

C A T R E,
POTENTIALI OFERTANTI LA PROCEDURA DE ACHIZITIE
AVAND CA OBIECT ATRIBUIREA
CONTRACTULUI DE FURNIZARE ALIMENTE

Spitalul Clinic de Psihiatrie Prof. Dr. Alexandru Obregia cu sediul in Sos. Berceni Nr. 10, sector 4, Bucuresti, reprezentata prin Manager Dr. Andrian Tibirna, va invita sa depuneti oferta pentru achizitia publica – Diverse produse alimentare.

1. Obiectul contractului: - **CPV: 15800000-6 – diverse produse alimentare**
2. Procedura de achizitie publica aplicata este: Negociere fara publicarea prealabila a unui anunt de participare conform art. 104 alin.1 lit.c din legea nr.98/2016
3. Valoarea estimativa a achizitiei, calculata potrivit procedurilor/achizitiilor directe publicate in SEAP: **1.102.951,60 lei (fara TVA).**
4. Sursa de finantare a contractului de achizitie: venituri proprii.
5. Tipul contractului de achizitie: contract de furnizare.
6. Propunerea financiara preliminara de la care se va incepe negocierea, va fi prezentata de persoana imputernicita al ofertantului la data sedintei de negociere.
7. Limba de redactare a ofertei: Romana
8. Pretul ofertei preliminara va fi exprimat astfel: valoarea totala fara TVA a produselor furnizate. Criteriul de atribuire al contractului va fi “Pretul cel mai scazut” deoarece specificatiile tehnice au fost stabilite foarte clar, astfel ca se doreste doar punctarea pretului.
9. In urma negocierii, pretul ofertei finale va ramane ferm in lei pe toata durata de valabilitate a contractului. Nu se accepta actualizarea pretului.
10. La oferta de baza : NU se accepta oferte alternative.
11. Plata pretului contractului se va face prin contul de virament nr.: RO13TREZ7045041XXX000210 - Trezoreria Sector 4 in maxim 60 de zile de la data inregistrarii facturii fiscale de catre prestator la beneficiar, prin ordin de plata.
12. Documentul ce se va depune o data cu oferta este declaratia privind conflictul de interese conf.art.63 din Legea nr.98/2016. Persoanele cu functii de decizie din cadrul autoritatii contractante sunt: Dr. Andrian Tibirna – Manager; Ec. Loredana Narcisa Gheorghiu - Dir. Financiar Contabil; As.med.Corina Gagi - Director Ingrijiri; Razvan Tompea - Sef Serv.Administrativ; Victoria Buruncenco - Sef Serviciu Achizitii Publice.
13. Adresa la care se depune oferta preliminara: BUCURESTI; Sos. Berceni, nr. 10, la REGISTRATURA.
14. Data limita pentru depunerea ofertei: 27.09.2018 ora 10⁰⁰
Deschiderea ofertelor si negocierea va avea loc in data de 27.09.2018 ora 11⁰⁰
15. Durata contractului: **In urma derularii prezentei proceduri se va incheia contract, cu durata pana la 31.12.2018. In situatia in care la incheierea perioadei vor exista cantitati de produse alimentare contractate si nelivrate, durata contractului se poate prelungi prin act aditional pana la data de 31.01.2019.**

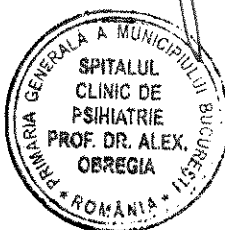
Ofertantii trebuie sa prezinte:

- declarație privind neîncadrarea în art. 164 din legea 98/2016
- declarație privind neîncadrarea în art. 165 și 167 din legea 98/2016
- declarație privind evitarea conflictului de interese potrivit art. 59 și 60 din legea 98/2016
- certificat constatator emis de ONRC
- Propunere tehnica prin care trebuie facuta conformitatea cu caietul de sarcini
- Propunere financiara

16. Detaliile tehnice ale prezentei invitatii, in baza carora se va prezenta propunerea tehnica si financiara, sunt prezentate in anexa.

Pentru informatii suplimentare ne puteti contacta la Tel/Fax:021/334.90.69.

MANAGER
DR. ANDRIAN TIBIRNA



SEF SERV. ACHIZITII PUBLICE
VICTORIA BURUNCENCO



Se aprobă,
MANAGER
ANDRIAN TIBIRNA

CAIET DE ȘARCINI
PRIVIND ACHIZITIA DE PRODUSE ALIMENTARE
C.P.V. - 15000000-8

Prezentul Caiet de sarcini s-a întocmit în conformitate cu prevederile art.154 – 156 din Legea 98/2016, privind achizițiile publice și art. 20 din H.G. 395/2016, Norme de aplicare a Legii 98/2016 cu modificările și completările ulterioare și include obiectivele, sarcinile, specificațiile și caracteristicile produselor descrise în mod obiectiv, într-o manieră corespunzătoare îndeplinirii necesității Achizitorului, menționând metodele și resursele care urmează să fie utilizate de către contractant și produsele care trebuie furnizate de către contractant, inclusiv nivelurile de calitate precum și cerințele aplicabile contractantului în ceea ce privește informațiile și documentele ce trebuie puse la dispoziția Achizitorului.

Atribuțiile și responsabilitățile Autorității contractante în implementarea contractului:

- Autoritatea contractantă în calitate de achizitor va pune la dispoziția Contractantului cu promptitudine orice informații sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru realizarea contractului.
- **Obligații privind recepționarea produselor:**

Bunurile oferite trebuie să îndeplinească condițiile de calitate menționate în prezentul caiet de sarcini. Solicităm fișa tehnică și buletin de analiză sau orice alt document care să garanteze produsul pentru fiecare produs furnizat.

Recepția calitativă și cantitativă se va face de către autoritatea contractantă prin intermediul unei comisii de recepție și a unui delegat împuternicit de ofertant.

Bunurile vor fi livrate în baza contractului, pe baza de comandă în termenul solicitat de beneficiar. În situații de urgență termenul de livrare poate fi de maxim 24 de ore de la lansarea comenzii.

Acolo unde este menționat în caietul de sarcini, aceste specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse.

Orice produs care nu corespunde calitativ cerințelor, va fi înlocuit de furnizor pe propria cheltuială iar înlocuirea produselor se face în maxim 48 de ore de la sesizare. Nerespectarea condițiilor de calitate la livrare, pe toată durata contractului, va conduce la rezilierea unilaterală a contractului. Transportul se face cu mijloace care să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice.

Condiții de garanție și condiții de livrare:

Ambalajele trebuie să asigure pastrarea integrității și calității produselor pe timpul depozitării și transportului. Ambalajele trebuie să fie intacte. Se vor utiliza ambalajele permise de normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora, emise de Ministerul Sănătății. Ele trebuie să asigure produsului o protecție eficientă față de alte impurificări accidentale pe toată perioada prelucrării, păstrării și transportului produsului. Livrarea se va face în funcție de necesități, pe bază de comandă fermă, în funcție de necesarul de consum comunicat de către beneficiar.

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

Orice produs care nu corespunde calitativ cerințelor (prezintă defecte) va fi înlocuit de furnizor pe propria cheltuială iar înlocuirea produselor se face în termen de maxim 24 de ore. Achizitorul sau reprezentantul său va inspecta și/sau testa livrările pentru a verifica conformitatea produselor cu specificațiile din prezentul caiet de sarcini precum și din **propunerea** tehnică a ofertantului. Toate sesizările referitoare la calitate se vor aduce la cunoștința "Oficiului pentru Protecția consumatorului" în cazul în care furnizorul în termen de 5 zile nu răspunde la sesizarea beneficiarului și nu înțelege să ia măsuri concrete pentru remedierea și înlăturarea deficiențelor calitative constatate cu ocazia recepționării produselor livrate. Livrarea se va face pe baza de comandă emisă de beneficiar.

Lotul de produse trebuie să fie însoțit la livrare de următoarele documente: factura fiscală, certificat de calitate și garanție pentru cantitatea livrată, declarație de conformitate CE. Ofertantul trebuie să prezinte la livrare, pentru toate produsele solicitate: Factura fiscală / aviz de însoțire marfă. Certificarea de atestare a calității / buletinul de analiză / declarație de conformitate, orice alt document care să garanteze protecția consumatorilor.

Pe fiecare produs trebuie să apară informații referitoare la data fabricării, precum și la perioada de valabilitate a produsului sau la data expirării produsului.

Se vor utiliza ambalajele permise de normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora, emise de Ministerul Sănătății. Ele trebuie să asigure produsului o protecție eficientă față de alte impurificări accidentale pe toată perioada prelucrării, păstrării și transportului produsului.

Recepția calitativă se va face la data livrării, la data și locul indicat de beneficiar și va consta în: verificarea calitativă a produselor, conform necesarului cerut de spital, verificarea concordanței dintre certificatul de calitate a produselor/alt document care atestă calitatea produselor și calitatea efectivă a produselor. Termenul de valabilitate al produselor trebuie să fie înscris pe producător pe etichetă. La data livrării, produsele vor avea un termen de valabilitate de **minim 80%** din termenul de valabilitate menționat de producător.

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 acestora.

Nota: Ofertele tehnice care nu satisfac în mod corespunzător cerințele caietului de sarcini vor fi considerate neconforme, în conformitate cu prevederile art. 215 alin. (5) din Legea nr. 98/2016.

Orice necorelare, omisiune ori neconformitate constatată în privința documentelor ofertei, în raport cu caietul de sarcini ori cu prevederile legislației în vigoare poate conduce la respingerea ofertei, dacă nu este soluționată în etapa de clarificări. Prin urmare, în cazul lipsei unui document aferent

propunerii tehnice și/sau completarea gresita a unui document ori neprezentarea acestuia în formă solicitată sunt incidente prezentate în prevederile de mai sus. Pe fiecare produs trebuie să apară informații referitoare la data fabricării, precum și la perioada de valabilitate a produsului sau la data expirării produsului.

CERINTELE DE CALITATE prezentate în CAIETUL DE SARCINI vor fi considerate minimale. În acest sens, orice ofertă prezentată, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din Caietul de sarcini.

Riscurile aferente implementării contractului ce cad în responsabilitatea partilor:

- 1) nelivrarea alimentelor în termenul propus sunt de natură a perturba funcționarea normală a Blocului Alimentar din cadrul unității neasigurând hrana zilnică a pacienților, conform meniurilor;
- 2) neasigurarea necesarului proteic și caloric zilnic în special pentru meniurile de regim și pentru secțiile de copii.

