specificații tehnice:

- Chifle rotunde: $\Phi = 8 - 10$ cm, $H = 5,0 - 5,5$ cm;
- Chiflă de formă pătrată: cca. 8×8 cm, $H = 5,0 - 5,5$ cm;

Se va ține cont de un raport înălțime/diametru optim, fără fluctuații semnificative.

Ambalarea produselor se va realiza individual în folie (termosudabilă sau termocontractabilă), fiecare chiflă prezentând eticheta cu elementele de identificare (ingrediente, alergeni, valoare nutritivă, termen de valabilitate etc. Termenul de valabilitate în momentul recepționării produselor va fi de minim 3 zile.

Lot 5 Chiflă burger cu susan

Chiflă (albă) burger cu susan, cca 80 g: ambalate individual, înfoliate, proaspete sau congelate (prin metoda congelării rapide), etichetate, cu termen de valabilitate de minim 3 zile în cazul produselor proaspete sau minim 6 luni în cazul produselor congelate. La solicitare, va exista posibilitatea livrării de chifle congelate, cu termen de valabilitate de 6 luni. Produsele congelate vor conține elemente de identificare (etichetă), și vor fi ambalate la 12-15 buc./folie. Nu se acceptă livrarea produselor la vrac.

Chifle obținute din făină albă 100%, se caracterizează printr-un conținut crescut de zaharuri și grăsimi, ceea ce conferă produsului o textură fină, extrem de moale. Crusta nu trebuie să prezinte crepături sau deformații, culoarea acesteia fiind rumenă pe toată suprafața,

Caracteristici generale ale produsului

Forma – formă caracteristică, rotundă, de chiflă, bine crescută, nedeformată.

Gust – plăcut, fără gust amar sau de ranced, să nu prezinte scrâșnet, care s-ar datora impurităților minerale.

Coaja – cu suprafața caracteristică, rumenă, uniform colorată. Nu se admit impurități. Produsul va fi presărat cu seminte de susan (specific chiflei de burger).

Miez- bine afănat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, legat structural de coajă, elastic, cu pori fini distribuiți uniform în toată masa produsului.

Chiflele vor fi rotunde: $\Phi = 10 - 12$ cm, $H = 5,0 - 5,5$ cm, cu un raport înălțime/diametru optim, fără fluctuații semnificative. Nu se acceptă chiflele cu miez dens sau cu defecte ale cojii.

Suprafața cojii va prezenta o culoare rumenă (de caramel) specifică acestor chifle, dată prin reacția Maillard în timpul coacerii. Nu se acceptă sub nici o formă produsele aplatizate, necrescute sau presate și deformatate în timpul transportului.

Lot 6 Franzelă albă 300g (feliată)

Franzelă albă feliată: gramaj min. 300g, proaspătă, ambalată individual, infoliată și etichetată, la cerere feliată. Termenul de valabilitate va fi de minim 3 zile din momentul recepționării produsului. Produs obținut din făină albă de grâu 100%. Fără adaos de grăsimi vegetale hidrogenate și substanțe de acidifiere.

Caracteristici generale ale produsului

Forma – formă caracteristică, rotundă și ușor alungită (formă specifică de franzelă) coaptă uniform pe toată suprafața.

Gust – plăcut, fără gust amar sau de rânced. Să nu prezinte scrâșnet, care s-ar datora impurităților minerale.

Coaja – cu suprafața caracteristică, rumenă uniform colorată. Nu se admit impurități,

Miez- bine afânat pe toată secțiunea, fără aglomerări de făină, legat structural de coajă, elastic, cu pori fini distribuiți uniform, caracteristic baghetelor.

3.1 Produsele solicitate și operațiunile cu titlu accesoriu necesar a fi realizate (livrate)

- Pâine albă pe vatră (bătută) 2kg
- Baghetă rustică 300g
- Baghetă albă 300g
- Chiflă albă 50g
- Chiflă burger cu susan 80g
- Franzelă albă 300g (feliată)

3.1.1 Produse solicitate

3.1.1.1 [Pâine albă pe vatră (bătută), 2kg]

| Cantitate | Unitate de măsură | Loc de livrare | Data de livrare solicitată | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse | Durata minima garanție/termen de valabilitate |
|-----------|-------------------|---|--|---|--|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. |
| 180 | Buc. | Cantina de Ajutor Social și Pensiune, str. Emile Zola nr. 5 | Conform tabelului de livrare; pe baza comenzii(zilnic) | Conform cerințelor caietului de sarcini | Conform cerințelor caietului de sarcini | 3 zile |

