

ROMANIA
JUDETUL SATU MARE
PRIMARIA COMUNEI VIILE SATU MARE
Str. Republicii nr. 1

NR. 8645 / 25.06.2024

*Police
Folco Pening*

CERERE DE OFERTA

Achizitie alimente pentru: Cantina Sociala "Bernadett"

UAT COMUNA VIILE SATU MARE implementeaza, in calitate de beneficiar proiectul pentru Cantina Sociala "Bernadett" care vizeaza achizitia de alimente si produse alimentare.

In acest sens, sunteti invitati sa transmiteti oferta dumneavoastra pentru achizitia alimentelor in cadrul Cantinei Sociale "Bernadett".

Oferta de pret se va face in conformitate cu specificatiile din Caietul de Sarcini anexat prezentei.

Valoarea estimate a achizitiei este de: ~~430.030,00~~ lei fara TVA.

Termenul de depunere a ofertelor incepe din data de 26.06.2024 ora 08:00 pana la data de 27.06.2024 ora 15:00, furnizorii pot depune ofertele de pret in original la sediul Primariei Comunei Viile Satu Mare in loc. Viile Satu Mare, strada Republicii nr. 1 sau prin email la adresa: viilesm@yahoo.com.

Plata facturii se va face lunar in baza facturii emise si depuse de catre furnizor.

Oferta dvs. Trebuie sa fie insotita de o copie a Certificatului Constatator eliberat de Oficiul Registrul Comertului din care se razulte numele complet al furnizorului, sediul si domeniile de activitate pentru care este autorizat.

Oferta dvs trebuie sa fie valabila timp de 30 de zile de la data transmiterii ofertei de pret iar preturile din oferta trebuie sa fie ferme, nu se accepta preturi fluctuante pe durata contractului.

Contractul se va acorda societatii care indeplineste toate criteriile prevazute in caietul de sarcini iar criteriul de atribuire va fii pretul cel mai scazut.

Achizitii:

[Signature]

Administrator Cautiō:

[Signature]



ROMÂNIA
JUDEȚUL SATU MARE
PRIMĂRIA COMUNEI VIILE SATU MARE
CABINET PRIMAR

Com. Viile Satu Mare, str. Republicii, nr. 1, jud. Satu Mare 447360

PRIMĂRIA COMUNEI
VIILE SATU MARE

INTRARE	Nr. 8646	
IEȘIRE		
Ziua 25	Luna 06	Anul 2024



AVIZAT
PRIMAR
SZUCS SZABOLCS

CAIET DE SARCINI

Achiziție produse alimentare

COD CPV: 85320000-8 Servicii sociale

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către ofertant propunerea tehnică și financiară.

NOTA – orice eventuală marcă sau produs specific unei anumite companii, în prezentul document, poate fi oferit cu produse echivalente, respectând condițiile tehnice minime din caietul de sarcini.

Valoarea estimată de 430.013,08 lei la care se adaugă TVA. Se va încheia un contract de furnizare.

Comuna Viile Satu Mare jud.Satu Mare organizează procedura de achiziție directă de furnizare a următoarelor produse:

Nr. crt.	Denumirea / Cod CPV	Buc	Parametri tehnici și funcționali
1.	Ciolan afumat dezosat	90 kg	Ciolan afumat dezosat, suprafața pelicula curată în secțiune, ușor umedă de culoare rozalie până la roșu, consistență elastică, atât la suprafața cât și în secțiune, miros plăcut caracteristic
2.	Tub pasta de ardei	180 tuburi	Continut din concentrat de ardei, produs pasteurizat, ambalat în recipient metalic, cu o textură omogenă densă, să nu prezinte semne de alterare, miros și gust caracteristic ardeilor, culoare roșu aprins până la caramiziu
3.	Ceapa	420 kg	Bulbi întregi, curățați, sănătoși fără atacuri de boli sau insecte, fără vătămări produse de frig, fără umiditate exterioară, cu culoare galbuie miros și gust plăcut

4.	Cartofi albi noi	2.250 kg	Sortati fara impuritati, ambalati la saci, marime in functie de necesitati, sa aiba aspect natural proaspat cu gust si miros placut, intregi, necuratati, fara urme de incoltire
5.	Smantana	935 kg	Smantana este obtinuta prin pasteurizare la temperatura inalta si fermentare cu culturi lactice selectionate, nu contine nici un ingredient OMG. Caracteristici organoleptice - aspect: masa omogena, fara impuritati, - consistenta: vascoasa, fara aglomerari de grasime sau substante proteice, - culoare: alba pana la alb-galbui, uniforma in toata masa, - miros si gust: placut, caracteristic produsului, aromat, specific de fermentatie lactica, fara gust si miros strain (acru, de mucegai, etc). Produsul va fi ambalat in galetusa de plastic. Cantitate neta min 850 g.
6.	Faina	540 kg	Faina de grau alba tip 550, ambalata in pungi de hartie kraft pentru uz alimentar, cu masa neta 1 kg/ ambalaj. Caracteristici organoleptice: - culoare alb galbui, cu nuanta slab cenusiu ; miros placut, specific fainii, fara miros de mucegai, de inchis, sau alt mirosstrain;
7.	Tarhon (4 gr)	40 plicuri	Frunze de tarhon tocate de o culoare verde intens cu un gust patrunzator aromat, nemucegaite fara alte corpuri straine
8.	Piept de pui dezosat	400 kg	In stare decongelata fara rupturi cu suprafata cutanata umeda dar fara a fi lipicioasa cu o conformatie buna, piept intreg sau portionat in jumutati fara os , fara pene sau fulgi, mizerie sau sange , culoare roz pana la alb galbui cu strat redus de grasime, miros placut caracteristic speciei
9.	Morcovi	250 kg	Radacini netede, cu aspect proaspat nedeshidratati cu forma regulata, fara fisuri sau crapaturi fara tendinte de incoltire , culoare portocalie, gust si miros specific produsului
10.	Telina	90 kg	Produs intreg sanatos proaspat nedeshidratat, aspect exterior neted fara lovituri sau gauri, gust specific soiului, fara miros strain
11.	Usturoi	30 kg	Bulbi, capatani sanatosi, intregi, curati,

