



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Nr. 2270 / 14.07.2020

CAIET SARCINI

Denumire contract: Furnizare produse pentru preparare hrană

Data și ora limită de depunere a ofertelor: 22.07.2020, Ora 16

Tip anunț: achiziție directă

Tip contract: furnizare

Coduri CPV: 03140000-4 Produse de origine animala si produse conexe
03200000-3 Cereale, cartofi, legume, fructe si fructe cu coaja
03300000-2 Produse agricole, de vanatoare si de pescuit
15100000-9 Produse de origine animal, carne si produse din carne
15200000-0 Peste preparat si conserve de peste
15300000-1 Fructe, legume si produse conexe
15400000-2 Uleiuri si grasimi animale si vegetale

Valoarea estimată a achiziției: 115.596,33 lei fără TVA;

Produsele au fost împărțite pe loturi astfel:

	Produs	CPV	UM	Cantitate	Pret fără TVA	Valoare totala fără TVA
LOT 1	Ouă	34142500-3	buc	3000		1.100,33
LOT 2	Cereale, legume, fructe	03200000-3				20.955
	Morcovi	03221112-4	kg	450		
	Patrunjel		kg	320		
	Telina		kg	310		
	Gulii	03221113-1	buc	820		
	Ceapa	03221113-1	kg	480		
	Leustean	03221300-9	leg	75		
	Patrunjel verde		leg	310		
	Marar		-	leg	170	
	Varza	03221410-3	kg	1250		



	Usturoi	03221113-1	kg	50	
	Dovlecei	03221250-3	kg	160	
	Salata verde	03221320-5	buc	75	
	Rosii	03221240-0	kg	40	
	Ardei grasi	03221230-7	kg	80	
	Fasole uscata	03221211-8	kg	340	
	Mere	03222320-2	kg	1050	
	Cartofi	03212100-1	kg	2200	
Lot 3	Produse de origine animală, carne și produse din carne CPV 1510000-9				24.992
	Piept pui congelat	15112130-6	kg	390	
	Pulpe pui superioare congelate		kg	390	
	Aripi pui congelat		kg	160	
	Ficat pui congelat	15112300-9	kg	85	
	Cremvusti pui	15131700-2	kg	8	
	Cotlet porc fara os	15113000-3	kg	130	
	Pulpa de porc fara os		kg	350	
	Oase porc		kg	100	
	Slanina afumata	15131200-7	kg	60	
	Slanina cruda	15131220-3	kg	18	
	Ciolan afumat dezosat	15131200-7	kg	140	
	Sunca presata	15130000-8	kg	15	
	Costita porc (piept porc)	15113000-3	kg	220	
	Carnati	15131130-5	kg	98	
LOT 4	Pește, file de pește și alte tipuri de carne de pește congelate CPV 15220000-6				864
	File pangasius	15221000-3	kg	90	
LOT 5	Fructe și legume transformate CPV 15330000-0				20.454
	Gogosari	15331500-2	buc	573	
	Castraveti		buc	945	
	Mazare boabe	15331400-1	buc	510	
	Ciuperci		buc	420	
	Bulion		buc	250	
	Fasole galbena		buc	540	
	Compot visine	15332400-8	buc	135	
	Compot cirese		buc	85	
	Amestec legume pt ciorba congelate	15331100-8	buc	270	
	Spanac congelat	15331170-9	buc	150	
	Conopida congelata		buc	200	
LOT 6	Ouleiuri și grăsimi animale sau vegetale CPV 15400000-2				2.846
	Ulei	15421000-5	l	600	
	Margarina	15431000-8	500 gr	85	
LOT 7	Produse lactate CPV 15500000-3				15.775
	Smantana 20%	15512000-0	900gr	950	
	Lapte UHT	15511100-4	l	610	

	Branza grasa	15540000-5	450 gr	240		
	Telemea	15541000-2	350 gr	100		
	Cascaval	15544000-3	450 gr	240		
	Unt	15530000-2	500 gr	20		
LOT 8	Produse de morărit, amidon și produse amidonice CPV 15600000-4					3.005
	Orez	15614000-5	500gr	600		
	Faina	15612100-2	kg	500		
	Faina de malai	15612200-3	kg	95		
	Pesmet	15612500-6	kg	40		
	Budinca vanilie	15626000-2	buc	60		
LOT 9	Diverse produse alimentare 15800000-6					5.835
	Macaroane	15850000-1	500 gr	420		
	Paste frunzulite		250 gr	150		
	Paste melcisiori		250 gr	200		
	Paste romburi		250 gr	260		
	Taitei supa		250 gr	110		
	Spaghete		500 gr	260		
	Taitei lasti		500 gr	90		
	Cus-cus		500 gr	245		
	Zahar	15831000-2	kg	190		
	Cacao	15841000-5	800 gr	25		
	Mac macinat	15800000-6	kg	17		
LOT 10	Condimente, mirodenii					5.225
	Sare	15872400-5	gr/buc	388		
	Delikat	15870000-7	gr/kg	106		
	Piper		17 gr	250		
	Boia de ardei		17 gr	200		
	Bors magic cu smantana		buc	100		
	Pasta de ardei		160 gr	200		
	Condimente carne porc			50		
	Chimen		20 gr	223		
	Oregano			20		
	Maghiran			20		
	Crema Gulas		160 gr	60		
	Tarhon		4 gr	55		
	Foi de dafin		100 gr	136		
	Scortisoara	15872200-3	20 gr	13		
	Otet	15871100-5	l	50		
Lot 11	Produse de panificație și patiserie 15810000-9					14.545
	Paine	15811100-7	500 gr	5506		
	Prajitura	15812100-4	buc	6800		