Măsurile de gestionare aferente ce vor fi aplicate de autoritatea contractantă:

- 1) nelivrarea în termenul stabilit este considerată negativă;
- 2) la 3 (trei) negații autoritatea contractantă are dreptul de a rezilia acordul cadru/contractul subsecvent;

În cazul în care, din vină sa exclusivă, furnizorul nu reușește să-și execute obligațiile asumate prin contract, atunci achizitorul are dreptul de a deduce din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cota procentuală de 0,1% pe zi din prețul contractului.

Criteriul de evaluare este: **pretul cel mai scăzut.**

Etichetarea și ambalarea

Furnizorul va respecta prevederile legale de ambalare și etichetare a produselor pentru ca acestea să facă față manipulării și condițiilor din timpul transportului, în așa fel încât să ajungă în stare bună la destinația finală.

Pentru etichetare se impune următoarea inscripționare:

- denumirea produsului;
- sortimentul;
- greutatea ambalajului (cutie, borcan, etc);
- valoarea nutritivă și valoarea energetică;
- ingrediente, producătorul, număr lot, data fabricației și termenul de valabilitate.

Obligații privind plățile:

Procesul verbal de recepție a produselor reprezintă o condiție pentru plata produselor.

Plata se efectuează prin OP, în termen de 60 de zile de la înregistrarea facturii la achizitor.

Ajustarea prețului produselor

Prețul produselor stipulate în contractele încheiate sunt ferme și nu pot fi modificate în cadrul perioadei de derulare a fiecăruia dintre aceste contracte, fiind stabilite la nivelul ofertei.

Informații privind livrarea produselor:

Termenii de livrare din prezentul Caiet de sarcini sunt în conformitate cu Regulile INCOTERMS 2010 (DAP) și anume:

- Vanzătorul suportă toate cheltuielile și riscurile pentru livrarea marfii la locul de destinație convenit, respectiv Magazia de Alimente a Spitalului Clinic de Psihiatrie "Prof Dr. Alexandru Obregia".

Mijloacele de transport vor fi adecvate transportului produselor perisabile. Produsele livrate vor corespunde calitatii I si vor prezenta caracteristicile tehnice cuprinse in SPECIFICATIILE TEHNICE.

SPECIFICATII TEHNICE:

Nr. lot	Denumire	UM	Descriere
1	Biscuiti 100g	pachet 100g	Biscuiti ambalati in pungi transparente, imprimate din polipropilena, cu masa neta de 100g. -Ingrediente:faina de grau min 57%, zahar aprox. 11%, ulei de palmier (9%), zer pudra. Contine gluten. -Proprietati organoleptice: Forma: biscuit de forma dreptunghiulara, cu suprafata mata, fara besici, bine conturat Culoare galben-auriu Miros placut, specific, fara miros strain (mucegai, ranced, ars); Gust dulce, placut, specific, fara gust strain (mucegai, ranced, ars). Consistenta: crocanti, usor friabili.
2	Boia de ardei -dulce	plic-100 grame	Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment) in industria alimentara, farmaceutica si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: pulbere fina, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare caramizie, pana la rosu aprins, cu gust si miros placut, foarte picant, fara gust si miros strain.
3	Bors-pachet-70g	pachet 70 g	Pulbere fina,gust specific acrisor, fara gust amar sau ranced sau alt miros strain.
4	Branza proaspata(dulce)din lapte de vaci	kg.	Branza dulce din lapte de vaca (preparata din lapte de vaca), semigrasa (continut grasime 20-40%). aspect: pasta omogenă, curată, fără scurgere de zer; consistență : pasta fină, cremoasă, nesfărâmiată, se admite structura slab grunjoasă la tipurile semigrasă și slabă, grasime min. culoarea : albă, până la alb gălbuie, uniformă în toată masa miros și gust : plăcut, caracteristic de fermentație lactică, fără miros și gust strain AMBALAREA PRODUSULUI:Produsul va fi ambalat la cutii de plastic 15 kg, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie sa corespunda prevederilor HG 1197/2002 si Regi. 1935/2004 si sa fie insotite de acte de calitate (declarație conformitate compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc.
5	Branza telemea	kg.	Consistenta: masa compacta, legata, de consistenta uniforma, se rupe ușor fara a se sfarama. Culoare: alba, uniforma in toata masa; la ruptura prezintă aspect de porțelan. Miros si gust: placut, specific brânzei maturate din lapte de vaca, acrisor, ușor sarat, după degustare lasa o senzație untoasa, max. 3% sare, min. 50% grasimi din lapte. Saramura de zer acidifiat: lichid fara corpuri străine: jetul de saramura nu trebuie sa se intinda; se admit sfaramaturi de branza in suspensie. Culoare galben cu nuanța verzuie; in timpul depozitarii culoarea saramurii poate deveni alb-laptoasa. Gust si miros: plăcut de fermentație lactică, sarat, nu se admite gust si miros străin (de iod, amar, de mucegai). Produsul va fi ambalat la cutii de plastic 15 kg, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie sa corespunda prevederilor HG 1197/2002 si Regi. 1935/2004 si sa fie insotite de acte de calitate (declarație conformitate compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc).
6	Branza topita	cutie/8 cuburi (aprox. 140 gr)	Produs obtinut din cas de lapte de vaca, branza fermentata sau branza proaspata, smantana (min.25%), unt, lapte praf, prin topirea si emulsionarea acestora la temperatura de pasteurizare, sub influenta agentilor emulgatori. Proprietati organoleptice:Aspect de pasta curata, fina ,lucioasa, omogena, fara goluri de fermentatie, fara cristale de saruri de topire, fara corpuri straine, adaosuri repartizate uniform.Consistenta moale, usor elastica, extra tartinabila, culoare alba pana la galben-deschis, uniforma in toata masa. Miros si gust placut, de smantana si de branza topita, potrivit de sarat, fara gust si miros strain. Proprietati fizico-chimice:

Nr. lot	Denumire	UM	Decriere
			Grasime min. 22%, grasime in substanta uscata min.55%, substanta uscata min.40%, umiditate max.60%, clorura de sodiu max.2%, PH 5-6, substante proteice min.14%. AMBALAREA PRODUSULUI: Folie de aluminiu termosudabila pentru 8 triunghiuri care la randul lor sunt ambalate in doze de carton si/alte tipuri de ambalaje, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.
7	Busuioc	plic 8 grame	Busuioc uscat, maruntit ambalat la plic cu masa neta de minim 8 gr. Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: -Frunze maruntite uscate, fara particule grosiere, fara impuritati, de culoare verde, cu gust si miros caracteristic de busuioc, fara gust si miros strain. Proprietati fizice si chimice: -Cenusă insolubila in HCl10% max. 1% Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi intre 10-20°C si umiditate relativa a aerului intre 60-70%
8	Cacao-plic	plic-100gr	Pulbere fina, omogena, fara aglomerari stabile, fara impuritati, de culoare brun inchis, sau brun deschis, cu gust si miros placut, fara gust si miros strain. AMBALAREA PRODUSULUI: Produsul va fi ambalat la pachete de 100 g.
9	Carnati tip cabanos	kg	Pasta omogena din amestec carne de porc, carne de vita, compacta fara flaxuri sau goluri de aer fara corpuri straine, fara fragmente de os, aglomerari de grasime sau condimente, fara gust si miros strain, la taiere trebuind sa se pastreze integritatea feliei Aspect exterior curat nelipicios fara mucegai sau corpuri straine de forma unor bucati cilindrice obtinute prin umplerea membranelor naturale comestibile de grosime aprox. 20 -22 mm., lungime aprox 18-20 cm. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile
10	Cartofi	kg.	Aspect normal caracteristic soiului corespunzător zonei de prod; -întregi (nu trebuie sa aiba nici o parte indepartata sau sa fi suferit o vatamare care sa ii faca incompleți); -sanatosi (produsul afectat de putregai sau alte stricăciuni care sa ii faca inapți consumului este exclus); -curați; -acoperiți foarte bine de coaja; -turgescenți (tari); -neincoltiti, de exemplu colții nu pot fi mai lungi de 3 mm; -lipsiți de orice defecte externe sau interne care sa afecteze aspectul general al produsului, calitatea si prezentarea in ambalaj cum ar fi: -crăpături (inclusiv crăpături de creștere), tăieturi, mușcături, vanatai sau asperitati (numai pentru soiurile a căror coaja nu este aspra) mai mari de 5 mm adâncime - neinverziti (culoare verde deschis care nu depășește 1/8 din suprafața si care poate fi indepartata prin decojire normala nu constituie defect); Dezvoltarea si starea cartofilor trebuie sa fie astfel incat: sa reziste la transport si manipulare; sa ajunga in condiții satisfacatoare la locul de destinație; Omogenitate: conținutul fiecărui ambalaj trebuie sa fie uniform si sa conțină numai cartofi avand aceeași origine, soi, calitate, culoare a cojii, culoare a miezului si mărime. Partea vizibila a ambalajului trebuie sa fie reprezentativa pentru tot conținutul. Ofertantii vor prezenta documente care sa ateste dreptul de punere pe piata a produsului, iar ofertantul castigator va avea obligatia de a prezenta in acelasi timp cu documentele de transport ale produsului si certificatul de calitate. AMBALAREA PRODUSULUI: saci de 10 kg
11	Cas (proaspat)de vaci	kg.	Cas de culoare alba,uniforma in toata masa,gust placut, ,consistenta ferma, fara a se sfarma, din lapte de vaca pasteurizat ,min 45% grasime valabilitatea max. 10 zile de la data fabricatiei. AMBALAREA PRODUSULUI: Produsul va fi ambalat la cutii plastic 15 kg , va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie sa corespunda prevederilor HG 1197/2002 si Regi. 1935/2004 si sa fie insotite de acte de calitate (declarație conformitate compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc.).
12	Cascaval	kg.	Miros - placut ,caracteristic branzeturilor cu pasta oparita, provenite din lapte ,vaca sau lapte în amestec,fara miros strain. Gust - placut, specit