			fara urme vizibile de substante straine, culoare alb galbuie
12.	Oua	10000 buc	Oua consum proaspete, de gaina, categoria A, marimea M, min 53 gr. Conditii tehnice de calitate : - coaja nevatamata, curata, uscata, - miros si gust caracteristic oului proaspat, ambalate in cofrage de carton, asezate in pozitie verticala cu varful in jos,
13.	Patrunjel verde	210 leg	Verdeata sortata, sanatoasa, fara frunze ingalbenite sau vestejite, fara deprecieri cauzate de daunatori fara urme de mucegai, cu aspect proaspat
14.	Carne tocata amestec vita si porc	80 kg	Aspect culoarea slaninei alba usor galbuie alternand cu straturi de carne de culoare roz specifica produsului semipreparat cu un miros placut si fara corpuri straine
15.	Orez	250 kg	Orez cu bob rotund, calitatea I, ambalat in pungi de polipropilena, cantitate neta 1kg/ambalaj. Proprietati organoleptice: - aspect: boabe de orez de forma usor alungita-rotunda, sanatoase, intregi, complet decorticate. - culoare: alb-transparent, uniforma. miros si gust: caracteristic, fara miros strain de mucegai, de incins, de rozatoare.
16.	Patrunjel	90 kg	Cu aspect proaspat, intreg, neramificat, curatat de pamant, fara umezeala exterioara, anormala., fara miros sau gust strain
17.	Cutie cuburi vita (60 gr)	170 buc	Cub de vita - baza pentru mancaruri. Cantitate neta pe ambalaj 60 g. Ingrediente: sare iodata, grasime vegetala de palmier, amidon din porumb, dextroza, zahar, ulei de floarea soarelui, arome, turmeric, carne deshidratata de gaina, cu adaos de sare iodata, extract de rozmarin, frunze deshidratate de patrunjel. Prezentare sub forma de cub presat, ambalat individual in alufolie, impachetat in cutii de carton (a cate 6, 12 sau 48 buc).
18.	Legume congelate radacinoase	235 kg	Ambalate in pungi, legume caratate fara frunze sau tulpini., selectate, spalate, supuse procesului de congelare, taiate, curatate, cu gust si miros specific legumelor proaspete
19.	Mere	930 kg	Fructe intregi, cu dimensiuni medii, intacte, sanatoase, curate, cu aspect proaspat neafectat de putrezire, fara deteriorari produse de frig, lovituri si fara miros si gust

			strain. Culoare galbuie sau rosie cu miros si gust specific
20.	Zahar	500 kg	Zahar alb, ambalat in pungi de hartie sau nylon, cantitate neta de min 1 kg/ ambalaj. - Proprietati organoleptice - aspect in stare solida: cristale uscate, neaglomerate, care curg liber. - culoare: alba, cu stralucire specifica; gust si miros: dulce, fara miros si gust strain, atat in stare solida, cat si in solutie.
21.	Lapte	2.000 L	Laptele de consum cu grasime de 3,5% este obtinut din lapte integral de vaca, omogenizat si pasteurizat . Caracteristici organoleptice: - aspect si consistenta - lichid omogen de consistenta fluida, fara impuritati vizibile si sediment, - culoare - alba, cu usoara nuanta albastruie, uniforma in toata masa; - miros si gust - placut, dulceag, caracteristic, fara miros strain (acru, amar, de mucegai, etc). Produsul este ambalat, cu capacitatea de 1 L.
22.	Zahar vanilinat (8 gr)	5.799 plicuri	Zahar vanilinat ambalat in plic de hartie cu o greutate de 8 gr, sub forma de pudra fina fara aglomerari fara corpuri straine omogen si nelipicios
23.	Scortisoara (50 gr)	45 plicuri	Scortisoara macinata ambalata in plic. Pulbere fin macinata de culoare galbuie pana la brun rosat cu aroma bine exprimata si caracteristica fara mirosuri straine
24.	Budinca de vanilie (40 gr/plic)	500 plicuri	Praf de budinca ambalata in plic din folie cu masa neta de 40 gr. Pulbere fina, omogena, fara aglomerari stabile fara impuritati de culoare alb galbuie cu gust si miros placut de vanilie/cacao/caramel
25.	Cuisoare	20 plic	Cuisoare macinate ambalate in plic. Pulbere fin macinata de culoare galbuie pana la brun rosat cu aroma bine exprimata si caracteristica fara mirosuri straine
26.	Pulpe de pui dezosate	400 kg	Pulpe de pui cu culoare roz , tesut conjunctiv slab, fara os, neinjectate, fara suprafata lipicioasa sau semne de inflamatie, pielea trebuie sa fie intreaga, pulpele sa nu fie rupte, nu se admit orice urme de reducere a calitatii produsului
27.	Gulie	30 kg	Cu aspect proaspat, intreg, neramificat, curatat de pamant, fara umezeala exterioara, anormala, fara miros sau gust strain

28.	Frunze telina	50 leg	Verdeata sortata, sanatoasa, fara frunze ingalbenite sau vestejite, fara depreciere cauzate de daunatori fara urme de mucegai, cu aspect proaspat
29.	Pulpa de porc fara os	500 kg	Pulpe de porc cu culoare rosietica, tesut conjunctiv slab, fara os, neinjectate, fara suprafata lipicioasa sau semne de inflamatie, pielea trebuie sa fie intreaga, pulpele sa nu fie rupte, nu se admit orice urme de reducere a calitatii produsului
30.	Pastai la borcan (720 ml)	20 borcane	Pastai sub forma de teaca divizata uniform nevatajata, nefibroasa, fara ate sau cozi fara impuritati sau corpuri straine. culoare verde sau galbena caracteristica soiului. Gustul si mirosul sa fie placut, in timpul sterilizarii sa fie fiarta. Ambalaj sigilat fara urme de murdarie
31.	Mazare verde la borcan (720 ml)	600 borcane	<p>Ingrediente: mazare verde boabe, apa si sare</p> <p>Proprietati organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - culoarea lichidului: limpede sau usor opalescent, fara corpuri straine, - miros si gust placut, caracteristic de mazare frageda fiarta, fara miros si gust strain (acru, fermentat sau de mucegai). <p>Nuse accepta mazare rehidratata. Produsul este imbuteliat in borcan de 720 ml, masa neta min 680 g, masa scursa sa fie de min 370 g.</p>
32.	Taietei romb	100 kg	<p>Paste fainoase uscate.</p> <p>Ingrediente: faina alba/grifica min, 30% oua (min 6 buc./kg faina).</p> <p>Produsul este ambalat in punga de polipropilena termosudata, cu masa neta demin 250 g.</p> <p>Proprietati organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspect: bucati mici de paste, rasucite sub forma de melcisori, - culoare: alb-galbuie, uniforma, <p>gust si miros: caracteristic, fara miros si gust strain.</p>
33.	Ardei galben	15 kg	Ardei intregi, sanatosi, curati, tari, fara vatamari, fara urme de ingrasamant culoare specifica soiului, fara gust sau miros strain, proaspeti, cu gust si miros specific produsului, lipsiti de defecte externe sau interne care sa afecteze aspectul general si calitatea produsului
34.	Cuburi de gaina (60 gr)	25 cutii	Cub de gaina - baza pentru mancaruri. Cantitate neta pe ambalaj 60 g. Ingrediente: sare iodata, grasime vegetala de palmier, amidon din porumb, dextroza, zahar, ulei de floarea soarelui, arome, turmeric,