Descriere contract: Furnizare produse pentru preparare hrană



Specificatii tehnice:

	Denumire produs	Specificatii tehnice minimale
Lot 1	Ouă	<p>Ouă de găină pentru consum alimentar înregistrate sanitar-veterinar, categoria A, de mărime M, proaspete, fără miros sau gust strain, cu coajă nevătămată, curate, inscripționate lizibil.</p> <p>Coaja și cuticula: curate, intacte, normale.</p> <p>Gălbenuș: vizibil la fascicul de lumină doar sub formă de umbra, fără contur precis. Atunci când oul este întors, gălbenușul este ușor mobil și revine în poziția centrală.</p> <p>Miros și gust: caracteristic oului proaspăt, fără miros și gust strain.</p> <p>Substanțe străine nu se admit.</p> <p>Ouăle trebuie să nu plutească într-o soluție de clorură de sodium 6%.</p> <p>Condiții de ambalare: în cofraje de carton așezate în poziție verticală cu vârful în jos. Ambalajele vor fi curate, uscate, fără miros strain sau mușcături. Nu se admit ouă murdare cu urme de excremente de găină sau alte impurități.</p> <p>Depozitarea se face la temperatură cuprinsă între 5-18 grade C</p> <p>Termen de valabilitate: 28 de zile de la data ouatului.</p>
Lot 2	Cereale, legume, fructe	
1.	Morcovi	Mod de prezentare Coaja lucioasă, nedegradată, miros plăcut și gust caracteristic. Se vor livra morcovi calitatea I-a ambalati în saci tip plasa.
2.	Patrunjel	Radacini uscate, netede, cu aspect proaspăt, cu forma regulată, fără zone necrozate, fără miros sau gust strain, de mărime medie. Ambalat în sac de max 10 kg
3.	Telina	
4.	Gulii	
5.	Ceapa	Calitatea I-a. Se va livra ambalată în saci tip plasa.
6.	Leustean, marar	Să fie sortat, curat, fără alte plante, să nu fie afectat de boli, dăunători, furturi sau resturi vegetale, culoare verde închis, cu miros și aspect specific.
7.	Patrunjel verde	Să fie sortat, curat, fără alte plante, să nu fie afectat de boli, dăunători, furturi sau resturi vegetale, culoare verde închis, cu miros și aspect specific.
8.	Varza	Varza să fie de mărime medie, cu frunze întregi, matură. Nu se recepționează produsele care prezintă larve de insecte sau gasteropode. Nu se recepționează produsele care prin preparare prezintă urme de îngrășământ sau substanțe farmaceutice (miros de insecticide).
9.	Usturoi	Capatini mari, întregi, sănătoase, curate. Nu se recepționează loturile afectate de mucegai, bacterioze, mușcături, larve, alte insecte. Ambalat în sac de max 2 kg.
10.	Dovlecei	Dovleceii trebuie să nu fie seci sau uscați în interior, să fie lucioși la aspect, să nu prezinte aiba coaja afectată de tăieturi sau loviri, fără gust sau miros strain.

