

**Nr. 350/16.07.2024**

**APROBAT,  
DIRECTOR  
SERBAN PETRE-CRISTIAN**

**CAIET DE SARCINI**

**PENTRU PROCEDURA ACHIZITIE DIRECTĂ ÎN SISTEM SEAP PENTRU „FURNIZARE  
PRODUSE ALIMENTARE”**

**la UNITATEA DE ASISTENTA MEDICO-SOCIALA PLENITA, STR. SPITALULUI, NR.9,  
LOCALITATEA PLENITA, JUDEȚUL DOLJ**

*PREAMBUL*

*Caietul de Sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire a contractului și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant propunerea tehnică și financiară. Cerințele impuse vor fi considerate ca fiind minimale. Caietul de sarcini va fi asumat de furnizorul a cărui ofertă este declarată câștigătoare și va constitui anexa la contract.*

**1. Informații și dispoziții generale**

Unitatea de Asistență Medico-socială Plenita intenționează să achiziționeze **PRODUSE ALIMENTARE** necesare desfășurării activității bucatăriei **UNITATII DE ASISTENTA MEDICO-SOCIALA PLENITA, STR. SPITALULUI, NR.9, LOCALITATEA PLENITA, JUDEȚUL DOLJ** a autorității contractante.

Cod CPV: 15800000-6 Diverse produse alimentare

Tipul anunțului: Achiziție directă

Autoritatea contractantă va încheia un contract de furnizare produse alimentare, cu respectarea condițiilor tehnice și financiare stabilite.

Oferta de “**FURNIZARE PRODUSE ALIMENTARE**” se va întocmi și executa respectând întocmai caietul de sarcini.

Relații suplimentare se vor solicita la sediul **UNITATEA DE ASISTENTA MEDICO-SOCIALA PLENITA, STR. SPITALULUI, NR.9, LOCALITATEA PLENITA, JUDEȚUL DOLJ**, Serviciul Achiziții, tel.0251/368301 sau 0762609430.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice și indicații privind regulile de bază care trebuie respectate, astfel încât operatorii economici să elaboreze Propunerea tehnică și Propunerea financiară în conformitate cu necesitățile Achizitorului. Acestea definesc, după caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranță în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile prezentului Caiet de sarcini, va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale impuse din Caietul de sarcini. 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.

Achizitorul are deplina decizie în selectarea ofertantului câștigător, fără a fi obligat să prezinte justificări celorlalți ofertanți. Prezentei achiziții nu i se aplică prevederile referitoare la soluționarea contestațiilor de către CNSC, achiziția directă nefiind o procedură de atribuire a unui contract de achiziție publică, nu intră sub incidența Legii nr. 101/2016 privind remediile de atac, cu modificările și completările ulterioare.

Ofertele vor fi transmise conform precizărilor din documentele anexate, sub forma, modalitatea și la adresa menționate în prezentul caiet de sarcini. Achiziția se va finaliza prin încheierea unui contract de furnizare, conform modelului anexat.

**Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.**

Valoarea maximă estimată fără TVA pentru atribuirea contractului este de: **103.679,00 lei fără TVA.**

## **2. Cantități solicitate**

Autoritatea contractantă, **UNITATEA DE ASISTENTA MEDICO-SOCIALA PLENITA, STR. SPITALULUI, NR.9, LOCALITATEA PLENITA, JUDEȚUL DOLJ** are în vedere achiziționarea următoarelor cantități de produse:

Nr. Crt.	Denumire Produs	U.M.	Cantitate maximă estimată
•	SALAM (PORC/VARA)	KG	100
•	CRENWURȘTI	KG	100
•	KAIZER AFUMAT	KG	100
•	CÂRNAȚI PORC	KG	100
•	CÂRNAȚI CABANOS	KG	100
•	PULPĂ DE PORC DEZOSATĂ CONGELATA	KG	150
•	PULPE DE PUI SUPERIOARE	KG	500
•	PULPE DE PUI INFERIOARE	KG	500
•	PIEPT DE PUI FARA OS CONGELAT	KG	150
•	CARNE TOCATĂ PORC	KG	150
•	ARIPI DE PUI, CONGELATE	KG	150
•			
•	FICAT DE PUI CONGELAT	KG	100
•	PESTE MACROU COGELAT	KG	100
•	PATE CONSERVĂ 100 GR PORC	BUC.	1000
•	BRÂNZĂ TELEMEA DE VACĂ	KG	200
•	IAURT NATURAL 3% GRĂSIMI 120GR	BUC.	1000
•	BRÂNZĂ TOPITĂ TRIUNGHIURI 140GR	CUTIE.	300
•	LAPTE UHT	LITRU	150
•	OUĂ	BUC.	3000
•	CARTOFI	KG	1000
•	MORCOVI	KG	50
•	USTUROI GRANULAT	PLIC	200
•	CEAPĂ GALBENĂ	KG	300
•	FASOLE BOABE	KG	180
•	VARZĂ PROASPĂTĂ ALBĂ	KG	250
•	MERE	KG	200
•	BANANE	KG	200
•	PASTĂ DE TOMATE (BORCAN 720GR)	BUC.	200
•	ROȘII ÎN BULION (BORCAN 720GR)	BUC.	300
•	MAZĂRE (BORCAN 720 GR)	BUC.	300
•	ZARZAVAT DE CIORBĂ (BORCAN 720GR)	BUC.	600
•	CASTRAVEȚI ÎN OTET	BUC.	50
•	ZACUSCĂ DE VINETE 360GR	BUC.	300
•	FASOLE VERDE (BORCAN 720GR)	BUC.	300
•	COMPOT DE FRUCTE	BUC.	300
•	GEM	BUC.	300
•	TOCANA DE LEGUME	BUC.	300
•	CONSERVA PESTE IN ULEI	BUC.	500
•	CONSERVA CARNE PORC/VITA	BUC.	250
•	MARGARINA TARTINABILA (CUTIE 500GR)	BUC.	100
•	MARGARINA PACHET	BUC.	50
•	OREZ 1KG	KG	200
•	GRIȘ 500GR	KG	100
•	FĂINĂ ALBA	KG	80
•	MĂLAI	KG	50
•	ZAHĂR	KG	200
•	ESENȚE ALIMENTARE VANILIE/ROM	BUC.	50

Nr. Crt.	Denumire Produs	U.M.	Cantitate maximă estimată
•	ZAHĂR VANILAT 5GR	BUC.	100
•	CACAO 100GR	BUC.	50
•	VEGETA LEGUME/GAINA 1 KG	BUC.	30
•	SARE IODATĂ DE MASĂ 1KG	KG	50
•	PIPER NEGRU MĂCINAT 17GR	BUC.	100
•	VERDEAȚĂ LA PLIC	BUC.	100
•	FOI DE DAFIN	BUC.	100
•	BOIA DULCE	BUC.	100
•	OȚET	KG	50
•	ULEI DE FLOAREA SOARELUI	KG	300
•	MUȘTAR LA BORCAN 300GR	BUC.	12
•	CEAI DIVERSE SORTIMENTE	BUC.	200
•	PASTE FĂINOASE (SPIRALATE, TĂIȚEI, TUBURI, SPAGHETE)	KG	150
•	BISCUIȚI VRAC	KG	150
•	PRĂJITURĂ CU DIVERSE UMPLUTURI 42GR	BUC.	600
•	NAPOLITANE VRAC	KG	100
•	CROISSANT CU CIOCOLATĂ AMBALATE INDIVIDUAL	BUC.	600
•	EUGENII	BUC.	1500

Livrarea produselor se va realiza de către ofertantul câștigător - viitorul furnizor, pe baza comenzilor ferme emise de către reprezentanții autorizați ai autorității contractante, **conform condițiilor descrise în secțiunea 12. Condiții minime de garanție și condiții de livrare a prezentului caiet de sarcini.**

### 3. Obiectul procedurii

Obiectul achiziției îl reprezintă “ **FURNIZARE PRODUSE ALIMENTARE**” pentru **UNITATEA DE ASISTENTA MEDICO-SOCIALA PLENITA, STR. SPITALULUI, NR.9, LOCALITATEA PLENITA, JUDEȚUL DOLJ**, cu respectarea specificațiilor tehnice din prezentul Caiet de sarcini, potrivit tabelului de mai jos.