			came deshidratate de gaina , cu adaos de sare iodată, extract de rozmarin, frunze deshidratate de patrunjel. Prezentare sub forma de cub presat, ambalat individual in alufolie, impachetat in cutii de carton (a cate 6, 12 sau 48 buc).
35.	Kaizer afumat dezosat	80 kg	Face parte din categoria produselor afumate si fierte din carne de porc fara os, aspect exterior suprafata uscata curata fara franjuri si fara grasime topita si fara granulatie de sare de culoare brun roscata cu gust si miros specific sortimentului fiert si afumat
36.	Pastai	90 kg	De forma ovala alungita, de marime aproape uniforma, sanatoasa, culoare alb galbuie, miros si gust specific , aspect exterior neted fara corpuri straine, fara urme de mucegai sau incoltire
37.	Chimen macinat (100 gr)	1.700 gr	Chimen seminte, ambalat la plic, fara particule grosiere, impuritati, de culoare maro cu gust si miros caracteristic si fara gust si miros strain
38.	Visine fara samburi (min.720 ml/buc)	400 borcane	Compot de visine, lichidul trebuie sa fie limpede, fructele sa nu aiba semne de atac de daunatori, sa fie intregi, sanatoase, culoare caracteristica fructului
39.	Ulei	900 litri	Ulei rafinat de floarea soarelui, imbuteliat in flacoane PET 1L. Proprietati organoleptice: - aspect limpede, fara suspensii si sedimente, - culoare galbena, miros si gust: placut, specific, fara miros si gust strain.
40.	Varza dulce capatana	400 kg	Capatana buna, curata, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni, fara umiditate exterioara, fara depreciere cauzate de daunatori, fara lovituri
41.	Sunca afumata fara os	60 kg	Parte din categoria produselor fierte si afumate, produsul nu este feliat, suprafata curata, nelipicioasa cu invelis continuu fara pete sau mucegai, compozitie legata fara goluri de aer, miros placut specific componentelor si condimentelor utilizate
42.	Marar	35 leg	Verdeata sortata, sanatoasa, fara frunze ingalbenite sau vestejite, fara depreciere cauzate de daunatori fara urme de mucegai, cu aspect proaspat
43.	Fasole jenghese congelata	115 kg	Fasole verde taiata, congelata cu suprafata neteda , culoare verde-galben, caracteristica soiului, gust si miros placut dupa fierbere sa se pastreze pastaile intregi si gustul caracteristic produsului.

			Ambalat in pungi
44.	Carnati de casa afumati	100 kg	Pasta omogena compacta, fara goluri de aer sau corpuri straine, la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei, aspect exterior curat, nelipicios fara mucegai sau corpuri straine, de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerea membranelor artificiale cu gust placut aromat usor afumat
45.	Varza acra	180 kg	Varza ambalata in vid in saramura, mirosul si aspectul placut caracteristic produsului, culoare verde galbui. Compozitie: apa sare
46.	Sunca de casa afumata	35 kg	Parte din categoria produselor fierte si afumate, produsul nu este feliat, suprafata curata, nelipicioasa cu invelis continuu fara pete sau mucegai, compozitie legata fara goluri de aer, miros placut specific componentelor si condimentelor utilizate
47.	Paste fundita	170 kg	Paste fainoase uscate scurte, ambalate in pungi de polipropilena, cu masa netade min 500 g. Ingrediente: faina alba de grau/ grifica, apa, glu ten, etc. Proprietati organoleptice: - forma: diverse forme (com, spirala, penne, rotite, fundite, etc), - culoare: alb-galbuie, uniforma, gust si miros: caracteristic, fara miros si gust strain.
48.	Conserva rosii decojite (800 gr)	30 buc	Ingrediente: rosii decojite, suc de rosii Produs sterilizat, cantitate neta min 400 gr. Proprietati organoleptice: continut: rosii decojite in bulion, sanatoase, in culori caracteristice compozitie clara fara impuritati, gust placut, aromat
49.	Carnati cu sunca	400 kg	Pasta omogena compacta, fara goluri de aer sau corpuri straine, la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei, aspect exterior curat, nelipicios fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerea membranelor artificiale
50.	Pasta gulas	20 tub	Amestec de legume, produs sterilizat, ambalat in galeti de plastic. Cantitateneta minima 2500 g. Ingrediente: ardei, gogosari, sare, ceapa, pasta de tomate, ulei rafinat de floarea soarelui, potentiator de aroma (glutamat de sodiu), amidon modificat,

			<p>agent de ingrosare, aroma de condimente si de telina, acidifiant, conservanti, foi de dafin.</p> <p>Caracteristicile produsului:</p> <ul style="list-style-type: none"> - culoare specifica legumelor folosite: rosu-caramiziu, <p>gust si miros specific ingredientelor folosite.</p>
51.	Pasta de tomate (min.720 ml)	115 buc	<p>Ingrediente: pasta de rosii concentrat. Produs sterilizat, ambalat in cutie metalica, cantitate neta min 720 g.</p> <p>Proprietati organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspectul continutului: masa omogena, densa, fara corpuri straine , fara semne de alterare (mucegai, fermentatie , etc.), - culoare: rosie intensa, uniforma in toata masa. <p>miros si gust: specifice concentratelor de tomate, fara gust si miros strain.</p>
52.	Ceafa de porc	300 kg	<p>Aspectul carnilor sa fie specific speciei cu aspect lucios de culoare roz deschis o consistenta elastica un gust si un miros specific carnilor fara corpuri straine in compozitia acesteia</p>
53.	Mustar	35 kg	<p>Mustar clasic. Produs pasteurizat, imbuteliat in recipient din plastic, cu masa neta de minimum 500 g.</p> <p>Ingrediente: boabe de mustar, zahar, sare iodata, otet, amestec condiment, etc.</p> <p>Proprietati organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - culoare: galben- mustar, caracteristica, - miros: placut, caracteristic, fara miros strain. <p>gust: specific, fara gust strain.</p>
54.	Macaroane penne	160 kg	<p>Paste fainoase uscate scurte, ambalate in pungi de polipropilena, cu masa neta de min 500 g.</p> <p>Ingrediente: faina alba de grau/ grific, apa, gluten, etc.</p> <p>Proprietati organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - forma: diverse forme (com, spirala, penne, rotite, fundite, etc), - culoare: alb-galbuie, uniforma, <p>gust si miros: caracteristic, fara miros si gust strain.</p>
55.	Branza de vaci	400 kg	<p>Branza proaspata slaba de vaci (grasime raportata la substanta uscata - min 20%), este obtinuta din lapte de vaca standardizat, pasteurizat, culturi lacticeselectionate, cheag, nu contine nici un ingredient produs din OMG.</p> <p>Caracteristici organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspect - boabe de granulat mica si mijlocie, alcatuind o masa