11.	Salata verde	Salata verde sa fie de marime medie, cu frunze intregi, matura. Nu se receptioneaza produsele care prezinta larve de insecte sau gasteropode.
12.	Rosii	Intregi, sanatoase, cu aspect proaspat, curate, lipsite de zone pedunculare verzi vizibile; culoare specifica soiului, tari, fara defecte de forma si culoare la nivelul epidermei, fara umiditate externa, fara miros sau gust strain, fara afectiuni cauzate de daunatori; continutul fiecarui ambalaj trebuie sa fie omogen si sa contina numai tomate de aceeasi origine, soi sau tip comercial, calitate si calibru.
13.	Ardei grasi	Stare proaspata, calitatea I, intregi, sanatosi, proaspeti, curati, tari, fara vatamari, fara urme de ingrasamant sau produse fitofarmaceutice toxice, culoare
14.	Fasole uscata	Aspectul, culoarea si gustul trebuie sa fie caracteristice fasolei sanatoase, cu boabe dezvoltate normal, ajunse la maturitate, fara miros si gust strain (de mucegai, de incins, de substante chimice); fasolea boabe trebuie sa fie din recolta aceluiasi an; nu se admite infestarea cu gargarita a fasolei. Dimensiunea boabelor: specifica soiului, uniforme.
15.	Mere	Mere intacte, sanatoase, fara lovituri, fara miros si gust strain, de calibru mediu, calitate I.
16.	Cartofi	Aspect normal caracteristic soiului, proaspeti, sanatosi, intregi (minim 95%), curati, acoperiti bine de coaja, tari, neincoltiti, fara defecte externe sau interne care sa afecteze calitatea (crapaturi, deformari grave, pete sub coaja de culoare gri-albastrui sau negre, lipsiti de umezeala externa anormala, fara miros sau gust strain; Culoare : galbena sau rosie
Lot 3	Produse de origine animal, carne si produse din carne	
1.	Pulpe pui superioare	Stare termica: produs congelat. Aspect: pulpe de pui curate, intregi, fara resturi de continut intestinal sau impuritati mecanice: suprafata umeda dar nelipicioasa; fara oase rupte, fara contuzii severe. Culoarea pielii: caracteristica tipului si calitatii: roz, calitate superioara. Consistenta musculaturii: ferma si elatica, nu se admite consistenta inmuata. Miros: la suprafata si in sectiune caracteristic normal, placut, fara miros strain. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carni, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate.
2.	Aripi pui	Stare termica: produs congelat. Aspect: bine curatate, suprafata umeda dar nelipicioasa. Fara oase rupte, fara contuzii severe. Culoarea pielii: caracteristica tipului si calitatii: roz, calitate superioara. Consistenta musculaturii: ferma si elatica, nu se admite consistenta inmuata. Miros: la suprafata si in sectiune caracteristic normal, placut, fara miros strain. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carni, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate.
3.	Ficat pui	Stare termica: produs congelat Aspect: bine curatate de cheaguri sau sange, nemurdarite de continut intestinal sau alte impuritati. Sa aiba consistenta normal, nemodificata, cu

		miros caracteristic. Sa nu prezinte pete negre, semen de infestare cu paraziti. Consistenta ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune. Culoare: la suprafata, pelicula rosie de nuanta caracteristica. Miros si gust: caracteristic, nu se admit mirosuri straine. Etichetat, ambalat in casserole.
4.	Cremlusti pui	Produs fiert din carne de pui min. 70 %, neafumat, invelit cu membrane comestibile, cu gust si miros placut.
5.	Cotlet porc fara os	Stare termica: refrigerat. Aspect: la suprafata, pelicula uscata; in sectiune usor umeda; tendoane lucioase, elastice si tari, suprafete articulare lucioase; tesutul conjunctiv alb-sidefiu si elastic; Culoare: la suprafata pelicula de culoare roz pana la rosu; in sectiune culoare caracteristica portiunii anatomice.-Consistenta: Fermă și elastică, atât la suprafață, cât și în secțiune; prin apăsare cu degetul revine la forma inițială; prin presare exprimă greu suc limpede .- Miros:Placut, caracteristic.
6.	Pulpa de porc fara os	Stare termica: proaspata, refrigerate. Aspect si culoare: carne superioara, slaba, fara cheaguri sau portiuni murdare; fara oase, cartilajii si sorici; lucioasa, ferma si elastic, atat la suprafata cat si in sectiune. Miros si gust: normal, caracteristic si placut, sa nu apara miros alterat, sau alt miros strain. Marcat, etichetat,ambalat in punga de plastic din folie termocontractabila.
7.	Oase porc	Aspect: suprafata curate, nelipicioasa, fara mucegai sau corpuri straine, de culoare specifica sortimentului.Fara gust si miros strain.
8.	Slanina afumata	Aspect exterior: bucati cu sau fara sorici fasonate, cu suprafata curate, fara pete, urme de sange sau sectiuni adanci. Soricul trebuie sa fie cuatat de par. Aspect de sectiune- alb-galbuie, sau alb-roz. Gust si miros: placut, .caracteristic de afumat si sarat
9.	Ciolan afumat dezosat	Se prezinta cu sau fara sorici, par, franjuri sau impuritati. Produsul trebuie sa aiba suprafata curate, fara mucegai sau corpuri straine, nelipicioasa, de culoare specifica sortimentului.
10.	Sunca presata	Produs fiert din carne de pui sau porc min. 70 %, invelit cu membrane necomestibile, integra, cu gust si miros placut, cu o compozitie omogena.
11.	Costita porc (piept porc)	Stare termica: proaspata, refrigerate. Aspect si culoare: carne superioara, slaba, fara cheaguri sau portiuni murdare; lucioasa, ferma si elastic, atat la suprafata cat si in sectiune. Miros si gust: normal, caracteristic si placut, sa nu apara miros alterat, sau alt miros strain. Marcat, etichetat,ambalat in punga de plastic din folie termocontractabila.
12.	Carnati	Stare termica: proaspata. Pasta omogena din carne de porc compacta, grasimi max. 40%, fara flaxuri sau goluri de aer, fara corpuri starine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condiment, fara gust si miros strain. Sa nu prezinte semen de alterare, la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei.