### 4. Specificații tehnice minimale

Specificațiile tehnice și cantitățile produselor necesare prevăzute în Caietul de Sarcini sunt minimale și reprezintă condiții obligatorii, în cazul nerespectării acestora, ofertele vor fi declarate neconforme.

Specificațiile tehnice sunt prevăzute în tabelul de mai jos:

Cod CPV	Produs	Caracteristici tehnice
15800000-6		<b>Salam</b> , porc 85%, apă, sare, proteină din soia, condimente, arome, zaharuri (maltodextrina, lactoză), stabilizatori: tri-polifosfati de sodiu, agent de îngroșare: caragenan, conservant: nitrit de sodiu. A se păstra la temperaturi de 5-10 grade Celsius și

		umiditate de 75-80%. A se consuma în 40 de ore de la deschiderea ambalajului, fără suprafețe lipicioase, fără pete de mușgai și semne de infestare, să nu fie cu gust de grăsime rancedă, să nu aibă miros de fermentație, putrefacție și orice alt miros străin tipului specific. Produsele contractate vor fi distribuite cu mijloace de transport igienice și autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, care să asigure păstrarea caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice, respectând normele în vigoare. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, termen de valabilitate, condiții de păstrare, aviz sanitar veterinar.
15800000-6	<b>KAIZER AFUMAT</b>	<b>Kaizer afumat</b> , Aspect plăcut, fără miros, fără suprafețe lipicioase, fără pete de mușgai și semne de infestare, să nu fie cu gust de grăsime rancedă, să nu aibă miros de fermentație, putrefacție și orice alt miros străin tipului specific. Produsele contractate vor fi distribuite cu mijloace de transport igienice și autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, care să asigure păstrarea caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice, respectând normele în vigoare. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, termen de valabilitate, condiții de păstrare, aviz sanitar veterinar, <b>la o cantitate de max.1-1.5kg</b> . Nu se admit bucățile tăiate, concentrație de carne minim 55%, cu eticheta cu data fabricației și termen de garanție.
15800000-6	<b>CÂRNAȚI CABANOS</b>	<b>Cârnați cabanos</b> realizați din ingrediente naturale. Carne de porc, condimente naturale, sare, țelină. A se păstra la 0-4 grade Celsius, să prezinte aspect, gust și miros caracteristic produsului, să nu aibă suprafața lipicioasă, semne de infestare și miros neplăcut, să fie însoțită obligatoriu de certificat sanitar veterinar (în original) pentru cantitatea livrată, semnată de persoanele autorizate. Produsele contractate vor fi distribuite cu mijloace de transport igienice și autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, care să asigure păstrarea caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice, respectând normele în vigoare. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, termen de valabilitate, condiții de păstrare, aviz sanitar-veterinar.
15800000-6	<b>PULPĂ DE PORC DEZOSATĂ, DEGRESATĂ, PRODUS CONGELAT</b>	<b>Pulpă de porc dezosată, degresată produs congelat.</b> <b>Aspect exterior:</b> bucăți întregi, fasonate, cu suprafața curată, fără impurități sau insule de mușgai aspect pe secțiune: uniform, compact; consistența: fermă, uniformă în toată masa, la mastică fragedă, suculentă, specifică sortimentului; culoarea: uniformă, specifică sortimentului și procesului tehnologic, atât la suprafață cât și pe secțiune; miros și gust: specifice sortimentului, fără gust și miros modificat. <b>Ambalaj de max 10 kg.</b> să prezinte aspect, gust și miros caracteristic produsului, să nu aibă suprafața lipicioasă, semne de infestare și miros neplăcut, să fie însoțită obligatoriu de certificat sanitar veterinar (în original) pentru cantitatea livrată, semnat de persoanele autorizate. Produsele contractate vor fi distribuite cu mijloace de transport igienice și autorizate

		din punct de vedere sanitar veterinar, care să asigure păstrarea caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice, respectând normele în vigoare. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, termen de valabilitate, condiții de păstrare.
15800000-6	<b>PULPE DE PUI INFERIOARE, PRODUS CONGELAT</b>	<b>Pulpe pui inferioare produs congelat</b> , procent de grăsime scăzut, culoare și aspect natural de carne fragedă, <b>ambalate la bax de maxim 10 kg</b> , produs proaspăt refrigerat, să prezinte aspect, gust și miros caracteristic produsului, să nu aibă suprafața lipicioasă, semne de infestare și miros neplăcut, să fie însoțită obligatoriu de certificat sanitar veterinar (în original) pentru cantitatea livrată, semnată de persoanele autorizate. Produsele contractate vor fi distribuite cu mijloace de transport igienice și autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, care să asigure păstrarea caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice, respectând normele în vigoare. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, termen de valabilitate, condiții de păstrare, aviz sanitar-veterinar
15800000-6	<b>CARNE TOCATĂ PORC</b>	<b>Carne tocată</b> , congelată, calitatea I, să nu aibă miros, să aibă aspect plăcut, <b>ambalată la tăvițe de aproximativ 1 kg</b> , cu etichetă și termen de valabilitate
15800000-6	<b>ARIPI DE PUI, PRODUS CONGELAT</b>	<b>Aripi de pui produs congelat</b> Aripi de pui curate, întregi, suprafața umedă, dar nelipicioasă; fără oase rupte proeminente (fracturi deschise); fără contuzii severe. Culoarea pielii: caracteristica tipului și calității; roz la cele de calitate superioară. Consistența musculaturii trebuie să fie fermă și elastică, nu se admite consistența înmuiată. Miros: la suprafață și în secțiune caracteristic, normal, fără miros străin. Pe etichetă se menționează starea termică a cărnii, țara de proveniență, lotul produsului, termenul de valabilitate, condiții de păstrare. Să nu aibă suprafața lipicioasă, semne de infestare și miros neplăcut, să fie însoțită obligatoriu de certificat sanitar veterinar (în original) pentru cantitatea livrată, semnată de persoanele autorizate. Produsele contractate vor fi distribuite cu mijloace de transport igienice și autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, care să asigure păstrarea caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice, respectând normele în vigoare. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, termen de valabilitate, condiții de păstrare, aviz sanitar-veterinar
15800000-6	<b>PIEPT DE PUI FĂRĂ OS, CONGELAT</b>	<b>Piept pui fără os congelat, ambalat la tăvițe de aproximativ 1 kg</b> , Piept de pui fără piele și os sau alte impurități; suprafață netedă, nelipicioasă; produs proaspăt, refrigerat; consistența musculaturii: fermă și elastică, bine fasonat, calitate superioară; să prezinte aspect, gust și miros caracteristic produsului, să nu aibă suprafața lipicioasă, semne de infestare și miros neplăcut, să fie însoțită obligatoriu de certificat sanitar veterinar (în original) pentru cantitatea livrată, semnat de persoanele autorizate. Produsele contractate vor fi distribuite cu mijloace de transport igienice și autorizate din punct de