			<p>omogena, curata, fara scurgere de zer, moale,</p> <ul style="list-style-type: none"> - culoare - alba, uniforma in toata masa; - gust - placut, de fermentatie lactica, specific produsului, dulceag-acrisor; - miros - placut, caracteristic, fara miros strain (acru, amar, de mucegai, dedrojii, etc). <p>Ambalat la un gramaj de min 0,5 kg, max 5 kg.</p>
56.	Slanina afumata	80 kg	<p>Bucati cu sau fara sorici, fasonate, cu suprafata curata fara pete sau urme de sange, se permite prezenta urmelor de carne la suprafata. Soricul trebuie sa fie bine curatat de par, culoare alb galbuie de forma patrata sau dreptunghiulara</p>
57.	Paste razalai	250 kg	<p>Paste fainoase uscate scurte, ambalate in pungi de polipropilena, cu masa netade min 500 g. Ingrediente: faina alba de grau/ grifica, apa, glu ten, etc.</p> <p>Proprietati organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - forma: diverse forme (com, spirala, penne, rotite, fundite, etc), - culoare: alb-galbuie, uniforma, <p>gust si miros: caracteristic, fara miros si gust strain.</p>
58.	Faina de malai	115 kg	<p>Faina de porumb, ambalat in pungi de polietilena/ hartie kraft pentru uz alimentar, cu masa neta de min 1 kg/ambalaj. Produsul trebuie sa fie destinat pentru consum uman.</p> <p>Caracteristici organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspect granular, masa macinata (nu prea fin), - culoare: galbena-portocalie cu particule alb-galbui, <p>gust i miros: placut, specific, fara gust i miros strain, de mucegai sau deincins,</p>
59.	Ficat de pui	330 kg	<p>Realizat in abator, aspect de bloc compact de nuanta rosiatica, suprafata trebuie sa fie curata, bine curatata de gheaguri de sange, fara urme de murdarie, consistenta uniforma, culoare maro roscat. Fara gust sau miros strain, pete negre sau alte forme de alterare</p>
60.	Lamaie	170 kg	<p>Fructe mari, proaspete coapte gustoare fara pete, fara lovituri sau stricaciuni . aspect de fructe intregi sanatoase cu coaja intacta, culoare galbena uniforma, consistenta tare gust si miros placut</p>

			aromat caracteristic lamaie
61.	Unt (la kg)	60 kg	<p>Untul de masa cu 65% grasime este un produs obtinut prin prelucrarea industrială a smantaniilor pasteurizate provenite din lapte de vaca, fara adaos deculturi, nu contine nici un ingredient OMG.</p> <p>Caracteristici organoleptice</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspect si consistenta: masa onctuoasa, compacta, omogena, cu picaturi mici rare de apa, repartizate uniform, cu un luciu slab sau mat, fara impuritati. - culoare: alb-galbui pana la galben deschis; - gust si miros: miros placut, gust aromat, specific de unt, fara gust si miros ranced; <p>Produsul este ambalat in hartie metalizata, imprimata</p>
62.	Fasole uscata	115 kg	Aspect, culoare, miros si gust trebuie sa fie caracteristice fasolei sanatoase cu boabe dezvoltate natural ajunse la maturitate, fara pete, fara lovituri, boabe de marire uniforma, pline, neincoltite lucioase si fara insecte. Culoare alb uniforma fara miros si gust strain (de rozatoare)
63.	Carnati grill	275 kg	Pasta omogena compacta, fara goluri de aer sau corpuri straine, la taiere trebuie sa se pastreze integritatea feliei, aspect exterior curat, nelipicios fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerea membranelor artificiale
64.	Chiftele congelate (1 kg)	400 buc	Chiftele congelate, obtinute din carne amestecata, neafectat de putrezire, fara miros si gust strain. ambalajul va fi sigilat si nu va prezenta urme de murdarie si taiere
65.	Cotlet de porc	420 kg	Cotlet de porc fara os, portiune terminala a muschiului dorsal din regiunea lombara, se dezosaza se degreseaza, se indeparteaza excesul de grasime de la suprafata si se fasoneaza. Culoare rozalie fara urme de vatamare a carnilor
66.	Pesmet	135 kg	<p>Pesmet din paine alba, ambalat in pungi (hartie, nylon), la un gramaj net demin 500 g.</p> <p>Caracteristici organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - culoarea: maronie, iar produsul macinat are un - aspect granular, (sa nu fie prea fin), miros caracteristic, fara miros de mucegai, incins sau alt miros strain.
67.	Cascaval	20 kg	Cascavalul (grasime raportata la

			<p>substanta uscata - max 40%) este fabricat din lapte de vaca pasteurizat, culturi lactice selectionate, cheag, sare, nu contine nici un ingredient OMG.</p> <p>Caracteristici organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspect exterior: suprafata neteda, curata, forma rotunda sau patrata, - aspect in sectiune: pasta compacta fina, onctuoasa, omogena, uniforma in toata masa, la rupere se desface in fasii, - culoare: alb-galbui pana la galben, in toata masa, - gust si miros: placut, potrivit de sarat, specific branzeturilor cu pasta oparita, fara gust si miros strain. <p>Produsul va fi ambalat in folie termocontractabila, la un gramaj de min 150 g, max 400 g.</p>
68.	Ardei gras rosu	20 kg	<p>Ardei intregi, sanatosi, curati, tari, fara vatamari, fara urme de ingrasamant culoare specifica soiului, fara gust sau miros strain, proaspeti, cu gust si miros specific produsului, lipsiti de defecte externe sau interne care sa afecteze aspectul general si calitatea produsului</p>
69.	Bulion (1 litru)	70 litri	<p>Continut din concentrat de tomate, produs pasteurizat, ambalat in recipient de sticla cu o textura omogena densa, sa nu prezinte semne de alterare miros si gust caracteristic tomatelor, culoare rosu aprins pana la caramiziu</p>
70.	Cus cus	130 kg	<p>Paste fainoase uscate scurte. Ingrediente: faina grifica (din grau comun , grau dur si porumb), apa. Produsul va fi ambalat in folie din polipropilena termosudata, inscriptiionata, la un gramaj net de min 500 g. Proprietati organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspect: granule mici sferice de aluat, uscate , uniforme, - culoare: alb-galbuie, uniforma, <p>gust si miros: caracteristic, fara miros si gust strain,</p>
71.	Lasti	420 kg	<p>Paste fainoase tip taietei lati cu suprafata netedea, mata, fara urme de faina neframantata, miros specific placut fara urme de mucegai sau alt miros strain ambalat in pungi</p>
72.	Carne tocata porc	80 kg	<p>Aspect culoarea slaninei alba usor galbuie alternand cu straturi de carne de culoare roz specifica produsului semipreparat cu un miros placut si fara corpuri straine</p>