Nr. lot	Denumire	UM	Decriere
			branzeturilor cu pasta oparita, fara gust strain ,se admite un gust usor picant. Coaja sau suprafata neteda ,curate,fara cute sau goluri,fara pete sau crapaturi, , alb galbui pana la galben pentru cele din lapte de vaca ,alb-galbui pana la cenusiu deschis pentru branzeturile din lapte. Grasime - min. 32%, sare - max. 3%. Rotile sau bucatile pot fi acoperite cu o pelicula protectoare uniforma avizata conform dispozitiilor sanitare in vigoare. Culoarea - De la alb la galben deschis,uniforma in toata masa. Pasta curata, compacta, omogena,fara urme de mucegai, cu rare si mici ochiuri de fermentare , consistenta - Pasta fina,onctuoasa,usor elastica,la rupere se desface in fasii. AMBALAREA PRODUSULUI: Cascavalul va fi livrat sub forma de roata sau bucati de max. 1kg/buc, ambalate individual in folie de plastic vidata (ambalaj ce poate intra in contact cu alimentul).
13	Castraveti in otet	borcan / 720 grame	Aspect: castraveți murați, de forma regulata specifica soiului, sanatosi, neincretiti, fara vătămări, codite sau flori, fara goluri. Culoare: verde inchis pana la verde deschis, fara pete sau arsuri. Consistenta: tare, elastica, cu miezul crocant, fraged, cu semințe nedezvoltate. Aspectul si culoarea lichidului: limpede sau slab opalescent, cu nuanța gălbuie sau roz, se admit particule sau sediment rezultate din condimentele folosite. Gust si miros: plăcut, acru, acru-dulceag, aromat, caracteristic condimentelor folosite, fara gust amar, fara miros de mucegai. Termen de valabil 36 luni.
14	Ceai de tei	cutii/20 plicuri plic 1 gram	Ambalat in cutie de carton cu continut 20 pliculete x 1g. Proprietati organoleptice: Bucati mici, aciculare, fara corpuri straine, de culoare specifica, cu gust plăcut si miros specific sortimentului, fara gust si miros strain. Proprietati fizice si chimice: Umiditate 9.02 - 11.96%; Cenusă totala 7.50- 10.70%; Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva.
15	Ceai -menta	cutii/20 plicuri plic 1 gram	Culoare : galben deschis,pana la brun inchis Miros : placut de plante ,fara corpuri straine . AMBALAREA PRODUSULUI: In cutii de 20 plicuri (la cutie)
16	Ceapa uscata	kg.	Bulbii trebuie sa fie întregi, curați, sanatosi, fara atacuri de boli sau insecte cara sa le faca improprii consumului, fara vătămări produse de frig, fara umiditate exterioara anormala, suficient de uscați in stadiul de utilizare prevăzut, fara miros si/sau gust străin. - ceapa uscata trebuie sa prezinte un stadiu astfel incat sa suporte transportul si manipularea si sa ajunga in conditii bune la destinație, -bulbii trebuie sa fie de forma si culoarea caracteristica soiului, tari, , neincoltiti, fara tije florale, fara defecte provocate de o dezvoltare vegetativa anormala, cu rădăcinile scurtate sau fara rădăcini, fara vătămări produse de insolatie, ger, lovituri, striviri, fara atacuri vizibile de boli sau dăunători, cu frunze pergamentoase acoperitoare bine infasurate pe bulbi. AMBALAREA PRODUSULUI: Produsul va fi ambalat la saci de plasa 10 kg, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.
17	Cimbru	plic-100 grame	Cimbru, ambalat la plic cu masa neta de 100g. mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: Frunze maruntite uscate, fara particule grosiere, fara impuritati, de culoare verde-maroniu, cu gust si miros caracteristic de cimbru, fara gust si miros strain.
18	Ciuperci	cutii-400 grame	Ciupercile din conserva taiate, (sau taiate felii, de diferite forme si marimi) cu voalul intact, fara ciupituri provocate de boli, insecte, fara larve libere in lichid. Se admit, la un procent de 10% din greutatea ciupercilor, voaluri plesnite sau de culoare mai închisa. Piciorul taiat perpendicular pe lungime, la max. 10mm. de la baza palariei. Diametrul palariei de 15 -25mm. (grosimea unei felii este de 3-6mm) Se admite prezenta bucatilor rezultate la taierea ciupercilor. Aspectul lichidului – limpede Culoarea lichidului - galbuie Culoarea ciupercilor - galbuie Consistenta ciupercilor - elastica, caracteristica ciupercilor in conserva, sterilizate. Gust si miros - Specific,

Nr. lot	Denumire	UM	Descriere
			fara gust si miros strain. Proprietati fizico-chimice Continutul total de ciuperci raportat la masa neta , 50-55%, Clorura de sodiu, 0,8...1,5 % Impuritati minerale, insolubile (nisip), 0,06%, max Proprietati microbiologice Termostatare 35°C: corespunzator; Termostatare 45 °C: corespunzator (în cazul recipientelor din sticla); Termostatare 55 °C: corespunzator (în cazul recipientelor din tabla); Bacterii aerobe mezofile : absent; Bacterii anaerobe mezofile: absent; Bacterii anaerobe termofile:absent; Bacterii termofile de acrire fara bombaj: absent; Numar de microorganisme pe câmp microscopic: max. 30/ câmp microscopic.
19	Compot	Borca n/720-grame	Descriere produs :compot de fructe caise, visine, piersici,prune,cirese) Fructe acoperite cu sirop, nedestramate, fara codite, frunze, etc. In același recipient fructele trebuie sa fie de aceeași varietate, cu grad de coacere si dimensiuni apropiate , nū se admit pete de putregai, de mucegai sau semne de lovire; caisele, prunele si vișinele vor fi cu sâmburi. Limpede sau slab opalescent, se admit particule fine de fructe in suspensie. Potrivit de tari; se admit fructe fierte prea mult dar nedestramate, in proporție de max. 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient. Caracteristica varietatii si gradului de coacere, aproape uniforma in același recipient; se admit fructe pigmentate sau colorate neuniform in proporție de max. 20% din conținutul total de fructe dintr-un recipient. La compotul de caise, proporția de fructe pigmentate nu se limitează; la fructe gen vișine, prune, se admite culoarea slab bruna. Plăcut, caracteristic fructelor fierte; fara gust sau miros străin (mucegai, întare, acru, etc.)
20	Cozonac	buc. 500 grame	Produs obtinut prin coacerea aluatului format din faina alba de grau, drojdie, sare, ulei, arome, margarina, apa, zahar, cu umplutura specifica: mac, nuca, rahat, stafide Forma: alungita, specifica pt cozonacii cu umplutura la tava Gust: placut, caracteristic unui produs bine copt, dulce, aromat, specific materiilor cu care se umple Culoare: Galben-aurie, rumena, Miezi: masa uniforma, cu pori fini, fara goluri, fara cocoloase, fara urme de faina neframantata, cu umplutura distribuita uniform pe toata lungimea produsului, Mod de ambalare: ambalat individual in punga de polietilena Greutate: 500 gr
21	Cremwursti de pui	kg.	Bucăți cilindrice de lungime 15-25 cm, în mațe subțiri de oaie, obținute prin răsucire în șiraguri. Continut carne: min. 80% (aprox. 60% piept de pui) Aspect exterior: Suprafața curată, nelipicioasă, fără aglomerări de apă și grăsime topită la capetele batonului sau sub membrană. Înveliș continuu, nedeteriorat, aderent la compoziție. Aspect in secțiune: Compoziție compactă, bine legată. Se admit rare goluri, cu diametrul de circa 5 mm. Culoare: galben-brun către roșcat Gust si miros: Plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate Consistența: moale către semitare Corpuri străine: lipsa AMBALAREA PRODUSULUI: In pungi de 1 kg in vid
22	Delikat	kg.	Descriere produs : legume calitatea I - Conținut de legume uscate min. 15% (morcov, păstârnac, ceapă, frunze de pătrunjel, etc.) . Aspect: masa granulată uscată, culoare galben-verde-portocaliu, miros plăcut, aromat, specific legumelor. Gust sărat, aromat, specific legumelor AMBALAREA PRODUSULUI: Produsul va fi ambalat la pachete de 1 kg , va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.
23	Dovlecei in apa	borcan -720 grame	Dovlecei, tăiați obișnuit, dovleceii sa nu fie foarte maturi (seminte mari) Conținut minim de dovlecel – 55 % Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetic, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.
24	Eugenii	buc	Crema trebuie sa fie omogena, uniform repartizata intre straturi, sa nu prezinte spatii lipsa fara sa depaseasca marginile acesteia. Crema trebuie sa prezinte o consistenta specifica, sa nu curgă si sa nu prezinte diferente de gust si miros in cadrul aceleiași lot. Nu se admit cremele la prepararea carora au fost utilizați coloranți sintetici sau alți aditivi alimentari care depasesc limitele impuse de legislatia in vigoare. AMBALAREA

Nr. lot	Denumire	UM	Decriere
			PRODUSULUI: Produsul va fi ambalat la pachete (aprox 30 gr) a 2 buc, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.
25	Faina	kg	Faina de grau superioara trei nule tip 000, ambalata in pungi de hartie kraft pentru uz alimentar cu masa neta de 1000g. Caracteristici Organoleptice: Culoare alb galbui, cu nuanta slab cenusiu si particule fine de tarate; Miros placut, specific fainii, fara miros de mucegai, de incins, sau alt miros strain; Gust, putin dulceag, nici amar, nici acru, fara scrasnet la mestecare. Conditii de depozitare: Depozitarea se va realiza in locuri uscate, racoroase, fara mirosuri straine.
26	Fasole conserva-verde-galbena	borcan -720 grame	Aspect produs: legume intregi sau divizate apropiate ca marime, culoare si grad de coacere, acoperite cu solutie de sare, cu gust si miros plăcut caracteristic legumelor fierte, fara gust si miros strain. Conținut minim de fasole – 55 % Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetic, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.
27	Fasole uscata-vrac	kg	Categoria 1; calitate bună, boabe de culoare alba specifice soiului, ajunse la maturitate, tari, sanatoase. Dimensiunea boabelor: specifica soului , uniforme. Ambalare: saci de rafie de 10 kg
28	Ficatei de pasare	kg.	Clasa A de calitate-refrigerat - ambalat la aprox 1kg in tavite acoperita cu folie stretch, - fara corpuri straine, cum ar fi sange , etc. - sa nu prezinte mirosuri straine - aspect roz, asemenea carnii proaspete - sa nu prezinte semne de alterare produsul va fi refrigerat, ambalat in tavita cu folie si inscriptionat cu termen de valabilitate Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 5 zile
29	Fidea-taitei cu ou	kg	Taitei -fidea ambalati in saci de polietilena transparenta cu masa neta de 5 kg. Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten. Proprietati organoleptice: Aspect: fara urme de faina, translucide, aspect sticlos in sectiune, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua puncte negre pe cm. liniar. Culoare: alba-galbuie, uniforma; Miros si gust: caracteristic, fara miros, gust strain si/sau de mucegai. Proprietati fizice si chimice:Umiditate: max. 13%; Aciditate max 3,2°; Continut de protein bruta raportata la SU min. 11% Creserea in volum la fierbere min -250%; Defecte: sparturi max. 10%, sfaramaturi max. 2%, deformat max. 5%. Depozitarea se face in spatii inchise, curate, bine aerisite, dezinfectate, deratizate.
30	Foi dafin	plic-100gr	Descriere produs : Frunzele de dafin folosite la fabricarea produsului "foi de dafin" trebuie să fie întregi, neatacate de insecte, nepătate, nemucegăite și să corespundă standărdelor și legislației în vigoare; aspect: frunze de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată, întregi cu codița naturală de lungime medie: sunt admise și frunze parțial sfărâmate; 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. AMBALAREA PRODUSULUI: Produsul va fi ambalat la pachete de 100 g, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere.
31	Gem de fructe (prune,caise,piersici,visine,cirese,gutui,capsuni)	borcan 370g	Conținut de min. 67 % substanță solubilă,fructe bine divizate, bine fierte în masă gelificată, gust și miros plăcut specific varietății fructului..produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetic, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.
32	Gogosari in otet	borcan / 720 grame	Descriere produs : Aspect: gogosari murați, de forma regulata specifica soiului, sanatosi, neincretiti, fara vătămări . Culoare: rosu inchis, fara pete sau arsuri. Consistenta: tare, elastica, cu miezul crocant, fraged. Aspectul si culoarea lichidului: limpede sau slab opalescent, cu nuanța gălbuie sau roz, se admit particule sau sediment rezultate din condimentele folosite. Gust si miros: plăcut, acru, acru-dulceag, aromat, caracteristic condimentelor