3.1.1.2 [Baghetă rustică, 300g]

| Cantitate | Unitate de măsură | Loc de livrare | Data de livrare solicitată | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse | Durata minima garanție/termen de valabilitate |
|-----------|-------------------|---|---|---|--|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. |
| 500 | Buc. | Cantina de Ajutor Social și Pensiune, str. Emile Zola nr. 5 | Conform tabelului de livrare; pe baza comenzii (zilnic) | Conform cerințelor caietului de sarcini | Conform cerințelor caietului de sarcini | 3 zile |

3.1.1.3 [Baghetă albă, 300g]

| Cantitate | Unitate de măsură | Loc de livrare | Data de livrare solicitată | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse | Durata minima garanție/termen de valabilitate |
|-----------|-------------------|---|---|---|--|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. |
| 1.500 | Buc. | Cantina de Ajutor Social și Pensiune, str. Emile Zola nr. 5 | Conform tabelului de livrare; pe baza comenzii (zilnic) | Conform cerințelor caietului de sarcini | Conform cerințelor caietului de sarcini | 3 zile |

3.1.1.4 [Chiflă albă, 50g]

| Cantitate | Unitate de măsură | Loc de livrare | Data de livrare solicitată | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse | Durata minima garanție/termen de valabilitate |
|-----------|-------------------|---|---|---|--|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. |
| 600.000 | Buc. | Cantina de Ajutor Social și Pensiune, str. Emile Zola nr. 5 | Conform tabelului de livrare; pe baza comenzii (zilnic) | Conform cerințelor caietului de sarcini | Conform cerințelor caietului de sarcini | 3 zile |

3.1.1.5 [Chiflă burger cu susan, 100g]

| Cantitate | Unitate de măsură | Loc de livrare | Data de livrare solicitată | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse | Durata minima garanție/termen de valabilitate |
|-----------|-------------------|---|---|---|--|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. |
| 3.500 | Buc. | Cantina de Ajutor Social și Pensiune, str. Emile Zola nr. 5 | Conform tabelului de livrare; pe baza comenzii (zilnic) | Conform cerințelor caietului de sarcini | Conform cerințelor caietului de sarcini | 6 luni |

3.1.1.6 [Franzelă albă 300g (feliată)]

| Cantitate | Unitate de măsură | Loc de livrare | Data de livrare solicitată | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale minime | Specificații tehnice SAU cerințe funcționale extinse | Durata minima garanție/termen de valabilitate |
|-----------|-------------------|---|---|---|--|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. |
| 80.000 | Buc. | Cantina de Ajutor Social și Pensiune, str. Emile Zola nr. 5 | Conform tabelului de livrare; pe baza comenzii (zilnic) | Conform cerințelor caietului de sarcini | Conform cerințelor caietului de sarcini | 3 zile |

| Nr. | COD CPV | Denumire produs | UM | Minim estimat Contract subsecvent | Maxim estimate Contract subsecvent | Minim estimat Acord cadru | Maxim estimate Acord cadru | Preț(lei fără TVA) |
|-------|-----------------|--------------------------------|-----|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------------|----------------------------|--------------------|
| Lot 1 | CPV 15811000 -6 | Paine albă pe vatră bătută 2kg | buc | 50 | 120 | 120 | 180 | 12,00 |
| Lot 2 | CPV 15811000 -6 | Baghetă Rustică 300g | buc | 100 | 300 | 300 | 500 | 5,00 |
| Lot 3 | CPV 15811000 -6 | Baghetă albă 300g | buc | 300 | 1.000 | 1.000 | 1.500 | 5,00 |
| Lot 4 | CPV 15811000 -6 | Chiflă albă 50g | buc | 200.000 | 500.000 | 500.000 | 600.000 | 1,00 |
| Lot 5 | CPV 15811000 -6 | Chiflă burger cu susan, 100g | buc | 500 | 1.500 | 1.500 | 3.500 | 2,20 |
| Lot 6 | CPV 15811000 -6 | Franzelă albă | buc | 30.000 | 60.000 | 60.000 | 80.000 | 2,20 |

3.1.2 Disponibilitate

Produsele vor fi livrate în toate zilele lucrătoare ale săptămânii la sediul beneficiarului, cu participarea delegatului desemnat de furnizor. Timpul de livrare este de maxim 16 ore de la transmiterea comenzii în scris, prin fax sau e-mail. Livrările se vor organiza în așa fel încât să ajungă la sediul beneficiarului în intervalul orar 06:00 -7:30 am.