73.	Orez pentru sarmale	50 kg	Orez cu bob rotund, calitatea I, ambalat in pungi de polipropilena, cantitatea neta 1kg/ambalaj. Proprietati organoleptice: - aspect: boabe de orez de forma usor alungita-rotunda, sanatoase, intregi, complet decorticate. - culoare: alb- transparent, uniforma. miros si gust: caracteristic, fara miros strain de mucegai, de incins, de rozatoare.
74.	Pate de porc (200 gr)	800 buc	Ingrediente: ficat de porc (min. 15% din masa neta), slanina, sorici, condimente , etc. Produsul este sterilizat, ambalat in cutie metalica, cu cheita , in cantitate neta min de 100 g. Proprietati organoleptice: - culoare specifica: roz-maronie, - fara spuma, goluri de aer, impuritati, gust si miros specific produsului.
75.	Spanac maruntit congelat	170 kg	Produsul contine frunze de spanac, curatate, calite si tocate, congelate rapid, - culoare verde, fara impuritati, - dupa fierbere are gust si miros placut, specific legumelor proaspete, ambalate in pungi termosudate, cantitate neta de min 400 g.
76.	Cartofi rosii	330 kg	Sortati fara impuritati, ambalati la saci, marime in functie de necesitati, sa aiba aspect natural proaspat cu gust si miros placut, intregi, necuratati, fara urme de incoltire
77.	Drojdie	5 kg	Drojdie de panificatie uscata ambalata la plic. Amestec granular omogen de particule mici fara aglomerari de culoare crem deschis cu miros caracteristic de drojdie
78.	Gris	100 kg	Gris alimentar Caracteristici organoleptice: aspect granulat, culoare alb-galbuie, uniforma, gust caracteristic, putin dulceag, fara gust strain, fara scranset la mestecare. Produsul va fi ambalat in pungi de hartie la un gramaj net de 1 kg
79.	Praf de copt (10 gr)	770 buc	Ambalat in plic de 10 gr, pulbere fina, alba, fara aglomerari stabile
80	Zahar pudra vanilat (80 gr./plic)	250 plicuri	Zahar pudra vanilinat ambalat in plic de hartie cu o greutate de 80 gr, sub forma de pudra fina fara aglomerari fara corpuri straine omogen asi nelipicioasa

81.	Portocale	35 kg	Fructe mari, proaspete coapte gustoare fara pete, fara lovituri sau stricaciuni . aspect de fructe intregi sanatoase cu coaja intacta, culoare portocalie uniforma, consistenta tare gust si miros placut aromat caracteristic portocalei
82.	Esenta de vanilie (38 ml)	170 buc	Aroma alimentara de vanilie ambalate in sticlute de 38 ml, cu aspect lichid limpede fara sedimente fara miros strain cu culoare si miros specific aromei
83.	Stafide	2,5 kg	Stafide brune sau aurii, ambalate in punga. Compozitie:; boabe uscate, stafide intregi, curate, fara semne de infestare, urme de mucegai sau orice alte caracteristici organoleptice straine, gust si miros placut
84.	Untura	20 kg	Sarata si usor afumata, obtinuta din topirea grasimii de porc, culoare alba compozitie solida omogena
85.	Compot de piersici la borcan (min. 720 ml)	400 buc	Compot din piersici fara samburi . Ingrediente: piersici, apa, zahar, acid citric . - aspectul continutului: fructe (piersici) din acelasi soi, apropiati ca marime, culoare si grad de coacere si acoperiti cu lichid. - culoarea lichidului: limpede, - culoarea fructelor: portocaliu, - consistenta fructelor: fermi, fara exemplare foarte moi, - gust si miros: placut, acru-dulceag, specific fructului folosit, fara gust simiros strain, sa nu prezinte semne de alterare (fermentatie, mucegai). Produsul este imbuteliat in borcan de 720 ml, masa neta este de 680 g, masa scursa este de min 350 g.
86.	Foi de cremes (350 gr)	80 buc	Foi subtiri, dreptunghiulare, uniforme, culoare alb galbuie, miros placut fara miros strain de acru, ranced sau mucegai
87.	Beigli cu nuca (400 gr)	400 buc	Umplutura de nuca, forma alungita specifica sortimentului. Coaja brun aurie, uniforma, lucioasa caracteristica unui produs bine copt . aroma placuta fara miros strain de ranced sau mucegai
88.	Beigli cu mac (400 gr)	400 buc	Umplutura de mac, forma alungita specifica sortimentului. Coaja brun aurie, uniforma, lucioasa caracteristica unui produs bine copt . aroma placuta fara miros strain de ranced sau mucegai
89.	Beigli cu rahat (400 gr)	400 buc	Umplutura de rahat, forma alungita specifica sortimentului. Coaja brun aurie, uniforma, lucioasa carcateristica unui produs bine copt . aroma placuta fara miros strain de ranced sau mucegai