Nr. lot	Denumire	UM	Descriere
			folosite, fara gust amar, fara miros de mucegai. Termen de valabil 36 luni.
33	Gris	pachet - 500gr ame	Gris alimentar, obtinut prin prelucrarea (macinarea) graului. Ambalat la un gramaj net de 500gr. caracteristici organoleptice: Aspect granular, se admit portiuni vizibile de invelis. Culoare alb-galbuie uniforma; Miros si gust caracteristic, fara miros de mucegai, incins sau alt miros strain. Gust caracteristic, putin dulceag, fara gust amar, acru, sau alt gust strain, fara scrasnet la mestecare (datorita impuritatilor minerale: pamant, nisip, etc.). Conditii de depozitare: Spatiile de depozitare trebuie sa fie uscate, curate, dezinfectate, deratizate si bine aerisite.
34	Iaurt 3,5% grasime	pahar- 140 grame	Aspect si consistenta: coagul de consistenta ferma, cremos, fara bule de gaz, nu exprima zer, la rupere are aspect granular poros. Culoare: alba de lapte, uniforma sau cu nuanza slab galbuie Miros si gust: specific de iaurt, placut acrisor, fara gust sau miros strain Grasime, min. 3,5% Ambalat pahar 140 gr AMBALAREA PRODUSULUI: Produsul va fi ambalat pahar de 140- grame, va avea datele de identificare corespunzator din punct de vedere organoleptic si va fi adus esalonat, la cerere. Trebuie sa corespunda prevederilor HG 1197/2002 si Regi. 1935/2004 si sa fie insotite de acte de calitate (declaratie conformitate compatibilitate cu produsele alimentare, avizul sanitar-veterinar, etc
35	Lamai cat. 1	kg	Descriere produs : aspect: intregi, fara taieturi sau lovituri, sanatoase; cu coaja subtire culoare: galbui auriu; miros si gust specific soiului;
36	Lapte praf	kg	Caracteristici organoleptice Aspect: pulbere fina omogena, obtinut din lapte crud prin pulverizare si uscare. Culoare: culoare alba sau usor galbuie, fara impuritati si particule colorate. Miros si gust : tipic de lapte praf, fara mirosuri si gusturi straine Proprietati fizico-chimice substanta uscata: min.96,5% umiditate: max. 4 %, proteine 34 %, lactoza: max. 54 %. continut de grasime 26%-28% Etichetat, ambalat la saci de hartie de 25 kg
37	Lebar	kg	Aspect exterior: baton cu suprafata curate, nelipicioasa, fara incrētuturi, fara ruptura, culoare specifica membrane; Aspect interior: pasta omogena, compozitie moale, bine legata, se taie usor in felii; Culoare: uniforma, specifica, fara modificari de oxidare; Miros si gust: specific, placut, potrivit de sarat si condimentat, fara miros si gust modificate Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 5 zile Compozitie: Organe Porc-Vita (Ficat, Inima, Rinichi, Splina, Plaman), Supa, Carne Cap Porc, Slanina Gusa, Sorici, Sare, Condimente Naturale (Piper, Usturoi).
38	Macaroane	kg	Suprafata neteda, fara urme de faina, translucide, in sectiune 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-galbuie uniformă, gust și miros caracteristic, fără gust și miros strain. Ambalate în pungi de polipropilenă, cu masa netă de 500 g.
39	Malai	kg	Descriere produs : Culoarea galbenă portocalie specifică porumbului din care provine, cu particule alb-galbui; miros caracteristic, fără miros străin; gust plăcut, specific, fără gust amar, fără scrășnet în mestecare; infestare lipsă. AMBALAREA PRODUSULUI: pachet - 1kg
40	Mandarine	kg	Categoria 1- produse coapte, cu gust dulce, nepătate , sănătoase, fără atacuri de boli sau insecte, fără vătămări produse de frig, lovituri, striviri , fără miros și gust străin. Calibru - 40-50 mm 180-200 grame
41	Margarina	cutii 500 grame	Masa omogena, lucioasa, fara picaturi de apa sau goluri de aer in sectiune, culoare de la alb-galbui la galben, in toata masa , gust si miros placut, aromat, specific, fara miros sau gust strain (amar, ranced etc.). continutul in grasime min.60%- max.80%. Ambalare in caserola din material plastic la 500gr.
42	Masline	kg	Masline negre calibru 161/180 ambalate in cutie de metal. capacitate recipient :4650 ml, cantitate neta:4300 g: cantitate scursa: 2500 g Masline de masa, fructe sanatoase, cu pulpa rezistenta la apasare, ajunse la maturitate, nealterate, sa prezinte aspectul, culoarea, consistenta si gustul caracteristic tipului comercial si soiului, in functie de tratamentul la care a fost supus, fara gust si miros strain. Tipul: masline negre naturale in

Nr. lot	Denumire	UM	Decriere
			saramura, cal. I. Termen de valabilitate: 24-36 luni de la data productiei, daca se respecta conditiile de pastrare.
43	Mazare congelata	kg	Boabe intregi, de marime aproape uniforma, verde, pana la verde galbui, boabe neatacate de boli sau insecte, fara pete si vatamari mecanice, cu miros si gust placut, caracteristic soiului. Produsul trebuie sa respecte prevederile Ordinului comun nr.932/649/2004. La data livrării, produsele trebuie sa aiba termen de valabilitate de minim 6 luni. ambalata in pungi de min. 500 gr - max. 3 kg (ambalaj specific produsului respectiv, pungi termosudate),
44	Melcisorii cu ou	kg	Sac plastic intact de 3 sau 5 kg, cu continut de OU, in forme diferite (spirala, melcisorii) Paste fainoase diferite (spirala, melcisorii), compacte nesfaramate.
45	Mere	kg	Aspect: să corespundă documentelor tehnice normative de produs și normelor sanitare în vigoare. Consistentă: Merele de calitate I, de calibrul 55-60 mm, trebuie să fie întregi, sănătoase, fără umiditate exterioară, curate (lipsite de substanțe străine vizibile). Forma, marimea și colorația sunt caracteristice soiului. Pulpa trebuie să fie lipsită de orice fel de deteriorări. Se admit max. 25% fructe fara peduncul, cu condiția ca pielea să nu fie datariorata in cavitatea pedunculara. Aromă și gust: fără miros sau gust străin. Nu se admit mere vizibil atinse de putregai, cu lovituri pronunțate sau crăpături necicatrizate Ambalare: Produsul va fi ambalat corespunzător, astfel încât caracteristicile calitative și cantitative să nu fie compromise. Diametru aprox: 100 - 150 mm. (max. 200 gr)
46	Miere de albine	plic-15 grame	Miere poliflora, calitate I, cu aspect curat, omogen, fara impuritati, masa fluida, vascoasa de culoare galben deschis pana la brun deschis.
47	Morcov	kg	Radacinile netede cu aspect proaspat, cu forma regulata, fara fisuri sau crapaturi, neramificati, nelemnificati, fara defecte de forma, de coloratie, fara tendinte de incoltire, fara umiditate externa, uscati, fara miros sau gust strain, curati, intregi, lipsiti de orice defecte externe sau interne care sa afecteze aspectul general al produsului, sanatosi (produsul afectat de putregai sau alte stricăciuni care sa ii faca inapți consumului este exclus); Omogenitate: conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie uniform și să conțină morcovi având aceeași origine, calitate și mărime. Partea vizibilă a ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru tot conținutul Ambalare: sac 5 kg.
48	Mustar	borcan 300g	Mustar dulce ambalat in borcan de sticla, cu masa neta de 300g. Ingrediente: apa, otet din vin, boabe de mustar aprox. 18%, zahar, sare iodată, amidon modificat din porumb, amestec condimente. Proprietati organoleptice: Aspect ambalaj: Recipient de sticla curat, inchis ermetic, cu capac nebombat, cu eticheta curata si marcata cu toate elementele de identificare. Culoare: Galben- mustar, caracteristica, uniforma in toata masa produsului, cu puncte mici inchise la culoare (in functie de soiul de mustar, galben, maro sau negru), datorat condimentelor folosite. Consistenta: pasta fina, omogena, onctuoasa, fara seminte sau coji provenie de la condimentarea sa plantele de aromatizare folosite. Miros: placut, caracteristic ingredientelor folosite, fara miros strain. Gust: dulce, fara gust strain. Ambalare: Mustarul dulce se ambaleaza in bocane de sticla, cu capac metalic, cu filet cu masa neta de 300g/capacitate recipient 314 ml. Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de actiunea directa a razelor solare, la temperaturi intre 4°C si 8°C.
49	Napolitane	kg	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, emulsifiant: lecitina din soia; agent de afanare: bicarbonat de sodiu, sare de mare, arome. Caracteristici organoleptice: Aspect – bucati sub forma paralelipipedica, formate din 3 foi si doua straturi de crema, distribuita uniform. Culoare – la exterior: galben pai, uniforma, specifica foi de vafa; in sectiune: culori alternative specific vafelor si cremei de cacao, crema de