3.1.3 Garanție

Toate produsele trebuie să prezinte un termen de garanție care să fie conform specificațiilor tehnice prezentate mai sus, în funcție de produsul solicitat. Termenul de valabilitate este specific fiecărui produs în parte (vezi descrierile tehnice).

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

Termenul de livrare este cel menționat pentru fiecare produs în parte.

Produsele vor fi livrate cu respectarea tuturor cerințelor cantitative și calitative, la locul de livrare indicat de autoritatea/entitatea contractantă.

Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită, sau conform instrucțiunilor autorității/entității contractante.

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.

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

Tipurile de riscuri sau incertitudini legate de situațiile pe care operatorul economic le poate influența se numesc riscuri interne. În contractele de furnizare, astfel de riscuri cuprind:

- 1) riscuri de procesare (fabricație) nerespectarea punctelor critice de control (temperatura în timpul tratamentului termic, temperatura în centru geometric al produsului, temperatura din spațiile de fabricație și temperatura de depozitare);
- 2) riscul de evaluare eronată a costurilor de producție;
- 3) riscul de pierdere a capacității de producție - lipsa forței de muncă, lipsa echipamentelor, defecțiunea echipamentelor de prelucrare și procesare, aprovizionarea deficitară cu materie primă;
- 4) riscul de pierdere a profitului comercial în alte zone ale producției datorită oscilațiilor de preț de pe piața internă și internațională;
- 5) riscul apariției unor situații neprevăzute în procesul de fabricație (întreruperea energiei electrice, apă, gaz și agent frigorific);
- 6) riscul de defecțiune a mijlocului de transport în timpul livrării sau a echipamentului de frig din dotarea autoutilitatei;
- 7) riscul de se livra produse neconforme care nu corespund cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini, situație în care trebuie aplicate măsurile de remediere și aplicare a penalităților din contract;
- 8) riscuri de forță majoră (calamități naturale, inundații, cutremure, incendii, condiții meteo nefavorabile, pandemie, boli la animale etc)

Autoritatea contractantă poate reduce consecințele livrărilor întârziate de la oricare contractor principal sau subcontractor prin includerea unei clauze de penalizare la întârzieri în contract și/sau reglementări de bonus pentru livrări înainte de termen (stimulent de termen). Orice pierderi în defavoarea Autorității de Achiziție ca rezultat al întârzierii în perioada pierderilor acoperite de penalizări la termen este de așteptat să fie evaluate înainte de încheierea contractului.

Riscul de procesare (fabricație) este un risc datorat prelucrării, ca rezultat al folosirii greșite a materialului, mâna de lucru necorespunzătoare, accidente în uzina sau cu echipamentele sau cu altele asemănătoare.

Astfel de riscuri sunt prezente totdeauna în diferite faze de producție. Costurile sunt cu atât mai mari cu cât eroarea este descoperită într-o fază mai avansată a procesului de producție. Riscul va fi pus în evidență prin natura

sarcinii și tipului contractului.

În termenii unui contract cu cost, astfel de pierderi de producție pot fi acoperite în mod normal de costurile apărute și riscul contractorului este așadar eliminat. În cazul unui contract cu preț fix, se poate include dacă este necesar un supliment pentru astfel de riscuri, ca o referință specială pentru costuri.

Dacă produsul este nou pentru Operatorul economic, consumul de materiale și costurile de prelucrare vor trebuie adesea calculate și evaluate pe o bază teoretică. Aceasta se aplică deasemenea și efectului de învățare, care se așteaptă. Operatorul economic trebuie să ia astfel de riscuri în calcul înainte de semnarea contractului.

Producția implică în întregul ei un risc de defectare sau eroare pe care contractorul trebuie să-l corecteze în scopul de a livra în concordanță cu termenii contractului. În cazul unui contract de cost, toate costurile garantate agreeate vor fi acoperite de Autoritatea de Achiziție, iar contractorul nu va avea riscuri. Modul cel mai adecvat de acțiune este acordul (înțelegerea) asupra unei referințe special garantate a prețului, dar un procent de referință calculat pe baza costurilor de operare poate fi acceptat în astfel de cazuri.