90.	Branza topita (100 gr)	800 buc	<p>Branza topita (grasime raportata la substanta uscata: max 44,5%.)este obtinuta din branzeturi maturate din lapte de vaca pasteurizat, smantana (min 25%), unt, lapte praf degresat, amidon modificat din porumb, sare aspect si consistenta: pasta curata, fina, omogena, suprafata neteda culoare: alb-galbuie, sau caracteristica ingredientelor folosite</p> <p>- miros si gust: placut, caracteristic sortimentului, potrivit de sarat, fara mirosi gust strain, fara cristale de saruri de topire perceptibile la masticatie.</p> <p>Ambalare: bucati triunghiulare, ambalate in folie de aluminiu, care la randullor sunt impachetate in doze a cate 8 bucati in cutii din carton, rotunde.</p> <p>Cantitate neta min 140 g.</p>
91.	Pate de porc (100 gr)	800 buc	<p>Ingrediente: ficat de porc (min. 15% din masa neta), slanina, sorici, condimente , etc.</p> <p>Produsul este sterilizat, ambalat in cutie metalica, cu cheita , in cantitate neta min de 100 g.</p> <p>Proprietati organoleptice:</p> <p>- culoare specifica: roz-maronie,</p> <p>- fara spuma, goluri de aer, impuritati, gust si miros specific produsului.</p>
92.	Biscuiti simpli (100 gr)	1700 buc	<p>Biscuiti tip petit beurre ambalati in pungi imprimate sa fie proaspeti cu miros placut, intregi, nesfaramati, de forma dreptunghiulara de culoare galben auriu miros placut, gust dulce, consistenta: usor crocanti</p>
93	Iaurt (500 ml)	800 buc	<p>Iaurt natural din lapte de vaca, ambalat in pahar sau recipient din plastic de 500 ml</p>
94	Parizer (300 gr)	1700 buc	<p>Parte din categoria produselor fierte si afumate, produsul nu este feliat, suprafata curata, nelipicioasa cu invelis continuu fara pete sau mucegai, compozitie legata fara goluri de aer, miros placut specific componentelor si condimentelor utilizate</p>
95	Salam de vara (200 gr)	1700 buc	<p>Parte din categoria produselor fierte si afumate, produsul nu este feliat, suprafata curata, nelipicioasa cu invelis continuu fara pete sau mucegai, compozitie legata fara goluri de aer, miros placut specific componentelor si condimentelor utilizate</p>
96	Conserva de fasole cu carnati (min. 300 gr)	400 buc	<p>Ambalat in cutie metalica, inchisa etanj, fara fisuri sau scurgeri de continut, marcat cu toate elementele de identificare, caracteristici: contine boabe de fasole si</p>

			bucati de carnati, culoare galbui gust si miros specific produsului
97	Margarina (200 gr)	800 buc	Margarina, ambalata in caserola de polipropilena cu masaneta de min 200 g. Ingrediente: apa, uleiuri vegetale rafinate si grasimi vegetale , unt min 0,5%, sare, etc. Proprietati organoleptice: - aspect: masa omogena, lucioasa, onctuoasa, - culoare alb-galbuie, miros si gust: placut, cu aroma specifica, fara miros si gust strain (amar, ranced, etc).
98	Sana (500 ml)	500 buc	laurt natural din lapte de vaca, ambalat in pahar sau recipient din plastic de 500 ml
99	Napolitana cu crema de cacao (min. 46 gr)	1700 buc	Napolitane cu crema. Ingrediente: faina alba de grau, zahar, grasime vegetala (palmier, shea), amidon din porumb, cacao pudra, faina de soia, zer pudra, dextroza, lapte praf degresat, zahar invertit, zahar ars, pudra de carob, emulsificator: lecitina din soia; agent de afanare: bicarbonat de sodiu , sare de mare, arome. Caracteristici organoleptice: - culoare: galben pai, uniforma, specifica foii de vafa, - gust si aroma: placut, duke, corespunzator aromelor folosite,
100	Crenvusti (0,5 kg)	800 kg	Fierti in membrana naturala din carne de pui sau porc, cu suprafata curata sau nelipicioasa. La suprafata se prezinta o culoare galben si usor caramiziu, compozitie compacta, omogena cu miros placut, de culoare roz deschis
101	Sunca presata (200 gr)	1700 buc	Parte din categoria produselor fierte si afumate, produsul nu este feliat, suprafata curata, nelipicioasa cu invelis continuu fara pete sau mucegai, compozitie legata fara goluri de aer, miros placut specific componentelor si condimentelor utilizate
102	Napolitana cu crema de lamaie (min. 72 gr)	800 buc	Napolitane cu crema. Ingrediente: faina alba de grau, zahar, grasime vegetala (palmier, shea), amidon din porumb, cacao pudra, faina de soia, zer pudra, dextroza, lapte praf degresat, zahar invertit, zahar ars, pudra de carob, emulsificator: lecitina din soia; agent de afanare: bicarbonat de sodiu , sare de mare, arome. Caracteristici organoleptice: - culoare: galben pai, uniforma, specifica foii de vafa,

			- gust si aroma: placut, duke, corespunzator aromelor folosite,
103	Toba (200 gr)	1700 buc	Produsul face parte din categoria produselor din carne fiarta, se va prezenta sub forma unor batoane cilindrice, suprafata curata nelipicioasa cu invelis continuu, compozitie compacta, omogena si solida
104	Unt (200 gr)	400 buc	Untul de masa cu 65% grasime este un produs obtinut prin prelucrarea industrială a smantanii pasteurizate provenite din lapte de vaca, fara adaos deculturi, nu contine nici un ingredient OMG. Caracteristici organoleptice - aspect si consistenta: masa onctuoasa, compacta, omogena, cu picaturi mici si rare de apa, repartizate uniform, cu un luciu slab sau mat, fara impuritati. - culoare: alb-galbui pana la galben deschis; - gust si miros: miros placut, gust aromat, specific de unt, fara gust si miros ranced; Produsul este ambalat in hartie metalizata, imprimata, cu greutatea neta de min. 200 g.
105	Kiwi la caserola (1 kg)	500 buc	Fruce medii, proaspete coapte gustoare fara pete, fara lovituri sau stricaciuni . aspect de fructe intregi sanatoase cu coaja intacta, culoare verde galbui uniforma, consistenta tare gust si miros placut aromat caracteristic kiwi
106	Suc necarbogazos (2 L)	500 buc	Bautura racoritoare necarbogazoasa obtinut din fructe, fara coloranti artificiali, cu arome naturale, ambalat in pet de 2 L
107	Clementine	500 kg	Fruce mici, proaspete coapte gustoare fara pete, fara lovituri sau stricaciuni . aspect de fructe intregi sanatoase cu coaja intacta, culoare portocalie uniforma, consistenta tare gust si miros placut aromat caracteristic clementinei
108	Prajitura rulada (min. 200 gr)	800 buc	Miros placut, specific, fara miros strain(ranced, mucegai), gust dulce
109	Telemea (200 gr)	1700 buc	Branza telemea proaspata de vaca (grasime raportata la substanta uscata - max 40%) este obtinuta din lapte de vaca pasteurizat, sare, culturi lactice selectionate, cheag, etc. Caracteristici organoleptice: - aspect: bucati de masa compacta, legata, omogena, cu suprafata curata,