		Aspect exterior: curat, nelipicios, fara mucegai sau corpuri straine, de forma unor bucati cilindrice prin umplerea membranelor de porc. Ambalare: in punga cca 1kg, vizibil marcata cu data expirarii.
Lot 4	Pește, file de pește și alte tipuri de carne de pește congelate	
	File pangasius	Peste file congelat pangasius -poate fi sub forma de brichete sau bucati congelate individual. Brichetele de peste trebuie sa fie acoperite la suprafata cu o pojghita de gheata uniforma si continua, fara semne de decongelare superficiala, locuri umede , patate sau mucegaite
Lot 5	Fruite si legume transformate	
1.	Gogosari 800 gr	Gogosari uniformi ca dimensiune, din acelasi soi, apropiati ca marime, culoare si grad de coacere si acoperiti cu lichid. Culoarea lichidului sa fie limpede. Culoarea gogosarilor: caracteristica tipului de conservare si sortimentului. Consistenta: sa fie fermi, crocanti fara exemplare moi. Gust si miros: placut acru, acru-dulceag, specific sortimentului si condimentelor folosite. Fara gust si miros strain. Ambalaj: borcane de 4250 gr.
2.	Castraveti murati 800 gr	Aspect continul: legume relativ uniforme pe unitatea de ambalaj, in solutii de otet condimentate Colonsistenta: Isrgurne fierte, usor crocandel. Aspectul lichidului: limpede pana la slab opalescent. Gust si miros: acrisor, caracteristic legumelor fierte in otet, condimentat, fara gust si miros strain. Ambalaj: borcan min 4250 gr.
3.	Mazare boabe 800 gr	Mazare boabe din acelasi soi, apropiate ca marime, acoperite cu lichid. Legumele sa fie curate, boabele sa fie intregi de marime uniforma sis a fie preparate prin oparire. Cantitatea neta de produs sa fie de cel putin 50% din capacitatea recipientului. Lichidul trebuie sa fie limpede sau usor opalescent, fara corpuri straine. Culoare verde pana la galbui, miros si gust placut, caracteristic de mazare fiarta. Fara miros si gust strain. Ambalaj: cutie metalica inchisa etans de 700 gr.
4.	Ciuperci 800 gr	Ciuperci, calitatea I, taiate, cu aspect placut, fara impuritati. Gust si miros placut, specific produsului, fara gust si miros strain. Ambalaj: borcane de 1600.gr , vizibil marcat cu data expirarii.
5.	Bulion 1 l	Obtinut din concentrate de tomate cu adaos de sare. Ambalat in borcan de sticla cu o cantitate de 700 gr, vizibil marcat cu data expirarii. Gust, culoare si miros specific, fara miros, gust si culoare necorespunzator.
6.	Fasole galbena 800gr	Calitatea I, pastai taiate sau intregi, nerasfierte sau putrezite, neatacate de boli sau daunatori, conservate cu un continut limpede fara sa fermenteze. Pastai de culoare galbui, acoperite cu solutie de sare, cu gust si miros caracteristic placut, produs sterilizat, fara conservanti chimici, ambalat in recipient inchise ermetic, curate si etichetate. Sa nu fie atoase, fibroase, sa aiba un aspect caracteristic ingredientelor folosite, lichidul de conservare transparent, fara depuneri Ambalaj: borcane de 700 gr, vizibil marcat cu data expirarii.
7.	Compot visine 800 gr	Compot de visine/cirese acoperite cu sirop de zahar, gust si miros placut specific varietatii fructului, fara gust si miros strain (mucegai, fermentare, acru,etc), produs pasteurizat. Ambalaj: borcane de capacitate 700 gr. ; marcate si etichetate cu urmatoarele informatii: denumirea producatorului,
8.	Compot cirese 800 gr	