		vedere sanitar veterinar, care să asigure păstrarea caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice, respectând normele în vigoare. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, termen de valabilitate, condiții de păstrare, aviz sanitar veterinar.
15800000-6	<b>FICAT DE PUI CONGELAT</b>	<p><b>Ficat de pui congelat</b> Aspect bine curățat de cheaguri sau sânge, nemurdărit de conținut intestinal sau de alte impurități, întregi din punct de vedere anatomic, să aibe consistența normală, nemodificată, cu miros caracteristic. Culoare - la suprafață, peliculă roșie de nuanță caracteristică. Miros și gust - caracteristic, nu se admit mirosuri străine; fără parte necomestibilă. Mod de ambalare: <b>tăviță de polistiren maxim 1 kg.</b> Să prezinte aspect, gust și miros caracteristic produsului, să nu aibă suprafața lipicioasă, semne de infestare și miros neplăcut, să fie însoțită obligatoriu de certificat sanitar veterinar (în original) pentru cantitatea livrată, semnat de persoanele autorizate. Produsele contractate vor fi distribuite cu mijloace de transport igienice și autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, care să asigure păstrarea caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice, respectând normele în vigoare. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, termen de valabilitate, condiții de păstrare.</p>
15800000-6	<b>CRENVURȘTI</b>	<p><b>Crenvurști din pui/porc proaspeți.</b> Piept de pui dezosat sau porc (50%), apă, slănină, piele de pui, proteine vegetale din soia, amidon, sare, condimente, aromă carne pasăre, arome, aromă de fum, dextroză, potențiator de aromă (monoglutamat de sodiu), stabilizatori (di și trifosfati), corector de aciditate (acetați de sodiu), antioxidant (ascorbat de sodiu), colorant (carmine), conservant (nitrit de sodiu). Să prezinte aspect, gust și miros caracteristic produsului, să nu aibă suprafața lipicioasă, semne de infestare și miros neplăcut, să fie însoțită obligatoriu de certificat sanitar veterinar (în original) pentru cantitatea livrată, semnat de persoanele autorizate. Poate conține urme de: lactoză, gluten, muștar. Produsele contractate vor fi distribuite cu mijloace de transport igienice și autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, care să asigure păstrarea caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice, respectând normele în vigoare. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, termen de valabilitate, condiții de păstrare. Condiții de păstrare: 2-5 grade Celsius.</p>
15800000-6		<p><b>Pate integral din carne de porc, cutie de 200g.</b> prevăzută cu cheiță de deschidere sau sigilate cu folie de aluminiu. Ambalaj închis etanș fără fisuri sau scurgeri de conținut, corect și vizibil marcate cu toate elementele de identificare: cantitate netă, ingrediente, informații energetice. Toate vor fi inscripționate în limba română. Aspectul ambalajului interior: Cutii vernisate în interior, fără pete de sulfură de fier. Caracteristicile produsului: pastă alifioasă omogenă; culoare: gălbui-roz, gust și miros specific produsului.</p>

	<b>PATE CONSERVĂ 100G</b>	<p>Ingrediente: carne de porc fiartă, ficat de porc 24%, apă, ulei vegetal nehidrogenat, proteină vegetală din soia, apă, lapte praf, sare iodată, zahăr, amidon din porumb. Produsul este sterilizat și ambalat la cutie metalică de 100g, să nu conțină conservanți, E-uri, coloranți. Produsele contractate vor fi distribuite cu mijloace de transport igienice și autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, care să asigure păstrarea caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice, respectând normele în vigoare. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, termen de valabilitate, condiții de păstrare, aviz sanitar-veterinar.</p>
15800000-6	<b>BRÂNZĂ TELEMEEA DE VACĂ</b>	<p><b>Brânză telemea de vacă cutie de maxim 15 kg</b>, telemea de vacă maturată, în saramură, obținută din lapte de vacă pasteurizat, ambalată la cutie metalică. Grăsimea raportată la substanța uscată minim 55%. Masa netă solidă 15 kg, bucăți întregi cu suprafața curate, culoare albă, alb-gălbuie, gust și miros plăcut, caracteristic brânzei maturate, ușor sărat, ambalată, etichetată cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare, aviz sanitar-veterinar. A se păstra la: +2°C... +8°C</p>
15800000-6	<b>IAURT NATURAL 3% GRĂSIME 120GR</b>	<p><b>Iaurt natural 3gr, grăsime minim 2% maxim 3%</b>, ambalat la pahar din plastic sigilat cu folie din aluminiu; prezentare - pahar (cutie) de 100-140 grame. Conținut: lapte de vacă pasteurizat, culturi lactice. Produs fără conservanți. Să aibă aspect omogen, gust și miros caracteristic, ambalat și etichetat cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare, aviz sanitar-veterinar. Să nu conțină coloranți, conservanți sau lapte praf.</p>
15800000-6	<b>BRÂNZĂ TOPITĂ TRIUNGHIURI 140GR</b>	<p><b>Brânză topită triunghiuri cutie de minim 140 grame</b> cu smântână sau iaurt. Produs ambalat în cutii ce conțin câte 8 triunghiuri fiecare, de minim 17 grame, păstrat în condiții optime de depozitare. Ambalate individual, produs obținut prin topire, grăsime raportată la substanța uscată: min. 38%, grăsime: 18%, ambalat în atmosferă protectoare.</p> <p>Ingrediente: Brânzeturi 50%, lapte degresat reconstituit, lapte praf degresat, săruri de topire: E452 și E331, unt, smântână praf 0,1%, sare, corector de aciditate: E339.</p> <p>Informații nutriționale pentru 100g produs  Valoare energetică – 240 kcal/100 g  Grăsimi – 18 g/100 g  Proteine – 15 g/100 g  Glucide - 4.5 g/100 g  Sodiu – 3 g/100 g  Grăsimi saturate – 12 g/100 g</p>
15800000-6	<b>PERLE DE BRÂNZĂ CU SMÂNTÂNĂ GRĂSIME MAXIM 6%</b>	<p><b>Perle de brânză cu smântână grăsime maxim 6%</b>, produs din lapte de vacă degresat, pasteurizat, minim 37% smântână dulce, proteine din lapte, sare, culturi lactice selecționate, cheag.</p> <p>Ambalaj în recipient din plastic, grăsime maxim 6%, gramaj între minim 180 gr - maxim 200 gr.</p>
15800000-6		<b>Lapte UHT 3,5% grăsime din lapte de vacă.</b>



	<b>LAPTE UHT</b>	Lapte dulce cu conținut de grăsime de 3,5%, tip UHT, ambalat steril la cutie cu marcaje termen de valabilitate, producător, fără conservanți, ambalat și etichetat cu denumire, conținut, valoare calorică, condiții de păstrare, aviz sanitar-veterinar. Să nu conțină coloranți, conservanți sau lapte praf.
15800000-6	<b>OUĂ</b>	<b>Ouă de găină, proaspete clasa A, mărimea M cu greutate de la 53g până la 63g</b> , să nu prezinte crăpături sau spărturi, coajă întreagă, nevătămată, uscată, curată. Ouăle trebuie să fie proaspete livrate cu un termen de valabilitate de minim 14 zile, <b>ambalate la carton de 30 bucăți</b> . Produsele contractate vor fi distribuite cu mijloace de transport igienice și autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, care să asigure păstrarea caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice, respectând normele în vigoare. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare
15800000-6	<b>CARTOFI</b>	<b>Cartofi Albi sau roșii</b> , sănătoși, fără urme de lovituri, <b>ambalați în saci de 10-25 kg</b> , neîncolțiți, fără stricăciuni și găuri, de mărime medie, aspect exterior neted, <b>calitatea I</b>
15800000-6	<b>MORCOVI</b>	<b>Morcovi Cal.I</b> sortati, curați (fără pământ, nisip sau corpuri străine), ambalați, să fie pentru uzul uman (nu furajer), să aibă aspect (colorație) naturală, gust specific, să nu fie atacați de dăunatori, să fie fără pete, fără lovituri, fără stricăciuni.
15800000-6	<b>CEAPĂ GALBENĂ</b>	<b>Ceapă galbenă uscată Cal.I</b> sănătoasă, produsul nu trebuie să fie afectat de putrefacție sau o deteriorare care îl face inadecvat, curată, practic fără materii străine vizibile, fără daune produse de îngheț, suficient de uscată pentru utilizarea prevăzută (în cazul cepei pentru depozitare, cel puțin primele două pelicule exterioare și tija trebuie să fie complet uscate), fără paraziți, fără daune produse de paraziți, fără umiditate externă anormală, fără miros și/sau gust străin, fără impurități, ambalată la saci de plasă, să aibă aspect (colorație) naturală proaspătă, să fie fără pete, fără lovituri, fără degerături sau stricăciuni, să nu se afle în stare de vegetație (încolțiri), să nu fie amestecată cu produse similare de categorie inferioară. <b>Ambalaj de maxim 10 kg.</b>
15800000-6	<b>FASOLE BOABE</b>	<b>Fasole albă uscată calitatea I</b> , cu bob mediu, de calitate bună, să prezinte un bob dezvoltat normal, ajuns la maturitate, acoperit de o coajă lucioasă, sticloasă, care se desprinde ușor de pe miezul bobului, <b>ambalată la pungi de 1 kg.</b> Miros: caracteristic, fără miros străin de mușgai, de încins, de rozătoare. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare.
15800000-6		<b>Varză proapătă albă Cal.I</b> , cu o formă întreagă, complet formată, îndesată, nepornită în vegetație, sănătoasă, fără urme de lovituri și deteriorări, fără umiditatea exterioară anormală, curată, fără miros sau