Nr. lot	Denumire	UM	Decriere
			vanilie, lamaie Gust si aroma – placut, dulce, corespunzator aromelor folosite; Miros - caracteristic aromei folosite AMBALAREA PRODUSULUI: Napolitane cu crema, ambalate in cutii de carton sigilate cu banda adeziva, cu masa neta de 3 kg.
50	Orez	kg	Orez cu bob rotund sau lung, calitatea I, ambalat in pungi de 1 kg. Timp de fierbere: 18-20 min. Proprietati organoleptice: Aspect: Boabe de orez de forma rotunda sau lunga, sanatoase, intregi, complet decorticate. Culoare: Alb, transparent, uniforma. Miros: caracteristic, fara miros strain de mucegai, de incins, de rozatoare. Gust: specific orezului. Conditii de depozitare: pentru a pastra calitatile, orezul trebuie pastrat la loc uscat, intunecat si racoros, maxim 25°C si umiditate maxim 75%. Termen de valabilitate: 18 luni de la data productiei.
51	Otet	litru	Acid acetic alimetar diluat, ambalat la pet de 1L. Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment), in industria alimentara, si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: lichid limpede pana la opalescent, fara sedimente sau corpuri straine, culoare galbuie, uniforma cu gust acru, specific acidului acetic, fara gust strain si miros caracteristic materiei prime din care provine. Proprietati fizice si chimice: Aciditate totala 9-/+0.3g/100 cm ³ . Proprietati microbiologice: Drojdii si mucegaiuri: 10 cfu/g; Statutul alergenice: produsul nu are potential alergenice; Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic. Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva.
52	Oua	buc.	Ouăle de găină trebuie să facă parte din categoria de greutate L respectiv între 63 g si 73 g. Categoria de calitate a ouălelor trebuie să fie A. (forma normala, intacte si cu coaja curata, la examenul ovoscopic prezinta camera de aer cu inaltimea pana la 6 milimetri, imobila, galbenusul vizibil in pozitia centrala, albusul limpede, transparent, fara impuritati si mirosuri straine). Vor fi stampilate conform normelor in vigoare cu data expirării. Condiții tehnice de calitate : coaja nevătămată, curată de formă normală, uscată, cameră de aer mobilă, albușul translucid, galbenusul vizibil și ușor aplatizat, miros și gust caracteristic oului proaspăt. Nu se admit ouă sparte. Condiții de ambalare: în cofrage de carton așezate în poziție verticală cu vârful în jos; ambalajele vor fi curate, uscate fără miros străin sau mucegaiuri, nu se admit ouă murdare cu urme de excremente de găină sau alte impurități. Inscricționarea să fie estetică și lizibilă cu următoarele informații: - denumirea producătorului și localitatea - denumirea produsului – sortimentului - conținut - lotul și data fabricației - termen de valabilitate - termen minim de garanție - condiții de păstrare.
53	Pasta de tomate	borcan / 720 grame	Aspect : masa omogenă, densă, fin strecurată, fără corpuri străine (semințe, pielețe, frunze, peduncule, etc.), fără semne de alterare (mucegai, fermentație, etc.) ; -culoare: roșie intensă, până la roșie cărămidie, uniformă în toată masa. Se admite o colorație mai închisă față de limitele de culoare menționate, la suprafața pastei de tomate ambalate în recipiente ermetice sau neermetice. Decolorările sau brunificările anormale sunt considerate defecte. - miros și gust: naturale, specifice concentratelor de tomate, fără gust și miros străin (de afumat, ars, fermentare, mucegai, etc.); nu se admite gust amar sau acru; la bulionul sau pasta cu adaos de sare, se admite un gust sărat a cărui intensitate variază în funcție de adaosul de sare. În conținutul produselor nu se admite prezența materilor prime vegetale străine (frunze, pedunculi, calice, etc.) și a fragmentelor cu textură dură și fibroasă. I.2. Proprietati fizice si chimice : - substanta uscata solubila (exclusiv adaosul de sare) minim 24% grade refractometrice la 20 grade
54	Pastarnac (albitura)	kg	Radacina, sanatosă(este exclus produsul afectat de putrezire sau depreciere , astfel incat sa il faca impropriu consumului), fara depreciere cauzate de daunatori, neramificati, nelemnificati , fara umiditate exterioara anormala; radacinile trebuie sa fie netede , cu aspect proaspat , cu forma regulata ,fara fisuri sau crapaturi .Ambalare: sac 5 kg.
55	Pate de	cutii-	Aspectul ambalajului-exterior : Cutii metalice cu cheita nebombate de 200

Nr. lot	Denumire	UM	Descriere
	ficat(pui)	200 grame cu cheita	gr, închise etanș fara fisuri sau scurgeri de continut, corect si vizibil marcate cu toate elementele de identificare : cantitate neta, ingrediente, informatii energetice. Toate vor fi inscriptionate in limba romana. Aspectul ambalajului-interior : Cutii vernisate in interior, fara pete de sulfura de fier. Caracteristicile produsului: - pasta alifioasa omogena; - culoare: galbui-roz; -gust si miros specific produsului ; - min 30% ficat, max. 2%
56	Piper macinat-negru	plic/100 grame	Piper macinat, ambalat in plic din folie PE/BOPP, la un gramaj net de 100g. Proprietati organoleptice: o pulbere fina, omogena, de culoare maronie, cu gust si miros caracteristic, placut, aromat, fara miros si gust strain. Ofertantii vor prezenta documente care sa ateste dreptul de punere pe piata a produsului, iar ofertantul castigator va avea obligatia de a prezenta in acelasi timp cu documentele de transport ale produsului si certificatul de calitate.
57	Portocale	kg	Categoria 1- produse coapte, nepătate , sănătoase, cu gust dulce, fără atacuri de boli sau insecte, fără vătămări produse de frig,lovituri, striviri , fără miros și gust străin. Calibru 60-80 mm,300grame.
58	Praz	kg	Tije lungi, curate, proaspete recoltate , diametru minim de 8 mm.
59	Pulpa spate de porc-degresata dezosata, refrigerata	kg	Descriere produs : Proprietati organoleptice Stare termică: proaspata, refrigerata; Aspect si culoare - carne superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porțiuni murdare; slănină de acoperire max. 8 mm, fără oase, cartilajii și șorici; lucioasa, ferma si elastica, atat la suprafata cat si in sectiune; urmele ce se formează cu degetul revin repede; suc din carne se obtine greu si este limpede; culoare roz deschis. Miros si gust – normal, caracteristic si placut, sa nu apara un miros alterat, sau alt miros strain; - parte necomestibila 0; Marcat, etichetat, ambalat, în pungă plastic din folie termocontractibilă, 2 kg-5 kg; Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate si / sau vidata în pungi de polietilena, etichetate. Termen de valabilitate pt. produs - 5 zile refrigerat, la temperaturi cuprinse între 0 + 4 C. Pe eticheta se mentioneaza starea termica a carnii, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare .
60	Rosii in bulion	borcan - 720grame	Aspect continut: legume intregi acoperite cu bulion de tomate. Culoarea legumelor – specifica legumelor fierte in bulion, culoarea bulionului – rosu pana la rosu caramiziu. Gust si miros placut , caracteristic tomatelor fierte in bulion, fara miros si gust strain. Conținut minim de legume – 50 % Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetic, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.
61	Sare de masa Iodata	kg	Sare recristalizata iodată, ambalata in saci de 25 kg Compozitie: Na Cl, KIO ₃ , Fe(CN) ₆ K ₄ x3O(E536), urme de alte substante chimice (sulfati, carbonati). Proprietati fizice: ocristale 0-0,8mm; culoare alba; densitate 1,15g/cm ³ ; Proprietati chimice: Formula chimica: NaCl; Masa moleculara: 58,45; Solubilitate: 320g/l la 20°C; umiditate max. 0,1%;
62	Scortisoara	plic-100 grame	Scortisoara macinata, ambalata in plic cu masa neta de 100g. Mod de utilizare: produsul se foloseste ca aromatizant (condiment) in industria alimentara, farmaceutica si la nivel casnic, in bucatarie. Proprietati organoleptice: Pulbere fin macinata de culoare galbuie pana la brun-roscat cu aroma bine exprimata si caracteristica, fara mirosuri straine. Proprietati fizice si chimice: Umiditate 10 - 12%, Statutul alergenice: produsul nu are potential alergenice; Statutul OMG: Produsul nu provine din organism modificate genetic. Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi intre 10-20°C si umiditate relativa a aerului intre 60-70%. Termen de valabilitate: 18 luni, de la data productiei daca se respecta conditiile de pastrare.
63	Sfecla rosie	kg	Produsul sfecla rosie va fi calitatea I, intreaga, proaspata, cu diametrul de cca 10 cm, curata(fara pamant, nisip sau corpuri straine), nu va fi amestecata cu produse similare de categorie inferioara, cu radacina carnoasa, fara pete, fara vatamari mecanice, fara defecte cauzate de boli si daunatori, fara leziuni produse de ger; Aspect – radacina tare, de culoare rosie, frageda si succulenta, cu aspect proaspat;Consistenta - tare. Gust si

Nr. lot	Denumire	UM	Descriere
			miros – cu aroma placuta, caracteristic sfecelei rosii, fara gust si miros strain. Produsul sfecla rosie va fi ambalata astfel incat produsul sa fie bine protejat si sa se asigure o aerisire adecvata
64	Spaghete	kg	Spaghete ambalate in pungi, cu masa neta de min. 500 gr Ingrediente: faina alba de grau, apa, gluten. Proprietati organoleptice: -Aspect: suprafata neteda, fara urme de faina, translucide, in sectiune cu aspect sticios, se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la roscat si in medie doua puncte negre pe cm linear. -Culoare: alb-galbuie, uniforma. -Gust si miros: caracteristic, fara miros si gust strain. Defecte: sparturi max. 4%, sfaramaturi max. 3%, deformate max. 10%. -Crestere in volum la fierbere, min -250%
65	Spanac congelat	kg	Mărunțit si porționat de culoare verde fără miros și gust străin; (fara gheata) după fierbere să se păstreze gustul caracteristic de spanac ambalat la pungi de min. 500 gr - max. 3 kg
66	Sunca de praga	kg	Acest produs face parte din categoria preparate din carne de porc. Produsul Șuncă praga se prezintă sub forma unor bucăți paralelipipedice de circa 20-25cm lungime si aprox, 15-17 cm latura patratului. Aspect exterior: Membrana artificială, vidata are o suprafață curată, aderentă la compoziție, cu înveliș continuu, nedeteriorat. Compoziție compactă, omogenă, fără goluri de aer sau aglomerări de apa, gel sau grăsime sub membrană. Consistență: Semitare, continut scazut de grasime, cu bucati de carne vizibile; Gust și miros: plăcut, specific componentelor și condimentelor utilizate, fără gust sau miros strain. Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 20 zile străin.
67	Telina	kg	Radacini intregi , sanatoase, fara defecte provocate de boli, daunatori, lovituri mecanice sau ger, fara goluri ale pulpei , fara crapaturi, fara tija florala. Ambalare: saci 10 kg
68	Toba porc	kg	Acest produs face parte din categoria preparate din carne, produse fierte, tobe. Produsul sa se prezinte sub forma unor batoane cilindrice. Aspect exterior: suprafata curata, nelipicioasa, cu invelis continuu. Aspect pe sectiune: Compacta si omogena, compozitia solida - min. 65%, fara aglomerari de grasime sub membrana. Ambalata in folie pritectoare vidata. Ingrediente: Ciolan porc, limba porc, cap porc, sare, gelatina, condimente Termen de valabilitate de la data receptiei : minim 10 zile
69	Ulei de floarea soarelui	Litru	Descriere produs : Aspect: limpede, fara suspensii si fara sediment; Culoare: galbena; Miros si gust: plăcut, fara miros si gust străin; Grăsimi vegetale (ulei rafinat, de floarea soarelui). Ulei comestibil obtinut din semințele de floarea soarelui prin presare sau extracție cu solvent si rafinare. Ambalaje de desfacere din material plastic de 1 l Ambalajele trebuie sa fie curate, uscate si fara miros străin. Trebuie sa fie închise, astfel incat sa nu prezinte scurgeri si sa fie avizate de Ministerul Sanatatii. Pe ambalaje trebuie sa existe următoarele: -denumirea producătorului, localitatea -denumirea si tipul produsului -data ambalarii: anul -termenul de valabilitate -masa net
70	Usturoi uscat	kg	Descriere produs : Aspect: Bulbii (capatanile) de usturoi trebuie sa fie sanatosi, întregi, curați si practic fara urme vizibile de substanțe străine, fermi, fara vătămări cauzate de ger sau de soare, fara urme de mucegaiuri, fara incoltire vizibila la exterior, sa nu prezinte umiditate exterioara anormala, gust si/sau miros străin. Starea si dezvoltarea usturoiului trebuie sa permita sa reziste la transport si manipulări astfel incat sa ajunga in condiții coresp. la destinație. Culoare: caracteristica soiului. -in vrac, dezlegat, cu tulpini de max. 3 cm; produsul livrat trebuie sa poata fi consumat in termen de cel putin 2 luni.
71	Varza alba	kg	Categoria 1- capatana buna,curata, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara gust sau miros strain, fara umiditate exterioara. Greutate : minim 500 gr/buc
72	Varza rosie	kg	Categoria 1- capatana buna,curata, tare, cu frunze puternic atasate, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara gust sau miros strain, fara