		denumirea sortimentului, lista cuprinzand ingredientele, data fabricatiei/ termenul de valabilitate, conditii de pastrare, capacitate recipient, masa neta a componentei solide; Borcanele de sticla trebuie sa fie Inchise cu capace lacuite, rezistente la sterilizare, care sa asigure o Inchidere ermetica, curate, fara miros strain. Capacele nu trebuie sa fie bombate, ruginite sau innegrite. Materialele folosite la ambalare trebuie sa fie rezistente, curate, fara miros strain
9.	Amestec legume pentru ciorbă 400 gr	Amestec de legume congelate- amestec de diverse legume: morcovi, fasole verde, ardei rosii,mazdre, prefierte și congelate;- aspectul: legume divizate sau boabe, sub forma individualizatd sau in mici aglomerări, sanatoase, curate. ajunse la maturitatea deconsum. neatacate de boli sau diun6tori;- culori variate. caracteristice flecirui produs in parte. fEr6 devieri deculoare;- gust gi miros pl6cut, specific fiecdrei legume, ftrd miros și guststrAin;- după fierbere sd se p6streze gustul caracteristic fiecErui produs.- ambalate la pungi de 400 gr.
10.	Spanac congelat 400 gr	Mod de prezentare: maruntit si portionat, culoare verede fara gust si miros strain
11.	Conopida congelata	Ambalat la pungi de 2,5 kg
Lot 6	Uleiuri si grasimi animale si vegetale	
1.	Ulei	Ulei de floarea soarelui, limpede, fara suspensii, fara sediment, de culoare galbena, cu gust si miros placut, ambalat in butelii de plastic de min.1L.
2.	Margarina	Produs cu masa omogenă, lucioasă, fără picături de apă sau goluri de aer în secțiune, culoare de la alb-gălbui la galben, în toată masa, gust și miros plăcut, aromat specific, fără miros sau gust strain (amar, ranced), amabalat în cutii de 500 gr.
Lot 7	Produse lactate	
1.	Smantana 20%	Smantana din lapte pasteurizat, grasime minim 20%, masa omogena deculoare alba, fara miros si gust strain, ambalat in cutii de max.1kg
2.	Lapte UHT	Lapte de vaca pasteurizat, grasime de 1.5%, sa nu aiba gust și miros alterat, ambalat la cutie de 1L.
3.	Branza grasa	Obtinuta din lapte de vaca pasteurizat,ambalata in pungi de 500g, grasime 25% pasta fina de culoare alba , uniforma in toata masa, miros placut,aromat caracteristic produsului.
4.	Telemea vaca	Aspect: masa compacta, legata, de consistenta uniforma, se rupe usor fara a se sfarama, bucati intregi cu suprafata curate, culoare alba cu nuanta galbuie, gust placut, usor sarat, fara gust si miros starin, minim 50% grasime.
5.	Cascaval	Din lapte de vaca,culoare alb galbuie, de consistenta ferma, cu gust si miros specific, continut de lapte min. 45%.
6.	Unt	Unt din lapte de vaca pasteurizat, grasime minim 65%, culoare alba, fara gust ranced, ambalat in pachete de minim 200g.

Lot 8 Produse de morărit, amidon și produse amidonice		
1.	Orez	Produs classic, calitatea I, bob lung, fără spărtură, complet decorticate, culoare alba Miros caracteristic- fără miros strain de mușcăi, de rozătoare, etc, Gust plăcut, specific, ambalat la pungă de 1kg.
2.	Faina albă	Tip 000 calitate superioară, de grâu Miros plăcut, specific făinii, fără miros de mușcăi, sau alt miros strain, ambalat la pungă de 1kg.
3.	Faina de malai	Calitate superioară, grișat, de porumb, ambalat la pungă de hârtie de 1kg. Învelișul exterior al ambalajului să fie continuu, rezistent, curat, uniform, să nu prezinte fisuri, cu suprafață curată, eticheta vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, aplicată corespunzător pe fiecare unitate de produs. Aspectul conținutului: calitate sănătoasă, corespunzătoare, produs uscat, fără cocoloașe, conținut liber curgător. În conținutul produsului nu se admite prezența corpurilor străine, insectelor sau acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare. Culoare galbenă, miros plăcut, specific făinii, fără miros de mușcăi, de încins sau alt miros strain. Gust normal, puțin dulceag, nici amar, nici acru, fără scrâșnet la mestecare (din cauza impurităților minerale: pământ, nisip, etc.)
4.	Pesmet	Pulbere fină de culoare galbenă-roșcată, gust și miros plăcut caracteristic de pâine albă, uscată, fără gust și miros strain, fără impurități minerale și fără aglomerări. Ambalaj la pungi de 1kg, etichetate. Pe etichetă să fie specificat: denumirea produsului, adresa producătorului, ingredientele, masa netă, lotul, data la care expiră.
5.	Budinca vanilie	Continut: lapte praf, zahar, sirop de glucoza. Aspect de faina fina, uscata, ne gr. lipicioasa. Fara corpuri straine, fara miros si gust strain. Ambalat in plicuri de 40 gr.
Lot 9 Diverse produse alimentare		
1.	Macaroane	Suprafață netedă, fără urme de făină, translucide, în secăiune cu aspect sticlos. Se admit particule punctiforme de culoare slab brund până la roșu; cat Ei în medie 2 puncte negre pe cm liniar. Culoare alb-galbui uniformă, gust și miros caracteristic, fără gust și miros strain. Ambalate în pungi de polipropilene, cu masa netă de 500 gr.
2.	Paste frunzulite 250 gr	Produse calitatea I, cu ou, culoare galben-auriu, gust plăcut. Comportament după fierbere : să își păstreze forma, să fie elastic, să nu se lipească între ele. Mod de ambalare: pungi de 25 gr., în forme diferite (frunzulite, melciori, romburi).
3.	Paste melciori 250gr	
4.	Paste romburi 250 gr	
5.	Taitei supă 250 gr	Produs calitatea I, cu aspect normal, suprafața netedă, fără striaturi, fără urma de făină, fără crapecuri, culoare alb-galbui uniformă. Miros și gust caracteristic plăcut, fără gust și miros strain sau de mușcăi, fără corpuri străine. După fierbere pastele trebuie să fie elastic, să nu se lipească între ele. Nu se admite prezența insectelor în diferite stadii de dezvoltare.