	<b>VARZĂ PROASPĂTĂ ALBĂ</b>	gust nespecific produsului, cu frunzele de protecție bine prinse de căpățână și neofilite, sortată, curățată de frunzele de la bază, să fie mare, bine coaptă, nepătată, să aibă aspect (colorație) naturală, proaspătă, să nu fie atacată de dăunători, ambalată.
15800000-6	<b>MERE</b>	<b>Mere Cal. I</b> , sortate, să aibă aspect (colorație) naturală proaspătă, coapte, gustoase să fie fără pete, fără mucegai, fără lovituri sau stricăciuni, să aibă atât pulpa cât și coaja fără defecte. Să nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioară.
15800000-6	<b>BANANE</b>	<b>Banane Cal. I</b> , sortate, să aibă aspect (colorație) naturală proaspătă, coapte, gustoase să fie fără pete, fără mucegai, fără lovituri sau stricăciuni, să aibă atât pulpa cât și coaja fără defecte. Să nu fie amestecate cu produse similare de categorie inferioară.
15800000-6	<b>PASTĂ DE TOMATE(borcan 720g)</b>	<b>Pastă de tomate, borcan 720g</b> Produs îmbuteliat în borcane de 720g, aspectul recipientului la exterior: recipient din sticlă, curat, închis ermetic, cu capacul nebombat, etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare, recipient din sticlă curat. Aspectul trebuie să fie de masă omogenă, densă, să nu prezinte semne de alterare (fermentație, mucegai). Mirosul și gustul plăcute, caracteristice tomatelor. Nu se admite gust și miros străin de fermentare, afumare sau caramelizare, mucegai. Culoare: roșu aprins până la cărămiziu, uniformă în toată masa. Concentrația de minim 24%. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare.
15800000-6	<b>ROȘII ÎN BULION(borcan 720g)</b>	<b>Roșii în bulion, borcan 720g</b> Aspectul recipientului la exterior: recipient din sticlă, curat, închis ermetic, cu capacul nebombat, etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare, recipient din sticlă curat. Roșii întregi, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, de culoare roșie sau roșu cărămiziu, caracteristică soiului. Gustul trebuie să fie plăcut, dulceag, caracteristic roșiilor fierte, slab sărat, fără gust amar, fără gust și miros străin, fără impurități minerale. Conținutul total de legume raportat la masa netă: minim 50% legume. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare.
15800000-6		<b>Mazăre, borcan 720g</b> Aspectul recipientului la exterior: recipient din sticlă, curat, închis ermetic, cu capacul nebombat, etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. Aspectul recipientului la interior: capac fără

	<b>MAZĂRE(borcan 720g)</b>	<p>pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare, recipient din sticlă curat.</p> <p>Aspectul conținutului: mazăre boabe, din același soi, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere și acoperite cu lichid.</p> <p>Legumele să fie curate, boabele să fie întregi, de mărime uniformă și să fie preparate prin opărire.</p> <p>Cantitatea netă de produs să fie cel puțin 50% din capacitatea recipientului.</p> <p>Lichidul să fie limpede sau ușor opalescent, fără corpuri străine.</p> <p>Culoare: verde până la gălbui, miros și gust plăcut, caracteristic de mazăre fragedă fiartă.</p> <p>Fără miros și gust străin (acru, fermentat sau de mucegai). Nu se acceptă mazăre rehidratată.</p>
15800000-6	<b>ZARZAVAT DE CIORBĂ(borcan 720g)</b>	<b>Zarzavat de ciorbă borcan 720g</b> fără bombaje sau mirosuri, să fie ambalată numai în borcane de sticlă, cu capac; capacul să nu fie bombat și să nu prezinte pete de rugină. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, termen de valabilitate, condiții de păstrare.
15800000-6	<b>CASTRAVEȚI ÎN OȚET(borcan 720g)</b>	<b>Castraveți în oțet borcan 720g</b> - Castraveți, apă, sare, oțet (max. 1%), zahăr, boabe de muștar, mărar, condimente și extracte de condiment. Aspectul recipientului la exterior: recipient din sticlă, curat, închis ermetic, cu capacul nebombat, etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare. <p>Aspectul recipientului la interior: capac fără pete de rugină sau exfolieri ale peliculei protectoare, recipient din sticlă curat.</p> <p>Aspectul conținutului: castraveți uniformi ca dimensiune, din același soi, apropiați ca mărime, culoare și grad de coacere și acoperiți cu lichid.</p> <p>Culoarea lichidului: limpede</p> <p>Culoarea legumelor: caracteristică tipului de conservare și sortimentului.</p> <p>Consistența legumelor: castraveți fermi, crocanți, fără exemplare moi</p> <p>Gust și miros: Plăcut, acru, acru-dulceag, specific sortimentului și condimentelor folosite. Fără gust și miros străin. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare.</p>
15800000-6	<b>ZACUSCĂ DE VINETE 360g</b>	<b>Zacuscă borcan 360g</b> fără bombaje sau mirosuri, să fie ambalată numai în borcane de sticlă, cu capac; capacul să nu fie bombat și să nu prezinte pete de rugină. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, termen de valabilitate, condiții de păstrare. Vinete coapte 30%, ceapă, gogoșari roșii, pastă de tomate, morcovi, ulei vegetal din floarea soarelui, sare iodată, condimente: boia, foi de dafin, piper, usturoi. Produs sterilizat.
15800000-6	<b>FASOLE VERDE(borcan 720g)</b>	<b>Fasole galbenă / verde - tăiată borcan 720g</b> - Fasole galbenă / verde, apă, sare, regulator de aciditate (acid citric). <p>Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare.</p>
15800000-6	<b>COMPOT DE FRUCTE</b>	<b>Compot de piersici 720 g</b> - galbene, jumătăți, decojite,