			<ul style="list-style-type: none"> - consistenta: masa compacta, uniforma, moale, se rupe usor fara a sesfarama, - culoare: alba, pana la alba cu nuanta galbuie, uniforma in toata masa, - gust si miros: placut, specific branzei maturate din lapte de vaca, sarat, faramirosuri straine: de amar, de furaj, etc. <p>Ambalare in folie termosudata, la un gramaj de 200 gr</p>
110	laurt cu fructe (500 gr)	800 buc	<p>laurtul cu fructe este produs din: lapte de vaca standardizat, omogenizat, pasteurizat la temperatura inalta, preparat de fructe min 15% , lapte praf degresat, etc. conform retetei producatorului, Produsul nu contine nici un ingredient produs din OMG.</p> <p>Caracteristici: aspect: masa vascoasa, omogena, cremoasa, culoare: specifica fructului folosit, miros si gust: placut, specific adaosului de fructe, fara gust sau miros strain Produsul este ambalat in pahar de polietilena acoperit cu folie de aluminiu termosudabila, cantitate neta min 500 g.</p>
111	Turta dulce (500 gr)	800 buc	<p>Turta dulce ambalata in punga, masa uniforma caracteristica unui produs bine copt cu pori mici uniformi, fara goluri, fara urme de faina, culoare uniforma de la galben la brun deschis, consistenta frageda, nelipicioasa, miros si gust placut</p>
112	Zacusca de vinete (min. 300)	800 buc	<p>Ingrediente:vinete, rosii, ceapa, morcov, ulei de floarea soarelui, pasta de tomate, sare, ardei rosu, condiment naturale si plante aromatice. Produs sterilizat, ambalat in borcane.</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspectul continutului: masa omogena, cremoasa, lucioasa, - gust si miros: placut, specific sortimentelor de legume si condimentelor folosite, fara gust si miros strain (de fermentatie, de mucegai). <p>Produsul este imbuteliat in borcan, cu masa neta de min 300 g.</p>
113	Pate vegetal (100 gr)	690 buc	<p>Ingrediente: apa, ulei vegetal de floarea soarelui, proteine de soia, amidon:grau, porumb, sare, gelifiant, sirop de glucoza, agent de ingrosare, legume deshidratate</p> <p>Produsul este sterilizat, ambalat in cutie metalica, cu cheita , in cantitate neta min de 100 g.</p> <p>Proprietati organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - culoare specifica: roz-maronie, - fara spuma, goluri de aer, impuritati,

			gust si miros specific produsului.
114	Pate vegetal (200 gr)	390 buc	<p>Ingrediente: apa, ulei vegetal de floarea soarelui, proteine de soia, amidon:grau, porumb, sare, gelifiant, sirop de glucoza, agent de ingrosare, legume deshidratate</p> <p>Produsul este sterili zat, ambalat in cutie meta lic a, cu cheita , in cantitate neta min de 100 g.</p> <p>Proprietati organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - culoare specifica: roz-maronie, - fara spuma, goluri de aer, impuritati, <p>gust si miros specific produsului.</p>
115	Cascaval (200 gr)	1700 buc	<p>Cascavalul (grasime raportata la substanta uscata - max 40%) este fabricat din lapte de vaca pasteurizat, culturi lactice selectionate, cheag, sare, nu contine nici un ingredient OMG.</p> <p>Caracteristici organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspect exterior: suprafata neteda, curata, forma rotunda sau patrata, - aspect in sectiune: pasta compacta fina, onctuoasa, omogena, uniforma in toata masa, la rupere se desface in fasii, - culoare: alb-galbui pana la galben, in toata masa, - gust si miros: placut, potrivit de sarat, specific branzeturilor cu pasta oparita, fara gust si miros strain. <p>Produsul va fi ambalat in folie termocontractabila, la un gramaj de 200 gr</p>
116	Pogacele (250 gr)	400 buc	Pogacenele obtinute din faina, ambalati in pungi, fara miros si gust strain
117	Orez in lapte (125 gr)	400 buc	Desert semipreparat cu orez si lapte cu o textura perfecta si aroma bogata in vanilie cu o preparare rapida si usoara cu aroma de fructe si esenta de vanilie. Poate contine urme de fructe si orez
118	Piper negru macinat	25 kg	<p>Ingrediente: piper negru macinat, ambalat la pungi din nylon/ hartie, cantitateneta 0,5 - 1 kg/ambalaj.</p> <p>Proprietati organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pulbere fina, omogena, fara impuritati, de culoare gri inchis, <p>gust si miros caracteristic, placut, aromat, fara miros si gust strain</p>
119	Boia	20 kg	<p>Produs obtinut prin macinarea ardeiului rosu, ambalat la pungi din nylon/hartie, la cantitate neta 0,5 - 1kg/ambalaj.</p> <p>Proprietati organoleptice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pulbere fina, fara aglomerari stabile, fara impuritati, - culoare caramiziu inchis, pana la rosu aprins, coloranti organici de

			sintezanu se admit. gust si miros placut caracteristic ardeiului rosu uscat, fara gust si miros strain.
120	Delicat	25 kg	Baza de mancaruri, amestec de legume uscate maruntite, ambalat in plic termosudat, la un gramaj net de min 400 g. Ingrediente: legume (min 9 %), in proportii variabile (morcov, ardei rosu, pastamac, ceapa, radacina de patrunjel, praz, rosii pudra), condiment, sare iodata, zahar, etc.
121	Piper boabe	0,5 kg	Piper sub forma de boabe intregi si uscate culoare bruna, gri sau neagra, piperul boabe sa fie cu miros caracteristic picant si aromat, gust arzator fara miros sau gust strain de mucegai sau de alt miros particular neplacut. Mod de ambalare: plic din folie
122	Marar macinat (15 gr)	20 buc	Frunze de marar, macinat, uscat ambalat in plic de min. 15 gr. Ambalah sigilat care nu prezinta urme de murdarie sau taiere.
123	Paine	4.240 buc	Paine alba din faina de grau cu sare, coaja crocanta de culoare galbena aurie uniforma. Miez bine afanat pe toata suprafata, fara aglomerari de faina, gust placut caracteristic painii coapte

Codurile CPV a produselor: 15811100-7 - Paine, 15100000-9- Carne si produse din carne, 03142500-3- Oua, 15500000-3- Lactate, 15300000-1- Fructe, legume si produse conexe, 15000000-8- Alimente, bauturi, tutun si produse conexe

CONDITII IMPUSE OFERTANTILOR:

- SISTEMUL DE ASIGURARE A CALITATII:

Produsele oferite vor fi numai calitatea I cu respectarea cerintelor tehnice prezentate.