Pentru produsele perisabile:

Riscul de valabilitate -testarea cu maximă responsabilitate a perioadei de valabilitate a produselor, pentru a putea să corespundă data expirării inserate pe etichetă cu realitatea;

Riscul de ambalare – deteriorarea ambalajului, sucul celular exprimat în interiorul ambalajului;

Riscul de contaminare -riscul de a fi livrate produse neambalate corespunzător, în mijloace de transport necorespunzătoare, fără să se respecte temperature de depozitare și păstrare;

Riscul igienei precare : igiena personalului, igiena locului de muncă, igiena în timpul transportului.

În ceea ce privesc parametrii de calitate a produselor achiziționate, aceștia sunt detaliați în specificațiile tehnice din caietul de sarcini.

Destinația de livrare este strada E. Zola nr. 5, Cluj-Napoca.

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreeat 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 niciun motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

Produsele vor fi livrate în toate zilele lucrătoare ale săptămânii la sediul beneficiarului, cu participarea delegatului desemnat de furnizor. Timpul de livrare este de maxim 16 ore de la transmiterea comenzii în scris, prin telefon, fax sau e-mail. Livrările se vor organiza în așa fel încât să ajungă la sediul beneficiarului în intervalul orar 06:00 -7:30 am. Termenul de 16 ore reprezintă intervalul de timp în care, orice operator, de pe teritoriul întregii țări poate garanta livrarea produselor comandate, luând în considerare inclusiv apariția unor evenimente neprevăzute.

La descărcarea produselor la sediul beneficiarului, reprezentanții desemnați ai cantinei vor efectua preluarea calitativă și cantitativă a produselor livrate. În cazul unor neconformități, acestea vor fi sesizate verbal (în momentul recepției) și în scris furnizorului (în de max. 24 de ore de la constatarea lor). În situația în care produsele livrate nu îndeplinesc cerințele caietului de sarcini, acestea vor fi înlocuite în maxim 2 ore, cu produse de calitate (conform specificațiilor tehnice).

Expedierea: condiția de livrare este DAP conform Incoterms 2010 (expedierea se face la sediul beneficiarului, prețul acesteia fiind inclus în ofertă)

- DAP – Delivered At Place – Vânzătorul livrează mărfurile în mijloacele de transport adecvate la locul stabilit cu cumpărătorul. Vânzătorul acoperă toate costurile pentru livrarea și descărcarea mărfurilor la terminalul stabilit. Este recomandat ca noțiunea de terminal să fie foarte bine precizată. În cazul în care vânzătorul suportă costuri legate de descărcarea bunurilor la destinație, acesta nu are dreptul să refactureze aceste costuri cumpărătorului. Este recomandat ca noțiunea de LOC să fie foarte bine precizată. DAP acoperă formalitățile de vămire la export dar NU include costul formalităților de vămire la import în statul unde se livrează marfa.

Potrivit condiției de livrare, expedierea se va face numai cu mijloace autorizate sanitar-veterinar, igienice, care să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizice și chimice, precum și protecția împotriva altor posibilități de poluare, degradare și contaminare, atât a produselor transportate, cât și a ambalajelor.

Transportul produselor se va asigura de către furnizor și este inclus în prețul produselor. Ofertantul trebuie să prezinte o declarație pe propria răspundere în care să se specifice că autovehiculele cu care se vor livra produsele sunt autorizate din punct de vedere sanitar – veterinar pentru transportul alimentelor așa cum prevede Ordinul 1030/2009 cu modificările și completările ulterioare

Livrarea se face zilnic sau ori de câte ori este nevoie.

La descărcarea produselor la sediul beneficiarului, reprezentanții desemnați ai cantinei, vor efectua recepția calitativă, care va consta în prelevarea și analizarea (vizuală și olfactivă) de probe aleatorii, și care trebuie să reflecte specificațiile caietului de sarcini. În situații impuse pot fi efectuate determinări ale pierderilor prin tratament termic, determinarea pierderilor prin ambalaje, etc. În cazul viciilor ascunse, acestea vor fi sesizate verbal și în scris furnizorului în termen de max. 24 de ore de la constatarea lor.