6.	Spaghete 500 gr	<p>Ingrediente: făină albă de grâu, apă, gluten.</p> <p>Aspect: suprafața netedă, fără urme de făină, translucide, în secțiune cu aspect sticlos</p> <p>Culoare: alb-gălbuie, uniform</p> <p>Gust și miros: caracteristic, fără gust și miros strain.</p> <p>Defecte: spărturi max. 4%, sfărâmituri max. 3%, deformatate max. 10%</p>
7.	Taitei lăști 500 gr	<p>Produs calitate I, cu aspect normal, suprafața netedă, fără striatiuni, fără urme de făină, fără crapături, culoare alb-gălbuie uniformă. Miros și gust caracteristic plăcut, fără gust și miros strain sau de mușcăi, fără corpuri străine. După fierbere pastele trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele. Nu se admite prezența insectelor în diferite stadii de dezvoltare.</p>
8.	Cus-cus 500 gr	
9.	Zahar	<p>Zahărul să aibă culoare albă cu strălucire caracteristică; cristale uscate, uniforme calibrate, nelipicioase, neaglomerate, care curg liber. Dulce, fără miros și gust strain, atât în stare solidă cât și în soluție, fără sediment și corpuri străine, ambalat la pungă de 1 kg.</p>
10.	Cacao 800 gr	<p>Pudră de cacao, ambalată în cutie carton, cu masă netă 800 gr.</p> <p>Mod de utilizare: produsul se folosește ca aromatizant (condiment), în industria alimentară, farmaceutică și la nivel casnic, în bucătărie.</p> <p>Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, fără impurități, de culoare brun închis, sau brun deschis, cu gust și miros plăcut, foarte picant, fără gust și miros strain.</p>
11.	Mac macinat	<p>Semințe uscate macinate, fără urme de infestare, de culoare cenușie cu gust și miros specific produsului.</p>
Lot 10 Condimente, mirodenii		
1.	Sare extrafină 500 gr	<p>Sare extrafină de culoare albă, miros și gust caracteristic, fără impurități, ambalată în cutii de max. 500 gr.</p>
2.	Delikat	<p>Amestec de legume și zarzavaturi pentru mâncăruri, ambalat la plic hârtie/pungă, gramaj 1 kg.</p>
3.	Piper	<p>Piper macinat (min 17 gr) -Ambalat la pungă de minim 50 grame.</p> <p>Cristale fine, cu granulată 0-10mm, culoare alb-gri, miros și gust specific.</p>
4.	Boia de ardei 17 gr	<p>Pulbere fină catifelată, fără puncte de culoare neagră sau albă, culoare uniformă, roșu aprins-până la portocaliu, gust specific de ardei, plăcut, dulceag, fără gust amar sau ranced, fără miros de mușcăi sau alt miros strain.</p> <p>Mod de ambalare- pungă de cel puțin 17 gr.</p>
5.	Bors magic cu smântână	<p>Calitatea I, pulbere fină de culoare galbenă și legume deshidratate maruntite (morcovi, ceapă, Frunze de pătrunjel, Frunze de țelină, ardei gras, pastarnac), gust specific acrisor, fără gust amar sau ranced sau alt miros strain.</p> <p>Produsul va fi ambalat în pachete de minim 165 gr, va avea datele de identificare corespunzătoare din punct de vedere organoleptic.</p>
6.	Pasta de ardei 160gr	<p>Pasta omogenă, compactă. Trebuie să conțină cel puțin următoarele ingrediente (dar fără a se limita la acestea): ardei dulce, gogosari, sare, ceapă, pasta tomate, ulei vegetal, arome de condimente</p>
7.	Condimente carne porc	<p>Amestec condiment ambalat la pungi de 17 gr</p>