		<p>în sirop slab îndulcit. Piersici galbene, apă, zahăr, acidifiant: acid citric. Produs pasteurizat.</p> <p><b>Compot de caise 720 g</b> în sirop concentrat, realizat din fructe proaspete, selecționate cu multă grijă.</p> <p>Caise, apă, zahăr, sirop de glucoză - fructoză.</p> <p>Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare.</p>
15800000-6	<b>GEM</b>	<p><b>Gem borcan 340g diverse sortimente.</b> Gem din fructe, diverse sortimente (prune, cireșe, caise, gutui, vișine etc).</p> <p>Conține: pulpă de fructe din prune, cireșe, caise, gutui, vișine etc, sirop fructoză, gelifiant-pectină, acid citric, antioxidant, acid ascorbic. Aspectul conținutului: fluid, nezaharos. Conținut de fructe în ambalaj minim 70%, miros plăcut caracteristic fructului, gust plăcut dulce-acrișor, să nu prezinte semne de mucegai sau fermentare, fără bombaje sau mirosuri, fără pete de rugină la exterior, fără scurgeri, să fie ambalat numai în borcane de sticlă, cu capac; capacul să nu fie bombat și să nu prezinte pete de rugină. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, termen de valabilitate, condiții de păstrare.</p>
15800000-6	<b>OREZ 1KG</b>	<p><b>Orez, calitatea I, ambalat în pungi de 1KG</b></p> <p>Orez decorticat, fără spărturi și corpuri străine, culoare albă, proprietăți organoleptice: aspect boabe de orez de formă lungă, boabe sănătoase, întregi, complet decorticate, culoare albă, transparentă, uniform.</p> <p>Miros: caracteristic, fără miros străin de mucegai, de încins, de rozătoare.</p> <p>Gust: specific orezului</p> <p>Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare.</p> <p><b>Ambalaj 1 kg.</b></p>
15800000-6	<b>GRİȘ 500GR</b>	<p><b>Griș din grâu 500gr,</b> culoare gălbui-aurie, granulație specifică, ambalat la pungă de 500gr. Griș alimentar, obținut prin prelucrarea (măcinarea) grâului, aspect granular, culoare alb-gălbuie, uniform, miros și gust caracteristic, fără miros de mucegai, încins sau alt miros străin. Gust caracteristic, puțin dulceag, fără gust amar, acru, sau alt gust străin, fără scârșnet la mestecare (datorită impurităților minerale: pământ, nisip etc).</p> <p>Nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în niciun stadiu de dezvoltare.</p> <p><b>Mod de ambalare:500 gr</b></p>
15800000-6	<b>FĂINĂ</b>	<p><b>Făină de grâu</b> superioară, trei nule, tip 000, ambalată în pungi de hârtie kraft, pentru uz alimentar, cu masa netă de 1kg.</p> <p>Culoare alb gălbui, cu nuanță slab cenușiu și particule fine de tărâțe.</p> <p>Miros plăcut, specific făinii, fără miros de mucegai, de închis, sau alt miros străin. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare.</p>

15800000-6	<b>MĂLAI</b>	<b>Mălai</b> superior grisat (făină din porumb), ambalat în pungi din polietilenă vidată, cu masa netă de maxim 1 kg. Aspect de masă măcinată, granular, omogenă, de culoare galben portocalie cu particule alb-gălbui. Gust plăcut, specific, fără scrâșnet la masticăție. Miros caracteristic, specific, fără miros de mucegai, de încins, sau alt miros străin.
15800000-6	<b>ZAHĂR TOS 1KG</b>	<b>Zahăr</b> ambalat în pungi de 1kg. Produs rafinat obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate. Culoare albă cu strălucire specifică Gust și miros: Dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.
15800000-6	<b>ESENȚE ALIMENTARE VANILIE/ROM</b>	<b>Esență vanilie / rom 38 ml</b> , Apă, propilenglicol, aromă, colorant caramel simplu, aromă, etanol. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare.
15800000-6	<b>ZAHĂR VANILAT 5GR</b>	<b>Zahăr vanilat</b> , ambalat în plic de hârtie, cu greutate netă de 5gr. Produs rafinat obținut din sfeclă de zahăr, sub formă de pudră fină, fără aglomerări, fără corpuri străine, omogenă, nelipicioasă. Culoare albă cu strălucire specifică Gust și miros: Dulce, fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție.
15800000-6	<b>CACAO 100GR</b>	<b>Pudră de cacao, ambalată în cutie carton 100gr</b> Mod de utilizare: produsul se folosește ca aromatizant (condiment). Proprietăți organoleptice: Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, fără impurități, de culoare brun închis, sau brun deschis, cu gust și miros plăcut, fără gust și miros străin. Conținut de grăsime raportat la substanța uscată maxim 12% și 11% unt de cacao. Produs ambalat la pungă sau dublu ambalat la pungă și cutie carton cu gramaj de 100gr. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare. Se admite o umiditate de maximum 7,5%. Nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în niciun stadiu de dezvoltare.
15800000-6	<b>VEGETA</b>	<b>Vegeta, Ambalată la pungi de 1kg</b> , sare de bucătărie max. 58%, legume deshidratate 15,5% morcovi, păstârnac, cartofi, ceapă, țelină, frunze de pătrunjel, zahăr, condimente, amidon de porumb, riboflavină (Vitamina B2). Produs fără conservanți. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare.
15800000-6	<b>SARE IODATĂ DE MASĂ 1KG</b>	<b>Sare alimentară de masă fină, iodată</b> cu aspect și gust specific, fără corpuri străine, albă, dimensiune standard. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, termen de valabilitate, condiții de păstrare. <b>Ambalată individual la 1kg.</b> Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare.

15800000-6	<b>PIPER NEGRU MĂCINAT</b>	<b>Piper negru măcinat - ambalat la plic de 15gr</b> Aspect: pulbere fină, omogenă, de culoare maronie, cu gust și miros caracteristic, plăcut, aromat, fără miros și gust străin. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare
15800000-6	<b>VERDEAȚĂ LA PLIC</b>	<b>Verdeață</b> , Plicuri cu verdeață uscată <b>de 8-10 gr</b> de diverse sortimente (mărar, cimbru, pătrunjel, leuștean, busuioc, rozmarin, oregano) cu aspect mărunțit, fără mucegai și să corespundă standardelor și legislației în vigoare.
15800000-6	<b>FOI DE DAFIN</b>	<b>Frunzele de dafin, cal. I</b> , trebuie să fie întregi, neatacate de insecte, nepătate, nemucegăite și să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Frunze de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată, întregi, cu codița naturală de dimensiune medie. Culoare: verde, verde intens, verde deschis spre verde-gri cu nuanțe ușor gălbui sau alburii. Miros și gust: pătrunzător, aromat, caracteristic, fără miros și gust străin. <b>Mod de ambalare: plic de minim 10gr.</b>
15800000-6	<b>BOIA DULCE</b>	<b>Boia dulce</b> , obținută din pulbere de ardei roșu Miros și gust: pătrunzător, aromat, caracteristic, fără miros și gust străin. <b>Mod de ambalare: plic de min 10gr.</b>
15800000-6	<b>OȚET</b>	<b>Oțet</b> , lichid limpede până la opalescent, fără sediment sau corpuri străine, culoare gălbuie, uniform, cu gust acru specific, fără gust străin și miros caracteristic materiei prime din care provine. Calitatea I. <b>Ambalat la pet de 1 L.</b> Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare.
15800000-6	<b>ULEI DE FLOAREA SOARELUI</b>	<b>Ulei rafinat de floarea soarelui</b> , îmbuteliat în flacoane PET de 1 L, cu aspect limpede, fără suspensii, fără sediment, culoare galbenă, miros și gust specific, plăcut, fără miros și gust străin. Ulei comestibil obținut din semințele de floarea soarelui prin presare sau extracție cu solvent și rafinare. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare.
15800000-6	<b>MUȘTAR LA BORCAN 300GR</b>	<b>Muștar de masă – 300gr.</b> Ingrediente: Apă, boabe de muștar (18%), oțet din vin, zahăr, sare iodată, amidon modificat din porumb, stabilizator (gumă de xantan), amestec condimente, colorant (beta caroten). Proprietăți organoleptice: Culoare: Galben - muștar, caracteristică, uniformă în toată masa produsului, cu puncte mici închise la culoare (în funcție de soiul de muștar, galben, maro sau negru), datorat condimentelor folosite. Consistența: pastă fină, omogenă, onctuoasă, fără semințe sau coji provenite de la condimentarea și plantele de aromatizare folosite. Miros: plăcut, caracteristic ingredientelor folosite, fără