Fiecare transport va fi însoțit de factura fiscală și de declarația de conformitate eliberată de producător pe propria răspundere.

4 Documentații ce trebuie furnizate Autorității/entității contractante în legătură cu produsul

Documentațiile pe care Contractantul trebuie să le livreze autorității/entității contractante în cadrul contractului sunt: *Aviz de însoțire a mărfii, Factură fiscală, Certificat de calitate sau Declarație de conformitate.*

5 Recepția produselor

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

- a) recepția cantitativă se va realiza în momentul livrării produselor și se face prin cântăriri (masă/volum) și prin compararea cantităților efective (livrate) cu cele comandate, respectiv datele de facturare;
- b) recepția calitativă se va realiza prin analize organoleptice și senzoriale, iar în situații speciale se vor efectua inclusiv determinări ale pierderilor, sau analize de laborator.

6 Modalități și condiții de plată

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate. Fiecare factură va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificată de autoritatea/entitatea contractantă.

Factura va fi emisă după semnarea de către autoritatea/entitatea contractantă a procesului verbal de recepție (calitativă/cantitativă).

Plata produselor se va face cu ordin de plată, în funcție de alocațiile bugetare.

Pentru aceasta furnizorul trebuie să aibă cont deschis la Trezorerie.

7 Cadrul legal care guvernează relația dintre Autoritatea/entitatea contractantă și Contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)

Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice cu modificările și completările ulterioare; H.G. nr. 395/2016 -Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

În cazul în care intervin schimbări legislative, *Contractantul are obligația de a informa Autoritatea/entitatea contractantă cu privire la consecințele asupra activităților care fac obiectul Contractului și de a-și adapta activitatea în funcție de decizia Autorității/entității contractante în legătură cu schimbările legislative. În cazul în*

care o astfel de situație este aplicabilă trebuie precizat în Contract mecanismul de soluționare a unor astfel de situații.

Ofertantul devenit Contractant are obligația de a respecta în executarea Contractului, obligațiile aplicabile în domeniul mediului, social și al muncii instituite prin dreptul Uniunii, prin dreptul național, prin acorduri colective sau prin dispozițiile internaționale de drept în domeniul mediului, social și al muncii enumerate în anexa X la Directiva 2014/24, respectiv:

- 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;*

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.

8 Alte precizări

Frecvența estimativă a atribuirii contractelor subsecvente: maxim 3 contracte subsecvente / an / pentru fiecare lot în parte (în funcție de necesitățile autorității contractante)

Orice participant la procedura de achiziție, prin depunerea ofertei, se consideră că și-a însușit regulile și termenii prezentei documentații de atribuire inclusiv a modelului de acord cadru și contract subsecvent.

Nu vor fi acceptate modificări ale caietului de sarcini aduse de către participanți. Produsele trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prezentei legislații în vigoare.

Contractantul va răspunde pentru calitatea produselor și termenul de valabilitate, autoritatea contractantă fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a produselor depreciate sau necorespunzătoare în termen de 6 ore.

În cazul neînlocuirii produselor respinse, autoritatea achizițoare va achiziționa cantitatea respectivă de la orice alt operator economic, iar furnizorul va suporta prejudiciul reprezentat de diferența de preț dintre prevederile contractului și prețul real de achiziție de la alt operator economic, inclusiv transportul.

Pentru nerespectarea condițiilor tehnice și de calitate sau nelivrarea a două comenzi succesive în termenul stabilit, contractul se poate rezilia unilateral.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a verifica calitatea produsului prin analize de laborator, în orice moment anterior sau ulterior achiziției.

Costurile determinate de testarea calității bunurilor vor fi suportate de către contractant.

Dacă la recepția calitativă efectuată, sortimentul de produse livrat nu va fi acceptat deoarece nu corespunde cu cerințele specificate în prezentul caiet de sarcini, la sesizarea autorității contractante, furnizorul se obligă să asigure înlocuirea sortimentului neacceptat cu produse corespunzătoare, în termen de maximum 6 ore, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare

La a treia abatere de acest gen și la neonorarea comenzilor în timpul prevăzut în caietul de sarcini (trei situații consecutive) achizitorul își rezervă dreptul de a rezilia unilateral contractul subsecvent acordului cadru, fără nici o alta formalitate.

Orice participant la procedura de achiziție, prin depunerea ofertei, se consideră că și-a însușit regulile și termenii prezentei documentații.