8.	Chimen	Chimen seminte, ambalat la plic cu masa neta de minim 20gr. Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: Seminte, fara particule grosiere, fara impuritati, de culoare maro, cu gust i miros caracteristic de chimen, fara gust si miros strain
9.	Oregano/tarhon/maghiran 8 gr.	Ambalaj: plic 8 gr. Ingrediente: oregano/tarhon/maghiran mărunțit
10.	Crema Gulas	Trebuie să conțină cel puțin următoarele ingrediente (dar fără a se limita la acestea): ardei dulce, ardei iute, gogoșari, sare, ceapă, pasta tomate, ulei vegetal, arome de condiment. Ambalat lag
11.	Foi de dafin	Frunze de dafin trebuie să fie întregi, neatacate de insect, nepătate, nemucegăite și să corespundă standardelor și legislației în vigoare. Aspect: Frunze de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată, întregi cu codița natural de lungime medie. Sunt admise și Frunze partial sfărâmate. Culoare: verde, verde intens, verde deschis spre verde-gri cu nuanțe ușor gălbui sau alburiu. Miros și gust: pătrunzător, aromat, caracteristic, fără gust și miros strain. Mod de ambalare: plic de min. 4 gr.
12.	Scortisoara	Scortisoara macinata, ambalata in plicuri de min.15g
13.	Otet	Otet de 9°, limpede cu miros specific, ambalat in sticle de 1 L.
Lot 11 Produse de panificatie si patiserie		
1.	Pâine alba feliata 500 gr	Aspectul exterior: format alungit, bine dezvoltat, suprafata cu crestaturi oblice;Culoare : coaja: rumena, lucioasa, culoarea galben auriu si bine coapta Consistenta (elasticitate) :miez in sectiune: masa cu pori fini, uniformi, bine afinat, fara aglomerari de faina,legat structuratde coaja, elastic astfel incdt la stringerea in mana sa ia repede forma initiala.Aroma: placuta, caracteristica painii albe coapte , fara miros strain (de mucegai, de ranced) Gust: placut caracteristic painii albe coapte, Nu se admit gusturi si mirosuri straine, de mucegai, acru, fad, fara scrasnet datorat impuritatilor (pamant, nisip) Ambalarea produsului va fr in folie de plastic. Ambalajele care intra in contact cu produsul trebuie sa fie confectionate din materiale care indeplinesc cerintele prevazute de reglementarile in vigoare (folie de plastic ,celofan ,etc) Etichetarea produselor va contine elemente de indentificare a producatorului, a vanzatorului, data fabricatiei si termenul de valabilitate. Din acestea trebuie sa rezulte distinct denumirea produsului, lotul din care s-a livrat (data productiei si schimbul),termenul de pastrare si conditiile de depozitare. Livrarea: conform comenzii prealabile.
2.	Prajitura 25 gr	Prajitura cu (25%) crema de lapte si glazura de cacao, ambalata in cartonas plastifiat, apoi individual in folie OPP cu masa neta 35g. Ingrediente: zahar, grasimi vegetale hidrogenate, Zer praf,cacao cu continut redus de grasimi, lapte praf degresat, lecitina, , arome, faina de grau, apa, sirop de glucoza, sirop de sorbitol, ulei de floarea soarelui, Caracteristici organoleptice:-Aspect exterior: bucati de forma paralelipipedica cu invelis uniform de glazura de cacao, cu suprafata lucioasa;Gust si miros: dulce, placut specific aromei de vanilie. Zilnic, in zilelele lucratoare, pana la ora 10

Modul de elaborare a ofertei

1. Propunerea tehnică

Propunerea tehnică trebuie să corespundă cerințelor din caietul de sarcini, în acest sens, ofertantul având obligația de a prezenta în propunerea tehnică toate caracteristicile solicitate, precum și de a-și asuma toate celelalte cerințe din caietul de sarcini.

Specificațiile tehnice ale produselor alimentare prevăzute în prezentul Caiet de sarcini sunt minimale și reprezintă condiții obligatorii, în cazul nerespectării acestora, ofertele vor fi declarate neconforme.

2. Oferta financiară

Lipsa formularului de ofertă reprezintă lipsa propunerii financiare atrage încadrarea ofertei în categoria ofertelor inacceptabile.

Se va completa Formularul de ofertă, care se va întocmi având în vedere cantitățile prevăzute în Caietul de sarcini.

Lot nr...../ Denumirea lotului

Nr.	Denumire produs	UM	Cantitatea solicitata de unitatea contractanta	Pret unitar fara TVA	Valoare totala

Oferta financiară se va depune pentru cantitatea maximă aferentă fiecărui lot, exprimată în lei fără TVA.

Evaluarea ofertelor se va realiza prin compararea propunerilor financiare determinate prin înmulțirea prețului unitar, cu două zecimale (care va sta la baza încheierii comenzii) cu cantitatea aferentă comenzii. Se vor preciza prețurile unitare/lot și valoarea aferentă cantității estimate pentru fiecare lot pentru comandă, în lei fără TVA cu maxim două zecimale.