Calitatea produselor va fi atestata la livrare prin prezentarea:

- Certificat de calitate si conformitate, sau
- Declaratie de conformitate, model tip in care se vor mentiona cel putin urmatoarele:
 - o Numarul de ordine al declaratiei;
 - o Data emiterii;
 - o Datele societatii(denumire, adresa, CUI);
 - o Numarul facturii/avizului de insotire a marfii;
 - o Sortimentele expediate cu indicatii cu privire la lot si conditiile de pastrare;
 - o Standardele si buletinele de analiza la care se face raportarea conformitatii(acolo unde este cazul);
 - o Numele, functia si semnatura persoanei care elibereaza declaratia;
 - o Data durabilitatii minimale sau termen de valabilitate;
 - o Termograma (acolo unde este cazul) in care este mentionata temperatura la care

s-a efectuat transportul de la producator/distribuitoare la destinatie;

- o Stampila unitatii.
- o Certificat de valabilitate (garantie);

Cand nu este mentionat nici un standard sau reglementare aplicabil, **produsele solicitate trebuie sa se incadreze in parametrii microbiologici si toxicologici (metale grele, reziduuri chimice), in limitele maxime admise stabilite prin legislatia sanitara si sanitara veterinara in vigoare (daca este cazul).**

Este interzisa comercializarea sau utilizarea pentru consum uman a alimentelor care prezinta una dintre situatiile de mai jos:

- Semne organoleptice de alterare- modificari ale aspectului, culorii, consistentei, gustului, mirosului;
- Semne de infestare cu paraziti (oua, larve, forme adulte, vii sau moarte), precum si resturi sau semne ale activitatii acestora;
- Urme de contact cu rozatoare;
- Miros si gust straine de natura produsului;
- Modificari prin deformare, depreciere sau rupere a acestora;
- Nu sunt conforme standardelor sau specificatiei tehnice.
- **CONDITII DE LIVRARE SI TRANSPORT**

Produsele vor fi livrate in baza acordului cadru si a contractelor subsecvente ce se vor incheia in urma atribuirii procedurii.

Comanda ferma de achizitie intocmita de catre reprezentatul autoritatii contractante in functie de necesitate, capacitate de depozitare, de meniu si de fondurile bugetare disponibile va fi transmisa furnizorului cu 1-3 zile inainte de data livrarii.

Livrarea produselor se va face SAPTAMANAL, in orice zi – prestabilit de catre parti, de luni pana vineri, intre orele 7:00-14:00

Achizitorul va putea emite in cazuri justificative si comenzi de urgenta care vor fi onorate de catre furnizor in termen de 24 ore de la primirea lor.

Prin propunerea tehnica, ofertantul isi asuma, in cazul in care va fi declarat castigator, obligatia livrarii produselor in 1-3 max. de la primirea comenzii.

In cazul nerespectarii perioadelor de livrare, contractul se considera reziliat unilateral, fara notificare prealabila din partea beneficiarului. In acest caz furnizorului respectiv i se va retine integral garantia de bunaexecutie.

Transportul produselor comandate va fi asigurat de catre furnizor pana la depozitul autoritatii contractante, respectiv magazia de alimente a Cantinei Sociale Bernadett

Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar. In acest sens la livrare se va prezenta autorizatia sanitar veterinara pentru autovehiculele cu care se realizeaza transportul (in xerocopie « Conf. cu originalul »)

Mijloacele de transport vor fi curate, igienizate, fara mirosuri straine, in stare tehnica de functionare perfecta, pentru a evita eventuale intarzieri fata de termenul de livrare.

Mijloacele de transport vor fi vehicule inchise, izoterme, prevazute cu instalatie frigorifica (acolo unde este cazul), pentru a asigura mentinerea temperaturii necesare pastrarii calitatii produselor pe tot timpul transportului.

Produsele livrate vor fi insotite de urmatoarele documente:

- Factura fiscala / Aviz de insotire a marfii, daca este cazul;
- Certificate de calitate si conformitate sau Declaratie de conformitate;

- CONDITII DE MARCARE SI ETICHETARE

Ambalajele individuale vor fi imprimate si/sau prevazute cu etichete atasate astfel incat sa nu se poataschimba. Toate informatiile necesare trebuie sa fie tiparite astfel incat sa fie imposibila schimbarea sau indepartarea lor fara a lasa urme vizibile. Se impune pastrarea integritatii ambalajului. Cemeala sau tusul carese folosesc pentru inscriptiunea produsului nu trebuie sa contamineze produsul.

Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare cu urmatoarele mentiuni:

- denumirea produsului (si a sortimentului, daca este cazul);
- cantitatea neta;
- ingredientele (daca este cazul), in limba romana;
- denumire, adresa si nr. de tel. a producatorului\distribuitorului;
- conditii de pastrare/depozitare;
- data fabricatiei si termenul de valabilitate;
- mentiune care sa permita identificarea lotului;
- informatii nutritionale (daca este cazul).

Ouale vor fi marcate individual, vizibil cu data expirarii, cod lot.

- CONDITII DE AMBALARE:

Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului.

Atat materialul de ambalat cat si pachetele trebuie sa fie curate, uscate, in stare buna, fara insecte sau mirosuri anormale, capabile sa asigure calitatea si durabilitatea produsului.

Materialele de ambalat si ambalajele trebuie sa fie depozitate in conditii in care sa nu scada calitatea produselor, iar inainte de utilizare sa fie verificate din punct de vedere al defectelor, curateniei si mirosului.

- RECEPTIA PRODUSELOR:

Receptia calitativa si cantitativa a produselor se face la sediul Cantinei Sociale, in conformitate cu reglementarile legale in vigoare privind receptia marfurilor.

Receptia calitativa si cantitativa 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 conform comenzii emise si a facturii fiscale (aviz) ce insoteste marfa,
- Verificarea concordantei dintre certificatul de calitate a produselor, documentele care atesta calitatea produselor si calitatea efectiva a produselor,
- Verificare termenului de valabilitate.

Nu se admit neconcordante intre produsele livrate si factura.

Furnizorul va emite factura fiscala pentru fiecare destinatie in parte: Cantina de ajutor social, Serviciul Administrativ, conform coomenzilor emise de catre reprezentantul autoritatii contractante. Pe factura va fi mentionat obligatoriu contul

de plata al furnizorului deschis la Trezorerie.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care nu corespund calitativ cu cerintele caietului de sarcini si nu sunt insotite de documentele mentionate in prezenta documentatie:

- La prima abatere, in baza procesului verbal de constatare a neconformitatilor/documentelor lipsa, furnizorul va schimba produsele neconforme/va prezenta documentele lipsa in termen de maxim 48 ore;
- La a doua abatere, autoritatea contractanta are dreptul de a rezilia contractul si implicit acordul cadru printr-o notificare scrisa adresata furnizorului.

Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care se afla in a doua jumătate a termenului de garantie/perioadei de valabilitate. Aceasta masura se impune a fi luata pentru evitarea producerii toxiiinfectiilor alimentare sau a altor afectiune determinate de calitatea necorespunzatoare a alimentelor.

Viciile ascunse sesizate ulterior receptiei nu-l exonereaza pe furnizor de obligatia inlocuirii lotului de produs respectiv, aflat in termen de garantie.

Preturile oferite de furnizor vor fi ferme, nu se accepta ca pe perioada contractului preturile sa fie flunctuante

Intocmit,
Hotca Daiana