Nr. lot	Denumire	UM	Decriere
			umiditate exterioara. Greutate : minim 500 gr/buc
73	Verdeata	kg	Descriere produs : Sortimentele de verdețuri: pătrunjel, țelină, țeleuștean, marar frunze pe tulpini subțiri nelemnificate sau părți de frunze cu pețioluri cu lungime de maximum de 5 cm pentru țelină și 3 cm pentru pătrunjel Verde de diferite nuanțe, verde cu nuanță spre brunificare ușoară. la livrare, produsul trebuie sa fie proaspat, recoltat de cel mult 24 h, curat fara pamant sau impuritati.
74	Zacusca	borcan -720 grame	Aspect continut: legume divizate acoperite cu sos tomat. Culoarea legumelor specifica legumelor prajite si sterilizate. Culoarea sosului – caramiziu. Gust si miros placut, nepicant, caracteristic componentelor proaspete pentru consum direct, fara miros si gust strain. Conținut minim de legume – 55 % Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetic, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.
75	Zahar	kg	Zahar ambalat in pungi de 1 kg. Proprietati organoleptice: Aspect in stare solida: Cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber. Aspect in solutie 25%: solutie limpede, fara sediment si corpuri straine. Culoare: Alba, cu stralucire caracteristica. Gust si miros: Dulce, fara miros si gust strain, atat in stare solida, cat si in solutie. Proprietati fizico-chimice: Umiditate: 0.06%; PH in solutie 25%: 7.5; Termen de valabilitate nelimitat, daca se pastreaza in locuri cu umiditatea relativa a aerului de maxim 75% si temperatura mai mare de cel puțin 5°C decat temperatura exterioara, daca aceasta este mai mica de 10°C.
76	Zahar vanilat	plic/8 grame	Zahăr vanilat, ambalat în plic de hârtie, cu greutate netă de 8 g. 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.
77	Zarzat ciorba	borcan -720 grame	Amestec de legume –roșii, ardei, pătrunjel verde etc. - de culoare specifică legumelor fierte, cu gust și miros specific legumelor fierte, fara gust si miros strain. Conținut minim de legume – 55 % Produs sterilizat, fără conservanți chimici, ambalat în recipiente închise ermetic, curate și etichetate. Termen de valabilitate minim 36 luni.

CANTITATI SI VALORI ESTIMATE:

Nr. lot	Denumire	UM	Cantitate	Valoare estimata lei fara TVA
1	Biscuiti-pachet 100g	pachet 100g	24.000	33.600,00
2	Boia de ardei -dulce	plic-100grame	80	264,80
3	Bors	pachet 70g	2.400	6.048,00
4	Branza proaspata (dulce) din lapte de vaci	kg.	2.400	30.240,00
5	Branza telemea	kg.	2.400	30.144,00
6	Branza topita (cutii-8 buc.)	cutie / 8 cuburi (aprox. 140 gr)	4.800	19.008,00
7	Busuioc	plic 8 grame	250	312,50
8	Cacao	plic-100gr	200	572,00
9	Carnati tip cabanos	kg	100	1.589,00
10	Cartofi	kg.	20.000	26.200,00
11	Cas (proaspat) de vaci	kg.	2.400	33.888,00
12	Cascaval	kg.	2.400	55.272,00
13	Castraveti in otet -720g	borcan/ 720 grame	1.600	6.432,00

Nr. lot	Denumire	UM	Cantitate	Valoare estimata lei fara TVA
14	Ceai (tei)	cutii/20 plicuri plic 1 gram	3.200	9.056,00
15	Ceai (menta)	cutii/20 plicuri plic 1 gram	3.200	9.056,00
16	Ceapa uscata	kg.	10.000	22.000,00
17	Cimbru	plic-100 grame	80	178,40
18	Ciuperci-400g	cutii-400 grame	11.000	39.600,00
19	Compot-720g	Borcan/720-grame	8.000	33.680,00
20	Cozonac	buc. 500 grame	300	1.527,00
21	Cremwursti-pui	kg.	1.200	16.212,00
22	Delikat	kg.	520	1.398,80
23	Dovlecei in apa	borcan-720 grame	4.000	10.760,00
24	Eugenii (pachet)	buc	64.000	40.960,00
25	Faina	kg	1.200	2.064,00
26	Fasole conserva-verde-galbena	borcan-720 grame	8.000	32.800,00
27	Fasole uscata	kg	4.000	21.560,00
28	Ficat de pui refrigerat	kg.	1.600	18.496,00
29	Fidea	kg	2.000	8.960,00
30	Foi de dafin	plic-100gr	80	231,20
31	Gem de fructe (prune,caise,piersici,visine,cirese,gutui,capsuni)	borcan 370g	4.000	19.520,00
32	Gogosar in otet	borcan/ 720 grame	1.600	6.896,00
33	Gris-pachet 500g	pachet -500grame	1.600	2.144,00
34	Iaurt 140g	pahar-140 grame	36.000	19.800,00
35	Lamai	kg	400	3.272,00
36	Lapte praf	kg	2.000	16.600,00
37	Lebar	kg	90	1.466,10
38	Macaroane	kg	2.400	10.752,00
39	Malai	kg	2.400	7.128,00
40	Mandarine	kg	400	1.744,00
41	Margarina	cutii 500 grame	1.600	3.408,00
42	Masline	kg	3.000	30.870,00
43	Mazare congelata	kg	2.000	10.760,00
44	Melcisorii cu ou	kg	2.400	10.752,00
45	Mere	kg	6.000	20.820,00
46	Miere de albine	plic-15 grame	16.000	8.000,00
47	Morcovi	kg	4.000	7.800,00
48	Mustar	borcan 300g	10	28,30
49	Napolitane	kg	2.400	40.656,00
50	Orez	kg	4.000	23.360,00
51	Otet	litru	360	748,80
52	Oua	buc.	40.000	39.600,00
53	Pasta tomate-720g	borcan/ 720 grame	3.600	14.040,00

Nr. lot	Denumire	UM	Cantitate	Valoare estimata lei fara TVA
54	Pastarnac (albitura)	kg	4.000	14.680,00
55	Pate de ficat-pui -200g	cutii-200 grame cu cheita	8.000	24.000,00
56	Piper macinat-negru	plic/100 grame	240	1.084,80
57	Portocale	kg	450	1.831,50
58	Praz	kg	3.000	13.050,00
59	Pulpa spate de porc-degresata dezosata, refrigerata	kg	2.400	40.056,00
60	Rosii in bulion -borcan- 720g	borcan-720grame	8.000	31.680,00
61	Sare de masa iodata	kg	1.000	1.430,00
62	Scortisoara	plic-100 grame	80	139,20
63	Sfecla rosie	kg	1.200	1.776,00
64	Spaghete	kg	2.400	10.752,00
65	Spanac congelat	kg	2.400	13.776,00
66	Sunca de praga	kg	100	1.698,00
67	Telina	kg	4.000	11.760,00
68	Toba de porc	kg	90	1.447,20
69	Ulei de floarea soarelui	Litru	4.000	14.480,00
70	Usturoi uscat	kg	100	1.300,00
71	Varza alba	kg	16.000	34.560,00
72	Varza rosie	kg	4.000	10.960,00
73	Verdeata	kg	800	9.520,00
74	Zacusca-720g	borcan-720 grame	4.000	26.400,00
75	Zahar	kg	4.000	12.000,00
76	Zahar vanilat	plic/8 grame	7.200	2.376,00
77	Zarzavat pentru ciorba	borcan-720 grame	3.200	9.920,00
	TOTAL			1.102.951,60

DIRECTOR DE INGRIJIRI
As. Licentiat, Corina Gagiuc



NUTRITIONIST si DIETETICIAN
Potirniche Georgiana



COORDONATOR BLOC ALIMENTAR
As. Med. Igiena, Petrescu Ioana



FORMULARE

(denumirea/numele)

DECLARAȚIE PRIVIND NEÎNCADRAREA ÎN ART. 164 DIN LEGEA 98/2016

Subsemnatul _____, reprezentant împuternicit al _____, (denumirea/numele și sediul/adresa operatorului economic) în calitate de _____ (candidat/ofertant/ofertant asociat/terț susținător al candidatului/ofertantului) declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și a sancțiunilor aplicate faptei de fals în acte publice, că nu mă aflu în situațiile prevăzute la **art. 164 din Legea 98/2016** privind atribuirea contractelor de achiziție publică, respectiv nu am fost condamnat prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru comiterea uneia dintre următoarele infracțiuni:

- a) Constituirea unui grup infracțional organizat, prevăzută de art. 367 din Legea nr. 286/2009 privind Codul penal, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- b) infracțiuni de corupție, prevăzute de art. 289-294 din Legea nr. 286/2009, cu modificările și completările ulterioare, și infracțiuni assimilate infracțiunilor de corupție prevăzute de art. 10-13 din Legea nr. 78/2000 pentru prevenirea, descoperirea și sancționarea faptelor de corupție, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- c) infracțiuni împotriva intereselor financiare ale Uniunii Europene, prevăzute de art. 18¹-18⁵ din Legea nr. 78/2000, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- d) acte de terorism, prevăzute de art. 32-35 și art. 37-38 din Legea nr. 535/2004 privind revenirea și combaterea terorismului, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- e) spălarea banilor, prevăzută de art. 29 din Legea nr. 656/2002 pentru prevenirea și sancționarea spălării banilor, precum și pentru instituirea unor măsuri de prevenire și combatere a finanțării terorismului, republicată, cu modificările ulterioare, sau finanțarea terorismului, prevăzută de art. 36 din Legea nr. 535/2004, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- f) traficul și exploatarea persoanelor vulnerabile, prevăzute de art. 209-217 din Legea nr. 286/2009, cu modificările și completările ulterioare, sau de dispozițiile corespunzătoare ale legislației penale a statului în care respectivul operator economic a fost condamnat;
- g) fraudă, în sensul articolului 1 din Convenția privind protejarea intereselor financiare ale Comunităților Europene din 27 noiembrie 1995.

