



CONSILIUL JUDEȚEAN BACĂU

Cod operator date cu caracter personal: 2092

DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI BACĂU

Aleea Ghiocailor nr. 4 | Tel: +40 234 585 071 / +40 234 585 073 / +40 234 585 033 / + 40 234 576 970

Cod 600155, România | Fax: +40 234 519 042 / +40 234 511 525, Email: office@dgaspcbacau.ro

Serviciul Achizitii Publice

Nr. 55422/ 27.04.2026

INVITAȚIE DE PARTICIPARE

pentru achizitia prin „Negociere fără publicare prealabilă,
în condițiile art. 104 alin. (1), lit. c) din Legea nr. 98/2016”

pentru achizitia de Preparate din carne

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Bacău (D.G.A.S.P.C.), cu sediul în Bacău , Aleea Ghiocailor, nr.4, telefon: 0234.585.071, fax: 0234.519.042, intentionează să achiziționeze prin "procedura negociere fără publicarea prealabilă a unui anunț de participare", în conformitate cu art. 69, alin. (4) coroborat cu art. 104, alin.(1), lit.c) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice Preparate din carne

COD CPV 15130000-Produse din carne (Rev.2)

Coduri CPV secundare:

15131120-2 Salamuri (Rev.2)

15131200-7 Carne uscata, sarata, afumata sau condimentata (Rev.2)

15131700-2 Preparate pe baza de carne (Rev.2)

15131130-5 Carnati (Rev.2)

În acest context vă rugăm să aveți amabilitatea de a ne transmite oferta dumneavoastră care va fi întocmită conform Caietului de sarcini și formularelor anexate.

Procedura se va finaliza prin negociere cu depunerea ofertelor în plic închis sau pe adresa de email achizitiidgaspcbacau@gmail.com la care vor participa numai ofertanții declarați admiși la procedură.

I. Autoritatea contractanta:

Denumire si adrese

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Bacău

Cod de identificare fiscală: 8550000;

Adresa: Strada: Aleea Ghiocailor, nr. 4;

Localitate: Bacău;

Cod Postal: 600302;

Tara: România;

Codul NUTS: RO211 Bacău;

Adresa de e-mail: achizitiidgaspcbacau@gmail.com;

Nr de telefon: +40 234585071; Fax: +40 234519042;

Persoana de contact: Gavriluta Lidia;

Adresa web a sediului principal al autoritatii/entitatii contractante(URL) www.dgaspcbacau.ro;

Adresa web a profilului cumparatorului: www.e-licitatie.ro;

Comunicare

Documentele de achizitii publice sunt disponibile pentru acces direct, nerestricționat, complet și gratuit
Numar zile pana la care se pot solicita clarificari inainte de data limita de depunere a ofertelor/candidaturilor: 2

Informatii suplimentare pot fi obtinute de la: adresa mentionata mai sus

Ofertele, candidaturile sau cererile de participare trebuie depuse la: adresa mentionata mai sus

Limba în care se redactează oferta: limba română

Perioada de valabilitate a ofertei: Perioada de valabilitate a ofertei este de 30 de zile de la termenul limită de la primire a ofertelor.

Nu se acceptă depunerea de oferte alternative;

- Oferta va include și transportul până la sediile centrelor menționate în **caietul de sarcini**;
- **Oferta se va face pentru toate produsele conform caietului de sarcini**;
- Prețul unitar pe produs va fi exprimat în două zecimale;
- Nu se admit oferte parțiale;
- Perioada de valabilitate a ofertelor: **30 zile**;
- Procedura aplicată este **negociere fără publicarea prealabilă a unui anunț de participare**;
- Criteriul de atribuire este **pretul cel mai scazut**
- **Modalitatea de atribuire: contract de furnizare**;
- Perioada contractului: 3 luni
- Derularea contractului: contractul se va atribui operatorului economic clasat pe primul loc la finalizarea evaluării ofertelor, cu respectarea prevederilor *Caietul de Sarcini*.
- Actualizarea pretului contractului: nu. Pretul contractelor este fix și nu se ajustează.

Depozite valorice și garanții solicitate: nu este cazul.

III. CONDITII REFERITOARE LA CONTRACT

Executarea contractului este supusă altor condiții speciale: Nu

- Plata se va face în termen de **30 de zile** de la primirea facturii la sediul autorității contractante;
- Livrarea produselor se va face în urma comenzilor transmise de achizitor respectiv D.G.A.S.P.C.Bacau,
- Facturarea se va face pe fiecare centru în parte;

A. CRITERIILE DE CALIFICARE

A.1. Situația personală a candidatului sau ofertantului

Cerința 1 - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 164 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice

Încadrarea în situația prevăzută la art. 164 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice atrage excluderea ofertantului din procedura aplicată pentru atribuirea contractului de achiziție publică.