Nu vor fi acceptate modificări ale caietului de sarcini aduse de către participanți. Produsele trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prezentei legislații în vigoare.

Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a verifica calitatea produsului prin analize de laborator, în orice moment anterior sau ulterior achiziției. Costurile determinate de testarea calității bunurilor vor fi suportate de către contractant (oferant).

Se vor prezenta prețuri unitare pentru fiecare produs în parte, exprimate în lei, fără TVA. Prețurile rămân ferme pe toată durata de valabilitate a acordului-cadru.

O probă care nu îndeplinește una sau mai multe dintre cerințele organoleptice sau fizico-chimice este considerată necorespunzătoare.

Contractele se vor încheia cu ofertanții ale căror produse îndeplinesc condițiile de calitate impuse prin cerințele tehnice și de calitate.

Pentru o mai bună îndeplinire a criteriilor de calificare și o completare la caietul de sarcini privind capacitatea tehnică, operatorii economici vor depune eșantioane conform art. 179 lit. l) din Legea 98/2016 care se vor depune la sediul autorității contractante până la data limită de depunere a ofertelor, fiind însoțite de un certificat de calitate, raport de încercare/testare emis de un organism recunoscut sau orice alt document legal. Operatorii economici vor depune eșantioane pentru produsului/produsele ce face/fac obiectul Acordului-cadru oferit (în funcție de lotul pentru care se dorește participarea).

Eșantioanele de produse alimentare se solicită în vederea dovedirii capacității tehnice și calitative de a livra sau de a produce produse care fac obiectul caietului de sarcini și datorită specificului activităților de alimentație publică desfășurate de către autoritatea contractantă. Fiecare eșantion va fi inscripționat /etichetat cu denumirea firmei participante, numărul lotului și denumirea produsului pentru care se dorește participarea. Aceste caracteristici organoleptice sunt importante pentru calitatea produselor care urmează a fi achiziționate, fiind vorba despre o unitate din domeniul alimentației publice. După evaluarea caracteristicilor tehnico-calitative, eșantioanele, care nu au fost deschise se păstrează în condiții de depozitare specificate pe etichetă pentru a verifica perioada de valabilitate. De asemenea fiecare eșantion va fi fotografiat pentru a se putea compara în orice moment cu produsele livrate pe parcursul derulării contractului de furnizare. Faptul că valoarea eșantioanelor ar putea influența prețul final al achiziției produselor/sortimentelor și ar încălca prețul de cost al furnizorului nu este relevant deoarece reprezintă sub 0,05% din valoarea unui contract, iar în altă ordine de idei suntem dispuși să restituim fără nici o reținere eșantioanele ale cărui ofertant a fost declarat necâștigător, dacă sunt în termenul de valabilitate.

Toate sortimentele de “materii prime” se vor analiza și se vor nota de la 1 la 5 de către comisia de licitație (formată din 5 persoane) și se vor acorda note pentru fiecare din următoarele caracteristici organoleptice menționate în următorul tabel de evaluare :

FIRMA:

MEMBRU COMISIE:

Caracteristicile organoleptice menționate mai jos se vor puncta cu note între 1-5.

| Nr. lot | Produs(denumire) | Aspect exterior | Aspect secțiune | Consistența | Culoare | Gust | TOTAL PUNCTAJ |
|---------|------------------|-----------------|-----------------|-------------|---------|------|---------------|
| 1 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|----|--|--|--|--|--|--|--|
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | |

Ofertantul va prezenta un eşantion (din produsele oferite), care va fi supus evaluării organoleptice și pentru a verifica termenul de valabilitate în condițiile de păstrare, care sunt specificate pe etichetă. Eşantioanele vor fi transmise până la data depunerii ofertelor pe SEAP, la adresa cantinei Cluj-Napoca, str. Emile Zola, nr. 5 și vor fi însoțite de un certificat de calitate, raport de încercare/testare emis de un organism recunoscut sau orice alt document legal, pentru a face dovada că produsul corespunde din punct de vedere calitativ și al specificațiilor tehnice, parametrii fizico-chimici solicitați de achizitor.

Fiecare eşantion va fi inscripționat/etichetat cu denumirea firmei participante și numărul lotului.