De asemenea, declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și a sancțiunilor aplicate faptei de fals în acte publice, că nici un membru al organului de administrare, de conducere sau de supraveghere al societății sau cu putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acesteia nu face obiectul excluderii așa cum este acesta definit la art. 164, alin (1) din Legea 98/2016.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor orice documente doveditoare de care dispunem.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Operator economic,

(semnatura autorizată)

(denumirea/numele)

DECLARAȚIE PRIVIND NEÎNCADRAREA ÎN ART. 165 ȘI 167 DIN LEGEA 98/2016

Subsemnatul _____, reprezentant împuternicit al _____, (denumirea/numele și sediul/adresa operatorului economic) în calitate de _____ (candidat/ofertant/ofertant asociat/terț susținător al candidatului/ofertantului) la procedura de _____ pentru achiziția de _____, cod CPV _____, la data de _____ organizată de _____ (denumirea autorității contractante), declar pe proprie răspundere că:

1. **Nu ne-am** încălcat obligațiile privind plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidate așa cum aceste obligații sunt definite de art. 165, alin. (1) și art. 166, alin. (2) din Legea 98/2016.
2. **Nu ne aflăm** în oricare dintre următoarele situații prevăzute de art. 167, alin (1) din Legea 98/2016, respectiv:
 - a) nu am încălcat obligațiile stabilite potrivit art. 51, iar autoritatea contractantă poate demonstra acest lucru prin oric mijloc de probă adecvat, cum ar fi decizii ale autorităților competente prin care se constată încălcareaa cesto robligații;
 - b) nu ne aflăm în procedura insolvenței sau în lichidare, în supraveghere judiciară sau în încetarea activității;
 - c) nu am comis o abatere profesională agravă care ne pune în discuție integritatea, iar autoritatea contractantă poate demonstra acest lucru prin orice mijloc de probă adecvat, cum ar fi o decizie a unei instanțe judecătorești sau a unei autorități administrative;
 - d) nu am încheiat cu alți operatori economici acorduri care vizează denaturarea concurenței în cadrul sau în legătură cu procedura în cauză;
 - e) nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în cadrul sau în legătură cu procedura în cauză;
 - f) nu am participat anterior la pregătirea procedurii de atribuire ceea ce a condus la o distorsionare a concurenței;
 - g) nu ne-am încălcat în mod grav sau repetat obligațiile principale ce ne reveneau în cadrul unui contract de achiziții publice, al unui contract de achiziții sectoriale sau al unui contract de concesiune încheiate anterior, iar aceste încălcări au dus la încetarea anticipată a respectivului contract, plata de daune-interese sau alte sancțiuni incomparabile;
 - h) nu ne facem vinovați de declarații false în conținutul informațiilor transmise la solicitarea autorității contractante în scopul verificării absenței motivelor de excludere sau al îndeplinirii criteriilor de calificare și selecție, am prezentat aceste informații sau suntem în măsură să prezentăm documentele justificative solicitate;
 - i) nu am încercat să influențăm în mod nelegal procesul decizional al autorității contractante, să obținem informații confidențiale care ne-ar putea conferi avantaje nejustificate în cadrul procedurii de atribuire, nu am furnizat din neglijență informații eronate care pot avea o influență semnificativă asupra deciziilor autorității contractante privind excluderea din procedura de atribuire a unui operator economic, selectarea acestuia sau atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru către respectivul operator economic.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor orice documente doveditoare de care dispunem.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Operator economic,

(semnătura autorizată)

(denumirea/numele)

**DECLARAȚIE PRIVIND EVITAREA CONFLICTULUI DE INTERESE POTRIVIT
ART. 59 ȘI 60 DIN LEGEA 98/2016**

1. Subsemnatul _____, reprezentant împuternicit al
_____, (denumirea/numeleşisediul/adresaoperatorului
economic) în calitate de _____
(candidat/ofertant/ofertantasociat/terţsusţinător al candidatului/ofertantului _____) la
procedura de _____, declar pe proprie răspundere,
următoarele: cunoscând prevederile art. 59 şi 60 din Legea nr.98/2016 privind achiziţiile publice şi
componenţa listei cu persoanele ce deţin funcţii de decizie în autoritatea contractantă cu privire la
organizarea, derularea şi finalizarea procedurii de atribuire, declar că societatea noastră nu se află în situaţia
de a fi exclusă din procedură.

Lista cu persoanele ce dețin funcții de decizie în autoritateacontractantăcu privire la organizarea, derulareașifinalizare a procedurii de atribuire:

1. Dr. Andrian Tibirna - Manager,
2. Dr. Eduard Motoescu – Director Medical,
3. Ec. Loredana Narcisa Gheorghiu - Dir. Financiar Contabil,
4. As. Corina Gagliu - Director Ingrijiri,
5. Razvan Tompea - Sef Serv.Administrativ,
6. Victoria Buruncenco - Sef Serviciu Achizitii Publice

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispun.

Înțeleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

2. Subsemnatul _____ declară că voi informa imediat autoritatea contractantă dacă vor interveni modificări în prezentada eclarăție la orice punct p eparcursul derulării procedurii de atribuire a contractului de achiziție publică au, în cazul în care vom fi desemnați câștigători, pe parcursul derulării contractului de achiziție publică, având în vedere și prevederile **art. 61din Legeanr. 98/2016**.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor orice documente doveditoare de care dispunem.

Înteleg că în cazul în care această declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Operator economic,

(semnatura autorizată)

OPERATOR ECONOMIC

(denumirea/numele)**FORMULAR DE OFERTA****LOT.....**

Catre

(denumirea autorității contractante și adresa completa)

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului

.....,

(denumirea/numele ofertantului)

ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, sa livram pentru suma de lei *(denumirea)*
(suma în litere și în cifre) fara T.V.A..

2. Ne angajam ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, sa livram la cea mai buna calitate pentru cele luni calendaristice.

(perioada în litere și în cifre)

3. Ne angajam sa menținem aceasta oferta valabila pentru o durata de zile,

(durata în litere și în cifre)

respectiv pâna la data de și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptata

(ziua/luna/anul)

oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică aceasta oferta, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

5. Precizam ca:

☐ depunem oferta alternativa, ale carei detalii sunt prezentate într-un formular de oferta separat, marcat în mod clar "alternativa";

☐ nu depunem oferta alternativa.

(se bifeaza opțiunea corespunzătoare)

6. Am înțeles și consimțim ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită ca fiind câștigătoare, sa constituim garanția de buna execuție în conformitate cu prevederile din documentația de atribuire.

7. Înțelegem ca nu sunteți obligați sa acceptați oferta cu cel mai scazut preț sau orice alta oferta pe care o puteți primi.

Data ____ / ____ / ____

_____, în calitate de _____, legal autorizat sa semnez oferta pentru

(semnatura)

și în numele _____

(denumirea/numele operator economic)

model
CONTRACT DE FURNIZARE
NR. _____ DATA _____

În temeiul **legii nr.98/2016, privind achizițiile publice**, s-a încheiat prezentul contract de furnizare produse,

Între

Autoritatea contractantă **Spitalul Clinic de Psihiatrie Prof.Dr.Alexandru Obregia**, adresa Sos. Berceni nr. 10, sector 4, București, telefon 021/334.82.50, fax 021/334.71.64, cod fiscal 4266162, cont de virament nr. RO16TREZ24F660601200401X deschis la Trezoreria sector 4, reprezentată prin Manager Dr. Andrian TIBIRNA, în calitate de **BENEFICIAR**

și

S.C. _____ SRL cu sediul în Bucuresti, str. _____ nr. _____, J 40/ _____, RO - _____, cont _____ deschis la Trezoreria sector _____ tel. _____, reprezentată prin Director _____, în calitate de **FURNIZOR** a intervenit prezentul contract de furnizare produse.

Clauze obligatorii

1. Obiectul principal al contractului

1.1 - Furnizorul se obligă să furnizeze, respectiv să livreze produsele oferțate conform Anexei și a cerințelor tehnice din caietul de sarcini, în perioada definită în prezentul contract,

1.2 - Achizitorul se obligă să achiziționeze, respectiv să cumpere produsele, conform comenzilor și să plătească prețul convenit în prezentul contract în termen de 60 zile, de la înregistrarea facturii la autoritatea contractantă, având atasate toate documentele ce atesta intrarea produselor în gestiunea spitalului, cantitatea și calitatea acestora.

2. Prețul contractului

2.1- Valoarea contractului plătitibilă furnizorului este de _____ lei fara TVA, conform tabelului:

Nr crt.	Denumire produs	Cod CPV	Unitate de masura	Canti-tate	Pret unitar fara TVA lei	Valoare Totala (fara TVA)	TVA	Valoare Totala (cu TVA)

3. Durata contractului

3.1 – Prezentul contract este valabil , de la data de până la

4. Documentele contractului

4.1 - Documentele contractului sunt:

Acte adiționale (dacă vor exista);

Caietul de sarcini;

Propunerea tehnică și propunerea financiară;

5. Obligațiile principale ale furnizorului

5.1 - Furnizorul se obligă să furnizeze produsele la standardele și sau performanțele solicitate prin caietul de sarcini.

5.2. - Furnizorul se obligă să furnizeze produsele în funcție de comenzile lansate de autoritatea contractantă, în limitele creditelor bugetare.

5.3 - Furnizorul se obligă să despagubească achizitorul împotriva oricărui:

i) reclamații și acțiuni în justiție, ce rezultă din încălcarea unor drepturi de proprietate intelectuală (brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalațiile sau utilajele folosite pentru sau în legătură cu produsele achiziționate, și

ii) daune-interese, costuri, taxe și cheltuieli de orice natură, aferente, cu excepția situației în care o astfel de încălcare rezultă din respectarea caietului de sarcini întocmit de către achizitor.