		miros străin. Gust: dulce, fără gust străin Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare.
15800000-6	<b>CEAI DIVERSE SORTIMENTE</b>	<b>Ceai natural de diverse plante medicinale, fructe (mușetel, mentă, tei, sunătoare, fructe de pădure, măceșe etc.)</b> ambalat sub formă de pliculețe, destinate preparării infuziilor sau ceaiurilor medicinale. Nu se admite coloranți artificiali și arome. <b>Cutie 20 plicuri.</b> Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, termen de valabilitate, condiții de păstrare.
15800000-6	<b>PASTE FĂINOASE (SPIRALATE, TĂIȚEI, TUBURI, SPAGHETE)</b>	<b>Paste făinoase (spiralate, tăiței, tuburi, spaghete).</b> Suprafață netedă, fără urme de făină, translucide, în secțiune cu aspect sticlos. Se admit particule punctiforme de culoare slab brună până la roșcat și în medie 2 puncte negre pe cm liniar. Culoare alb-gălbuie uniformă, gust și miros caracteristic, fără gust și miros străin. <b>Ambalate în pungi de polipropilenă, cu masa netă de 5 kg.</b>
15800000-6	<b>BISCUȚI VRAC</b>	<b>Biscuiți vrac</b> Biscuiți crocanți, ca aspect exterior să se prezinte cu suprafața superioară netedă, semilucioasă, nearsă, fără bășici, cu desen caracteristic. Ingrediente: Făină de grâu (57%), zahăr (11%), ulei de palmier (9%), zahăr invertit, agenți de afânare (Bicarbonat de amoniu E503, Bicarbonat de sodiu E500), sirop de glucoză, zer pudră, extract de malț, sare iodată, arome, protează, conservant: metabisulfite de sodiu(E223). <b>Ambalare la cutie sau la pungă de maxim 3kg.</b> și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare.
15800000-6	<b>PRĂJITURĂ CU CREMĂ DIVERSE UMPLUTURI 42GR</b>	<b>Prajitură cu cremă - 42gr.,</b> Zahăr, făină albă de grâu, grăsime vegetală, apă, praf de ouă, sirop de glucoză, fulgi de ciocolată 4% (zahăr, unt de cacao, masă de cacao, emulsificator: lecitină din soia), cacao pudră 2.4%, zahăr brun, agenți de umezire: propilenglicol, glicerină, agenți de afânare: difosfat disodic, bicarbonat de sodiu, emulsificator: esteri poligliceridici ai acizilor grași, agenți de îngroșare: amidon modificat de porumb, celuloză, gumă xantan, sare iodată, regulator de aciditate: acid citric, conservant, acid sorbic, arome. Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare
15800000-6	<b>NAPOLITANE VRAC</b>	<b>Napolitane crocante cu cremă de vanilie/cacao</b> Ingrediente: Zahăr, făină albă de grâu, grăsime vegetală (ulei de palmier, ulei de shea), zer praf dextroză făină de soia, sare de mare, amidon de porumb, pudră de cacao cu conținut redus de grăsime, agent de afânare (bicarbonat de sodiu) emulsifiant (lecitină din soia), vanilie baton (0.01%), arome. <b>Ambalate la pachet de .....</b> , cu etichetă cu data fabricației și termen de garanție.
15800000-6	<b>CROISSANT CU CIOCOLATĂ AMBALATE INDIVIDUAL</b>	<b>Croissant cu cremă de cacao – 65gr.</b> Făină de grâu, cremă de cacao 25% (zahăr, grăsimi



		vegetale parțial hidrogenate, apă, cacao pudră cu conținut scăzut de grăsime 7%, lapte praf degresat, alcool, emulgator (esteri ai acidului lactic de mono- și digliceride ale acizilor grași), agent de gelifiere (alginat de sodiu), aroma de vanilie, conservant (sorbit de potasiu 0.1%), margarină (grăsime vegetale parțial hidrogenate, apă, sare iodată, emulgator (mono- și digliceride ale acizilor grași), acidifiant (acid citric), aroma, conservant (sorbit de potasiu 0.1%), zahăr, drojdie, stabilizator (mono- și digliceride ale acizilor grași), sare iodată, aroma de vanilie, conservant (propionat de calciu 0.1%). Ambalare și etichetare cu denumire, conținut, valoare calorică, termen de valabilitate, condiții de păstrare.
15800000-6	Eugenii	biscuiti sandwich fragezi si crocanti cu crema de cacao si rom. <b>Continut</b> de crema 40%

**5. Atribuțiile și responsabilitățile autorității contractante în implementarea contractului:**

Autoritatea contractantă va sigura accesul la spațiul unde vor fi livrate produsele alimentare.

Autoritatea contractantă se obligă să recepționeze produsele în termenul convenit - 24 ore de la data predării produselor însoțite de toate documentele care trebuie să însoțească marfa la livrare.

Autoritatea contractantă se obligă să plătească prețul produselor către furnizor în termenul și condițiile stabilite în documentația de atribuire. Termenul de plată este de 30 de zile de la data primirii documentelor justificative ce însoțesc produsele și în baza cărora se efectuează recepția.

**6. Atribuțiile și responsabilitățile furnizorului în implementarea contractului:**

Furnizorul se obligă să furnizeze produsele la standardele și sau performanțele prezentate în propunerea tehnică.

Furnizorul se obligă să furnizeze produsele conform comenzilor emise de autoritatea contractantă în termen de maxim 1 zi de la primirea acesteia.

Furnizorul se obligă să confirme primirea comenzii și să specifice totodată pe aceasta data la care va efectua livrarea.

**7. Riscurile aferente implementării contractului de furnizare produse alimentare. Măsuri de gestionare:**

În timpul derulării contractului de achiziție publică, autoritatea contractantă identifică următoarele potențiale riscuri în legătură cu furnizorii:

- ✓ refuz de livrare sau livrare cu nerespectarea termenelor stabilite în contract
- ✓ livrarea produselor neconforme cu indicațiile și specificațiile tehnice prezentate în caietul de sarcini.



În vederea prevenirii și limitării efectelor acestor riscuri în ipoteza producerii lor, autoritatea va întreprinde următoarele demersuri:

- ✓ va urmări ca produsele să fie livrate în conformitate cu propunerea tehnică și cu respectarea termenelor contractuale
- ✓ va imputa penalități de întârziere furnizorului în situația încălcării obligațiilor contractuale care prevăd termenul de livrare.
- ✓ în cazul în care, din vina sa exclusivă, furnizorul nu reușește să-și îndeplinească obligațiile asumate, atunci achizitorul are dreptul de a deduce din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală *pentru fiecare zi de întârziere este de 0.03% din valoarea comenzii neonorate, până la îndeplinirea efectivă a obligațiilor*

Riscul identificat în legătură cu autoritatea contractantă poate fi reprezentat de:

- ✓ plata cu întârziere a facturilor emise de furnizori.

În vederea prevenirii și limitării efectelor acestui tip de risc, autoritatea contractantă va efectua demersuri să achite în termen toate facturile fiscale acceptate la plată.

În cazul în care achizitorul nu își onorează obligațiile în termenul prevăzut în documentația de atribuire, atunci acestuia îi revine obligația de a plăti, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală *pentru fiecare zi de întârziere este de 0.03% din valoarea facturii neonorate la plată, până la îndeplinirea efectivă a obligațiilor.*

#### **8. Sistemul de asigurare a calității:**

Produsul va respecta standardele prezentate de ofertantul câștigător în propunerea sa tehnică, cu respectarea cerințelor tehnice specificate în prezentul caiet de sarcini.