Eşantioanele se depun cu titlu gratuit și se utilizează la verificarea conformității propunerii tehnice cu cerințele minime solicitate prin caietul de sarcini.

Neprezentarea de eşantioane are ca efect descalificarea ofertanților.

O probă care nu îndeplinește una sau mai multe dintre cerințele tehnice și de calitate specificate în caietul de sarcini este considerată necorespunzătoare.

Contractele se vor încheia cu ofertanții ale căror produse îndeplinesc condițiile tehnice și de calitate impuse prin caietul de sarcini.

Durata prezentului acord-cadru este de 12 luni.

Frecvența estimativă a atribuirii contractelor subsecvente: 3 contracte subsecvente / an / pentru fiecare lot în parte (în funcție de necesitățile autorității contractante).

Produsele solicitate trebuie să îndeplinească condițiile de calitate conform specificațiilor tehnice minime, care fac parte integrantă din acest caiet de sarcini.

Orice participant la procedura de achiziție, prin depunerea ofertei, se consideră că și-a însușit regulile și termenii prezentei documentații.

Nu vor fi acceptate modificări ale caietului de sarcini aduse de către participanți. Produsele trebuie să îndeplinească, inclusiv cerințele prezentei legislații în vigoare.

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

Pe parcursul derulării Contractului, Autoritatea/entitatea contractantă verifică periodic prin Caietul de sarcini dacă toate activitățile planificate au fost realizate conform cerințelor și că produsele au fost livrate și acceptate.

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; Dacă la recepția calitativă efectuată, sortimentul de produse livrat nu va fi acceptat deoarece nu corespunde cu cerințele specificate în prezentul caiet de sarcini, la sesizarea autorității contractante, furnizorul se obligă să asigure înlocuirea sortimentului neacceptat cu produse corespunzătoare, în termen de maximum 6 ore, cu suportarea cheltuielilor suplimentare de transport și manipulare;
- c) În cazul în care, din vina sa exclusivă, furnizorul nu reușește să își îndeplinească obligațiile asumate prin contract, achizitorul are dreptul de a deduce din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu 1% zi întârziere din valoarea plății neefectuate;
- d) În cazul în care, din vina sa exclusivă, furnizorul nu efectuează furnizarea produselor solicitate prin comandă în termen de 24 ore de la primirea acesteia, acesta va suporta penalități în cunatum de 0,5% peste ce depășește 2 ore, 4 ore peste termenul de 16 ore va suporta penalități în cunatum de 1%, iar pentru ce depășește 6 ore peste termenul de 16 ore va suporta penalități în cuantum de 1,5% din valoarea plății neefectuate;
- e) În cazul nefinalizării contractului în termenul stabilit furnizorul va fi obligat să suporte, pe lângă penalități, toate pierderile financiare, de orice altă natură ocazionate de aceste întârzieri.
- 3) **Controlul** implică identificarea acțiunilor corective pentru abordarea abaterilor de la condițiile contractuale, constatate în cadrul întâlnirilor dintre contractant și autoritatea /entitatea contractantă și care se referă la aspecte precum: efectuarea unor analize de natură fizico-chimică, microbiologică sau anliză HPLC, în cazul apariției unor neajunsuri/neconformități identificate pe parcursul executării contractului. Astfel, **contractantul își asumă decontarea cheltuielilor privind efectuarea unui set de analize de laborator (o singură dată pe perioada derulării contractului), într-o instituție acreditată, în limita sumei de 2.000 RON pentru fiecare lot atribuit.** Alegerea momentului efectuării acestor analize revine exclusiv Cantinei de Ajutor Social și Pensiune Cluj-Napoca și se vor realiza în cazul în care se consideră a fi necesare, cu scopul identificării unor posibile neajunsuri (falsificări, probleme de calitate și siguranță alimentară etc.). Aceste analize pot include: determinări reologice, determinarea procentului de grăsime, determinarea proteinei, conținut de umiditate, încărcătură microbiană sau alte determinări.
- 4) Durata prezentului acord-cadru este de 12 luni. Frecvența estimativă a atribuirii contractelor subsecvente este trimestrial: 4 contracte subsecvente / an / pentru fiecare lot în parte (în funcție de necesitățile autorității contractante).

**ȘEF SERVICIU GASTRONOMIE,
KADAR BALAZS CSABA**

**ȘEF SERVICIU ADMINISTRATIV,
ANDREEA MARIA MOGA**