5.4 - Livrarea produselor se va face conform specificațiilor tehnice din caietul de sarcini, în termen de max _____ de la data transmiterii comenzii.

6. Obligațiile principale ale achizitorului

6.1 - Achizitorul se obligă să recepționeze produsele în termenul convenit.

6.2 - Achizitorul se obligă să plătească prețul produselor către furnizor în termenul convenit de la emiterea facturii de către acesta.

6.3. Termenul de plată este de 60 de zile de la înregistrarea facturii la autoritatea contractantă, având atasate toate documentele ce atesta intrarea produselor în gestiunea spitalului, cantitatea și calitatea acestora.

6.4 - Dacă achizitorul nu onorează facturile în termen de 60 zile atunci furnizorul are dreptul de a sista livrarea produselor și de a beneficia de reactualizarea sumei de plată la nivelul corespunzător zilei de efectuare a plății. Imediat după ce achizitorul își onorează obligațiile, furnizorul va relua livrarea produselor în max. 1 zi lucratoare.

7. Sancțiuni pentru neîndeplinirea culpabilă a obligațiilor

7.1 - În cazul în care, din vina sa exclusivă, prestatorul nu reușește să-și execute obligațiile asumate prin contract, atunci achizitorul are dreptul de a deduce din prețul contractului, ca penalități, o sumă echivalentă cu o cotă procentuală de 0,1% din prețul contractului.

7.2 - În cazul în care achizitorul nu onorează facturile în termen de 60 de zile, atunci acesta va plăti, ca penalități, o sumă echivalentă cu 0,1% pentru fiecare zi de intarziere din plata neefectuată.

7.3 - Nerespectarea obligațiilor asumate prin prezentul contract poate duce la rezilierea unilaterală a contractului după un termen de 10 zile calendaristice de la notificarea cauzei de reziliere. Partea prejudiciată de neîndeplinirea clauzelor contractului poate solicita și plata de daune interese.

7.4- Achizitorul își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul, printr-o notificare scrisă adresată prestatorului, fără nici o compensație, dacă acesta din urmă dă faliment, cu condiția ca această denunțare să nu prejudicieze sau să afecteze dreptul la acțiune sau despăgubire pentru prestator. În acest caz, prestatorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului.

Clauze specifice

8. Recepție, inspecții și teste

8.1 - 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.

8.2 - Inspecțiile și testele din cadrul recepției provizorii și recepției finale (calitative) se vor face la destinația finală a produselor – magazia unității.

8.3 - Dacă vreunul din produsele inspectate sau testate nu corespunde specificațiilor sau normelor în vigoare, achizitorul are dreptul sa îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului, de a înlocui produsele refuzate în maxim 48 de ore.

8.4 - 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.

8.5 – (1)Furnizorul are obligația de a ambala produsele pentru ca 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 și depozitării în aer liber, în așa fel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

(2) În cazul ambalării greutăților și volumelor în formă de cutii, furnizorul va lua în considerare, unde este cazul, distanța mare până la destinația finală a produselor și absența facilităților de manipulare grea în toate punctele de tranzit.

8.6 - Ambalarea, marcarea și documentația din interiorul sau din afara pachetelor va respecta strict cerințele ce vor fi special prevăzute în contract, inclusiv cerințele suplimentare.

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

9. Livrarea și documentele care însoțesc produsele

9.1 - Furnizorul are obligația de a livra produsele la destinația finală indicată de achizitor respectând:

- a) datele din comandă și
- b) termenul comercial stabilit;

9.2 - Furnizorul va transmite achizitorului documentele care însoțesc produsele:

- Factura fiscală în original
- Avis de însoțire a marfii
- Certificat de conformitate produse
- Certificat de calitate

9.3 - Certificarea de către achizitor a faptului că produsele au fost livrate parțial sau total se face după recepție, prin semnarea de primire de către reprezentantul autorizat al acestuia, pe documentele emise de furnizor pentru livrare.

9.4 - Livrarea produselor se consideră încheiată în momentul în care sunt îndeplinite prevederile clauzelor pentru recepția produselor.

10. Servicii

10.1 - Pe lângă furnizarea efectivă a produselor, furnizorul are obligația de a presta și toate serviciile accesorii furnizării produselor, inclusiv transportul și depozitarea acestora în condiții corespunzătoare fără a modifica prețul contractului.

11. Perioada de garanție acordată produselor

11.1 - (1) Perioada de garanție acordată produselor de către furnizor este cea declarată în propunerea tehnică din caietul de sarcini.

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

11.3 - 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 refuzate, beneficiază de o nouă perioadă de garanție care curge de la data înlocuirii produsului.

12. Ajustarea prețului contractului

12.1 – Pentru produsele livrate, plățile datorate de achizitor furnizorului sunt cele declarate în propunerea financiară, anexa la contract. Pretul ramane ferm pe toata perioada de desfasurare a contractului.

13. Amendamente

13.1 - Părțile contractante au dreptul, pe durata îndeplinirii contractului, de a conveni modificarea clauzelor contractului, prin act adițional, cu respectarea prevederilor art.221 din Legea nr.98/2016 privind achizițiile publice. In situatia nerespectarii prevederilor art.221, din legea nr.98/2016, autoritatea contractanta are dreptul de a denunta unilateral contractul de achizitie publica initial.

14. Întârzieri în îndeplinirea contractului

14.1 - Furnizorul are obligația de a îndeplini contractul de furnizare în perioada înscrisă în comanda autorității contractante.

14.2 - Dacă pe parcursul îndeplinirii contractului, furnizorul nu respectă graficul de livrare, acesta are obligația de a notifica, în timp util, achizitorului modificarea datei/perioadelor de furnizare.

14.3 - În afara cazului în care achizitorul este de acord cu o prelungire a termenului de furnizare, orice întârziere în îndeplinirea contractului dă dreptul achizitorului de a solicita penalități furnizorului.

14.4 –Doua situatii succesive in care furnizorul nu livreaza produsele comandate da dreptul achizitorului de a rezilia contractul.

15. Cesiunea

15.1 - Furnizorul poate cesiona doar creantele, obligatiile asumate prin contract ramanad in sarcina sa, asa cum sunt stipulate si asumate initial.

16. Forța majoră

16.1 – Forța majoră este constatată de o autoritate competentă.

16.2. Forța majoră exonerează părțile contractante de îndeplinirea obligațiilor asumate prin prezentul contract, pe toată perioada în care aceasta acționează.

16.3. Forța majoră apără de răspundere partea care o invocă și o dovedește în condițiile legii. Forța majoră se va notifica și dovedi în termen de 3 zile de la apariția ei, cu documente oficiale, emise de autoritățile competente.

16.4. Îndeplinirea contractului va fi suspendată în perioada de acțiune a forței majore, dar fără a prejudicia drepturile ce li se cuveneau părților până la apariția acesteia.

16.5. Dacă forța majoră acționează sau se estimează că va acționa o perioadă mai mare de 6 luni, fiecare parte va avea dreptul să notifice celeilalte părți încetarea de plin drept a prezentului contract, fără ca vreuna din părți să poată pretinde celeilalte daune-interese.

17. Soluționarea litigiilor

17.1 - Achizitorul și furnizorul vor face toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabilă, prin tratative directe, orice neînțelegere sau dispută care se poate ivi între ei în cadrul sau în legatură cu îndeplinirea contractului.

17.2 - Dacă, după 15 de zile de la începerea acestor tratative, achizitorul și furnizorul nu reușesc să rezolve în mod amiabil o divergență contractuală, fiecare poate solicita ca disputa să se soluționeze, de către instanțele judecătorești din Bucuresti.

18. Limba care guvernează contractul

18.1 - Limba care guvernează contractul este limba română.

19. Comunicări

19.1 - (1) Orice comunicare între părți, referitoare la îndeplinirea prezentului contract, trebuie să fie transmisă în scris.

(2) Orice document scris trebuie înregistrat atât în momentul transmiterii cât și în momentul primirii.

19.2 - Comunicările între părți se pot face și prin telefon, telegrama, telex, fax sau e-mail cu condiția confirmării în scris a primirii comunicării.

20. Incetarea contractului

20.1. Prezentul contract încetează de plin drept, fără a mai fi necesară intervenția unui tribunal arbitral/unei instanțe judecătorești, după data menționată la pct. **3.1.** sau în cazul în care una dintre părți:

- nu își execută una dintre obligațiile care îi revin în baza prezentului contract;
- este declarată în stare de incapacitate de plăți sau a fost declanșată procedura de lichidare (faliment) înainte de începerea executării prezentului contract;
- cesionează drepturile și obligațiile sale prevăzute de prezentul contract fără acordul celeilalte părți;

- își încalcă vreuna din obligațiile sale, după ce a fost avertizată, printr-o notificare scrisă, de către cealaltă parte, că o nouă nerespectare a acestora va duce la rezilierea prezentului contract;

- în termen de 3 zile de la data primirii notificării prin care i s-a adus la cunoștință că nu și-a executat ori își execută în mod necorespunzător oricare dintre obligațiile ce-i revin;

- în cazul a 3 (trei) negatii pentru nelivrarea în termenul asumat de către ofertant.

- în cazul în care, din bugetul achizitorului, fără a avea vreo culpă, au fost retrase fondurile alocate pentru această destinație.

20.2. Partea care invocă o cauză de încetare a prevederilor prezentului contract o va notifica celeilalte părți, cu cel puțin 5 zile înainte de data la care încetarea urmează să-și producă efectele.

20.3. Rezilierea prezentului contract nu va avea nici un efect asupra obligațiilor deja scadente între părțile contractante.

20.4. Prevederile prezentului capitol nu înlătură răspunderea părții care în mod culpabil a cauzat încetarea contractului.

20.5 - Achizitorul are dreptul de a denunța unilateral un contract de achiziție publică în perioada de valabilitate a acestuia în una dintre următoarele situații:

a) contractantul se afla, la momentul atribuirii contractului, în una dintre situațiile care ar fi determinat excluderea sa din procedura de atribuire potrivit art. 164 – 167 din Legea nr.98/20016;

b) contractul nu ar fi trebuit să fie atribuit contractantului respectiv, având în vedere o încălcare gravă a obligațiilor care rezultă din legislația europeană relevantă și care a fost constatată printr-o decizie a Curții de Justiție a Uniunii Europene

21. Legea aplicabilă contractului

21.1 - Contractul va fi interpretat conform legilor din România.

Părțile au înțeles să încheie azi _____, prezentul contract, în 2 exemplare, câte unul pentru fiecare parte.

Achizitor

Furnizor