Când nu este menționat nici un standard sau reglementare aplicabilă, se vor respecta standardele sau reglementările naționale în vigoare.

Calitatea produsului va fi atestată, la livrare prin prezentarea *certificatului de calitate și conformitate* sau a *declarației de conformitate*.

#### **9. Condiții de ambalare:**

Toate produsele livrate vor fi ambalate, sigilate și etichetate în mod corespunzător de către producător conform standardelor și normativelor în vigoare, astfel încât caracteristicile lor cantitative și calitative să nu fie afectate în timpul transportului și depozitării.

Furnizorul are obligația de a asigura ambalarea produselor astfel încât acestea să facă față, fără limitare, la manipularea dură din timpul transportului, tranzitului și expunerii la temperaturi extreme, la soare și la precipitațiile care ar putea să apară în timpul transportului, în așa fel încât produsele să ajungă în bună stare la destinația finală.

Fiecare ambalaj unitar(individual) va fi marcat cu numărul lotului și data expirării. Ambalajul colectiv va menționa numărul de bucăți conținut. Prețul ambalajelor va fi inclus în prețul unitar al produselor.

Etichetele vor cuprinde obligatoriu denumirea firmei producătoare sau denumirea firmei pentru care a fost fabricat produsul respectiv, ingredientele folosite, valoarea calorică acolo unde este cazul, termenul de garanție sau data limită a dării în consum, modul de păstrare, masa netă.

Atât materialul de ambalat cât și pachetele trebuie să fie curate, uscate, în stare bună, fără insecte sau mirosuri anormale, capabile să asigure prospețimea și calitatea produsului.

Materialele de ambalare și ambalajele trebuie să fie depozitate în condiții în care să nu scadă calitatea iar înainte de utilizare să fie verificate din punct de vedere al defectelor, curățeniei și mirosului.

Ca ambalaje de transport se pot folosi navele din material plastic, lăzi de carton, rastele metalice.

#### **10. Marcarea:**

Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare cu următoarele mențiuni:

- ✓ denumirea, adresa și nr. de telefon producătorului/distribuitorului,
- ✓ denumirea produsului,
- ✓ lista cuprinzând ingredientele,
- ✓ cantitatea netă pentru alimentele preambalate,
- ✓ cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente, conform art.8 din HG 106/2002 cu modificările și completările ulterioare,
- ✓ data durabilității minimale sau, în cazul alimentelor care din punct de vedere microbiologic au un grad înalt de perisabilitate, data limită de consum,
- ✓ denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului sau ale ambalatorului sau ale distribuitorului înregistrat în Uniunea Europeană; în cazul produselor provenite din țări din afara Uniunii Europene se înscriu denumirea și sediul importatorului sau ale distribuitorului înregistrat în România.
- ✓ locul de origine sau de proveniență a alimentului, dacă omiterea acestuia ar fi de natură să creeze confuzii în gândirea consumatorilor cu privire la originea sau proveniența reală a alimentului,
- ✓ instrucțiuni de utilizare, atunci când lipsa acestora poate determina o utilizare necorespunzătoare a alimentelor,
- ✓ mențiuni suplimentare de etichetare pe grupe de produse, prevăzute în anexa nr. 1a). la HG 106/2002 cu modificările și completările ulterioare.
- ✓ lista valorilor nutriționale pentru 100g produs finit,
- ✓ condiții de depozitare sau de folosire, atunci când acestea necesită indicații speciale,
- ✓ data fabricației și termenul de valabilitate, respectiv mențiunea "*a se consuma de preferință înainte de .....*"

Toate materialele de ambalare a produselor, precum și toate materialele necesare protecției coletelor (paleți de lemn, foi de protecție, etc) rămân în proprietatea achizitorului.

Lipsa condițiilor de ambalare și transport va fi tratată de achizitor ca fiind livrare necorespunzătoare, achizitorul rezervându-și dreptul de a refuza nu doar produsele livrate necorespunzător ci orice produs aparținând aceleiași comenzi. În această situație recepția calitativă nu se va finaliza, iar furnizorul va fi obligat să ridice produsele din depozitul achizitorului pe cheltuiala proprie, la notificarea contractantului.

Reprezintă sarcina furnizorului de a asigura produsele pe perioada transportului până la predarea acestora către beneficiar, astfel încât să nu fie afectată calitatea acestora.

#### **11. Transportul:**

Furnizorul poartă întreaga responsabilitate pentru transportul în condiții optime a produselor la adresa specificată în caietul de sarcini cu mijloace de transport adecvate, autorizate sanitar-veterinar cât și de calitatea produselor livrate. Transportul se face cu mijloace care să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice.

#### **12. Condiții minime de garanție și condiții de livrare:**

**Livrarea se va face în funcție de necesități, pe bază de comandă, în funcție de necesarul de consum comunicat de către beneficiar.**

Produsele vor fi livrate astfel încât să corespundă descrierii caracteristicilor tehnice minime din caietul de sarcini.

Furnizorul are obligația de a garanta că produsele furnizate corespund cu cerințele caietului de sarcini.

Perioada de garanție a produselor acordată de furnizor începe cu data recepției calitative efectuată după livrarea acestora la destinația finală.

Achizitorul are dreptul de a notifica imediat furnizorului, în scris, orice plângere sau reclamație ce apare în conformitate cu această garanție.

La primirea unei astfel de notificări, furnizorul are obligația de a înlocui produsul în perioada convenită, fără costuri suplimentare pentru achizitor. Produsele care, în timpul perioadei de garanție, le înlocuiesc pe cele defecte/ neconforme, beneficiază de o nouă perioadă de garanție care curge de la data înlocuirii produsului.

Perioada de înlocuire a produsului este de cel mult egală cu termenul de livrare.

Termenul de valabilitate va fi specificat pe fiecare produs în parte de la momentul livrării, pentru toate produsele.

Dacă furnizorul, după ce a fost înștiințat, nu înlocuiește produsul în perioada convenită, achizitorul are dreptul de a lua măsuri de înlocuire pe riscul și spezele furnizorului și fără a aduce nici un prejudiciu oricăror alte drepturi pe care achizitorul le poate avea față de furnizor prin contract.

Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie inscripționat de producător pe etichetă.

La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate menționat de producător.

**Notă: Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a refuza produsele care se află în partea a doua a termenului de garanție. Această măsură se impune a fi luată pentru evitarea producerii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afecțiuni determinate de calitatea necorespunzătoare a alimentelor.**

Produsele vor fi livrate la sediul autorității contractante, respectiv **la UNITATEA DE ASISTENTA MEDICO-SOCIALA PLENITA, STR. SPITALULUI, NR.9, LOCALITATEA PLENITA, JUDEȚUL DOLJ, în intervalul orar 07.00.-15.00.**

**Termenul de livrare este de maximum 3 zi de la comanda fermă a achizitorului.**

Comanda se va face în **zilele de luni și miercuri a fiecărei săptămâni** urmând ca livrarea să se realizeze în ziua următoare, **comanda se va face în fiecare săptămână.**

**Produsele alimentare vor fi livrate în zilele de marți și joi a fiecărei săptămâni până la orele 09.00 și vor fi însoțite de următoarele documente:**

*Factura fiscală*

*Aviz de însoțire a mărfii, când este cazul;*

*CertIFICATE de calitate și conformitate sau Declarația de conformitate*

*Buletinul de analiză care să ateste că produsul corespunde prevederilor propunerii tehnice, respectiv cerințelor tehnice minime prevăzute în prezentul caiet de sarcini.*

**Furnizorul are obligația de a livra produsele, după încheierea contractului, respectând termenul contractual de livrare stabilit.**

Livrarea produselor se va face cu mijloace proprii ale ofertantului cu o capacitate de maxim 10 tone, conform restricțiilor zonei.