Prețul include valoarea cheltuielilor de transport și a ambalajului aferent, precum și toate cheltuielile care vor fi angajate de către vânzător în condițiile de livrare.

Alte informatii:

Finalizarea achizitiei: se va incheia un contract de furnizare de produse cu ofertantul / ofertantii declarat/declarati castigatori, pana la data de 31.07.2020.

Criteriul de atribuire este PRETUL CEL MAI SCAZUT / FIECARE LOT IN PARTE, cu indeplinirea stricta a specificatiilor si caracteristicilor solicitate in caietul de sarcini.

Prețul produselor este ferm și va fi menținut pe toată perioada de valabilitate a contractului.

Termenul de plata este de 30 zile calendaristice de la data primirii facturii de către achizitor.

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

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

Produsele livrate trebuie să se afle în termenul de valabilitate. Autoritatea contractantă poate să respingă produsele care nu corespund cerințelor solicitate. Produsele vor fi livrate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma procedurii "achiziție directă" în baza comenzilor emise de autoritatea contractantă.

Livrarea se va face la Cantina Socială Caritas, bld. Unirii nr.38, conform comenzilor emise.

Termenul de livrare este de maxim 2 zile de la data comunicării comenzii de către achizitor, cu excepția pâinii, a cărei livrare se va face zilnic, până la ora 10.00.

Produsele livrate vor fi însoțite în mod obligatoriu de următoarele documente;

-factură fiscală

-certIFICATE DE CALITATE ȘI CONFORMITATE SAU DECLARAȚIE DE CONFORMITATE.

Nelivrarea produselor la termenul stabilit și conform condițiilor solicitate rezervă dreptul autorității contractante de a denunța unilateral contractul cu condiția notificării acesteia cu 24 ore înainte de la data la care rezilierea și-ar produce efecte sau achizitorul are dreptul de achiziționare produsele care fac obiectul contractului din altă parte pe cheltuiala furnizorului.

Ambalarea produselor

-Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului;

-Ambalajele trebuie să fie curate, uscate, igienizate și fără mirosuri străine;

-În ambalajele de transport, produsul se așază într-un număr care să evite deformarea, deprecierea sau ruperea acestuia.

-Ambalajele trebuie să asigure produsului o protecție eficientă față de alte impurificări accidentale pe toată perioada depozitării și transportului produsului.

Etichetarea produselor va conține elemente de identificare a producătorului, a vânzătorului, data fabricației și termenul de valabilitate. Din acestea trebuie să rezulte distinct denumirea produsului, lotul din care s-a livrat. Produsele alimentare preambalate vor avea inscripționate pe ambalaj următoarele elemente obligatorii:

a) denumirea produsului;

b) cantitatea netă;

c) data de consum, sub forma: „Expiră la data de ”, cu înscrierea numerică a zilei, lunii și anului;



d) conditii de depozitare

d) denumirea si adresa producatorului si distribuitorului;

f) mentiune privind lotul; in cazul in care data limita de consum se inscrie sub forma zi,luna,an,nu este necesara inscrierea lotului

Receptia produselor:

Receptia calitativa si cantitativa a produselor se va face la sediul Cantinei Sociale Caritas.

Receptia cantitativa si calitativa a produselor se face de catre reprezentantii autoritatii contractante (comisia de receptie) in prezenta reprezentantului furnizorului, la data livrarii si consta in:

— Verificarea cantitativa a produselor comenzii emise si a facturii fiscale care insoteste marfa.

— Verificarea concordantei dintre certificatul de calitate a produselor, documentele care atesta calitatea produselor si calitatea efectiva a produselor.

— Verificarea termenului de valabilitate.

Nu se admit neconcordanțe între produsele livrate și factura. Existența unor asemenea neconcordanțe atrage după sine respingerea facturii.

Transportul:

Produsele se transporta numai in mijloace de transport destinate acestui scop.

Mijloacele de transport trebuie sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice.

Ofertantul isi asuma riscurile si costurile pe care le implica transportul produselor pana la sediul Cantinei Sociale Caritas.

Condiții minime de garanție și condiții de livrare:

a. Livrarea se va face pe baza de comanda scrisa, in functie de necesarul de consum comunicat de catre beneficiar. Produsele vor fi livrate astfel incat sa corespunda descrierii caracteristicilor tehnice minime din caietul de sarcini.

b. Termenul de valabilitate va fi in functie de fiecare tip/sortiment produse. La receptionarea marfii, produsele vor fi in prima parte a termenului de garantie.

Condiții referitoare la contract:

Valoarea contractului nu poate depasi 115.596,33 lei fără TVA;

Valabilitatea ofertelor: 30 de zile.

Responsabil Achiziții Publice

Maroscsak Persida



Responsabil Financiar

Czikai Ida



Coordonator ONG

Sopoian Reka