### 13. Recepția

**Recepția** bunurilor furnizate va consta în ansamblul operațiilor de identificare și verificare **cantitativă și calitativă** a mărfurilor, desfășurate în prezența comisiei de recepție a achizitorului prin care se constată dacă lotul de marfă corespunde clauzelor contractuale, dar și verificarea certificatului de calitate și/ sau garanție și a celorlalte documente pe care furnizorul trebuie să le prezinte la livrare.

Recepția cantitativă și calitativă se va face la data livrării produselor, la punctul de livrare, respectiv **UNITATEA DE ASISTENTA MEDICO-SOCIALA PLENITA, STR. SPITALULUI, NR.9, LOCALITATEA PLENITA, JUDEȚUL DOLJ** și va consta în:

- ✓ Verificarea concordanței certificatelor de calitate a produselor și a termenelor de garanție;
- ✓ Verificarea cantităților de produse, conform facturii fiscale ce însoțește marfa;
- ✓ Verificarea prețurilor unitare pe fiecare produs, conform facturii fiscale ce însoțește marfa;

Recepția cantitativă și calitativă se va efectua de către gestionarul unității școlare și comisia de recepție desemnată la nivelul unității școlare, în prezența reprezentantului furnizorului. Nu se admit neconcordanțe între marfa livrată și factura fiscală. Existența unor asemenea neconcordanțe atrage după sine respingerea facturii.

În situația în care complexitatea verificărilor tehnice ale bunurilor o impune, la recepția calitativă pot participa și terțe persoane desemnate de părțile contractante, care își vor exprima opinia avizată în scris.

Recepția cantitativă se va face la sediul achizitorului și va consta în verificarea cantitativă a bunurilor furnizate.

Furnizorul răspunde de respectarea normelor tehnice de securitate și sănătate în muncă cât și pentru personalul pe care îl delegă să îndeplinească obligațiile prezentului contract.

Dacă vreunul din produsele nu corespunde specificațiilor, achizitorul are opțiunea de a alege între:

- ✓ obligarea furnizorului de a înlocui produsele refuzate, sau de a face toate modificările necesare pentru ca produsele să corespundă specificațiilor lor tehnice, fără a se modifica prețul contractului;
- ✓ rezilierea/ rezoluțiunea contractului cu consecința repunerii părților în situația anterioară conform contractului.

În cazul în care bunurile verificate, testate nu corespund parametrilor contractați, furnizorul se obligă să ridice bunurile necorespunzătoare și să le înlocuiască conform prevederilor contractuale, pe cheltuielile sale.

Achizitorul își rezervă dreptul de a rezilia contractul fără punere în întârziere și fără intervenția instanței, prin simpla notificare a încetării efectelor contractului. Achizitorul sau reprezentantul său are dreptul de a inspecta și/sau testa produsele pentru a verifica conformitatea lor cu specificațiile din anexa/anexele la contract. Dreptul achizitorului de a inspecta, testa și, dacă este necesar, de a respinge, nu va fi limitat sau amânat datorită faptului că produsele au fost inspectate și testate de furnizor, cu sau fără participarea unui reprezentant al achizitorului, anterior livrării acestora la destinația finală.

#### **14. Modul de prezentare a propunerii financiare**

Prețul va fi exprimat în lei, fără TVA și cu TVA care se va evidenția distinct și va include toate costurile ofertantului pentru îndeplinirea tuturor obligațiilor contractuale.

Oferta are caracter ferm și obligatoriu, din punctul de vedere al conținutului și al valorii, pe toată perioada de valabilitate. Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului de furnizare produse alimentare. Ofertele financiare care depășesc valoarea fondurilor care pot fi disponibilizate pentru îndeplinirea contractului vor fi respinse ca fiind inacceptabile.

#### **15. Modul de prezentare a propunerii tehnice**

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

Prin propunerea tehnică, în ceea ce privește descrierea tehnică a produselor, ofertanții vor trebui să demonstreze corespondența strictă a acestora cu specificațiile tehnice solicitate de autoritatea contractantă.

Propunerea tehnică va cuprinde în mod obligatoriu toate caracteristicile menționate în specificațiile tehnice, aferente fiecărui produs în parte, pentru care ofertantul depune oferta. **Nu se acceptă oferte parțiale.**

Prin propunerea tehnică, ofertanții își asumă, în cazul în care vor fi declarați câștigători, **obligatia livrării produselor în zilele de marți și joi a fiecărei săptămâni în maximum 3 zi de la comanda fermă emisă de beneficiar,** în baza contractului de furnizare.

Prin propunerea tehnică, ofertanții își asumă obligația respectării cerințelor din caietul de sarcini.

Propunerea tehnică va fi prezentată în original, semnată, datată și ștampilată de reprezentantul legal sau un împuternicit al acestuia. **Toate condițiile din caietul de sarcini sunt obligatorii.**

*Ca parte a documentelor de calificare, se solicită prezentarea de către ofertant a următoarelor documente:*

- ✓ *Certificat de înregistrare la Registrul Comerțului din care să reiese că societatea este certificată pentru a putea efectua aceste livrări de produse alimentare.*
- ✓ *Documente justificative pentru demonstrarea experienței similare de livrări de produse alimentare la minim 2 instituții și cel puțin o recomandare de la acestea.*
- ✓ *Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat etc.) valabile la momentul prezentării;*

*Notă: documentele se vor prezenta pentru sediul principal, iar pentru sediile secundare/punctele de lucru se va prezenta o declarație pe propria răspundere privind îndeplinirea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor sau contribuțiilor la bugetul general consolidat datorate;*

- ✓ *Autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru schimburi intracomunitare cu produse alimentare de origine animală*
- ✓ *Autorizație sanitară veterinară pentru mijloacele de transport al produselor de origine animală și nonanimală.*

*De asemenea, pentru produsele oferite, se solicită fișe tehnice și/sau descrieri ale produselor și/sau fotografii de prezentare a produselor și/sau catalog de prezentare a căror autenticitate trebuie să poată fi demonstrată în cazul în care autoritatea contractantă solicită acest lucru. Produsele livrate trebuie să corespundă caracteristicilor tehnice definite în fișele tehnice și/sau descrierilor și/sau fotografiilor prezentate de ofertanți.*

## **16. DURATA CONTRACTULUI**

Durata prezentului contract: începând de la data intrării în vigoare a contractului pentru furnizarea produselor alimentare, adică de la semnarea și înregistrarea contractului până la data de **31.12.2024**.

Contractul intră în vigoare la data semnării acestuia de către ambele părți.

***Produsele aferente contractului vor fi livrate pe parcursul anului 2024, numai în baza comenzilor emise de către achizitor.*** Livrările se vor efectua în zilele de marți și joi a fiecărei săptămâni pe bază de comandă. Prin excepție, în cazuri de extremă urgență produsele solicitate vor fi livrate în termen de 24 de ore.

## **17. CRITERII DE ADJUDECARE**

Va fi selectată oferta care îndeplinește toate cerințele solicitate prin caietul de sarcini și care are prețul cel mai scăzut, în lei, fără TVA.

## **18. CONDIȚII DE PLATĂ**

***Prețul contractului este ferm pe toată durata de valabilitate a contractului. Nu sunt acceptate plăți în avans.***

Plata se va efectua în lei, prin ordin de plată, în contul de trezorerie al furnizorului, conform prevederilor legale, în termen de maximum 30 de zile de la primirea facturii.

Autoritatea contractantă va achita contravaloarea produselor furnizate, conforme cu cerințele din prezentul caiet de sarcini.

Informații la tel 0251/368301

Persoana de contact: Duda Dragos-Cristian

**Responsabil achiziții publice,  
Ref. Specialitate Radu Dacian-Cornel**