Cerința 2 - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 165 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice coroborat cu art. 166 (2) din același act normativ

Încadrarea în situația prevăzută la art. 165 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice atrage excluderea ofertantului din procedura aplicată pentru atribuirea contractului de achiziție publică.

Cerința 3 - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice

Încadrarea în situația prevăzută la art. 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice atrage excluderea ofertantului din procedura aplicată pentru atribuirea contractului de achiziție publică.

Cerința 4 - Declarație privind neîncadrarea în prevederile art. 59 și 60 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice

Încadrarea în situația prevăzută la art. 59 și 60 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice atrage excluderea ofertantului din procedura aplicată pentru atribuirea contractului de achiziție publică.

Persoanele care dețin funcții de decizie din cadrul autorității contractante în ceea ce privește organizarea, derularea și finalizarea procedurii de atribuire sunt:

1. Albut Alexandra - Director General

- | | | |
|-----|------------------------|---|
| 2. | Popa Ciprian | - Director general adjunct, component adulti |
| 3. | Avornicitei Irina | - Director general adjunct, component copii |
| 4. | Ene Mihai Daniel | - Director economic |
| 5. | Radu Carmen Luiza | - Sef Serviciu Juridic si Contencios |
| 6. | Capata Ionela Loredana | - Sef Serviciu Achizitii Publice |
| 7. | Grigoriu Nicoleta | - inspector de specialitate , Serviciul Achizitii Publice |
| 8. | Andries Oana Andreea | - inspector de specialitate , Serviciul Achizitii Publice |
| 9. | Contu Alina Lenuta | - inspector de specialitate, Serviciul Achizitii Publice |
| 10. | Gavriluta Lidia | - expert, Serviciul Achizitii Publice |
| 11. | Gradinaru Ana-Maria | - inspector de specialitate, Serviciul Achizitii Publice |

Cerinta nr.5

Ofertanții, terții susținători și subcontractanții trebuie să respecte regulile de evitare privind conflictul de interese și incidența art. 5K din Regulamentul (UE) 2022/576 al Consiliului din 8 aprilie 2022 de modificare a Regulamentului (UE) nr. 833/2014 privind măsuri restrictive având în vedere acțiunile Rusiei de destabilizare a situației în Ucraina

Modalitatea prin care poate fi demonstrată îndeplinirea cerinței:

Se va completa o Declarație pe proprie răspundere conform Regulament (UE) 2022/576. Se va prezenta pentru fiecare lot în parte de către fiecare ofertant/asociat, inclusiv de către tert sustinator / subcontractant, după caz, și va fi prezentată de toți participanții odată cu depunerea DUAE și ofertei în SEAP, cu informații aferente situației lor în cadrul secțiunii Documente de calificare.

B.CRITERIILE DE SELECTIE (CAPACITATEA OFERTANTULUI)

B.1. Capacitatea de exercitare a activității profesionale

Cerința 1- Certificat constatator eliberat de Oficiul National al Registrului Comertului

Se va prezenta – Certificat constatator eliberat de Oficiul Registrului Comerțului de pe lângă Tribunalul Teritorial, în original, copie legalizată sau copie cu mențiunea “conform cu originalul”, valabil la data limită de depunere a ofertelor, din care să rezulte: adresa actuală și obiectul de activitate al societății.

Pentru persoane fizice/juridice române: Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comerțului (copie certificată pe proprie răspundere pentru conformitate cu originalul), ofertantul își va asuma răspunderea cu privire la faptul că informațiile cuprinse în acest document trebuie să fie valabile/reale, la data limită de depunere a ofertelor.

Pentru persoanele juridice străine: - documente edificatoare care să dovedească o formă de înregistrare ca persoană juridică sau de atestare ori apartenență din punct de vedere profesional, în conformitate cu prevederile legale din țara în care candidatul/ofertantul este rezident.

Documentele vor fi prezentate în original/ copie legalizată/copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul”, în limba în care au fost emise, însoțite de o traducere autorizată a acestora în limba română., conform legii nr.178/1997. Originalul se va restitui în 24 de ore de la data deschiderii ofertelor.

Documentele justificative care probează îndeplinirea celor asumate prin completarea declarațiilor urmează a fi prezentate, la solicitarea autorității contractante, doar de către ofertantul clasat primul loc în clasamentul intermediar întocmit la finalizarea evaluării ofertelor.

Aceste documente pot fi:

1. Certificate constatatoare privind lipsa datoriilor cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat, etc.) la momentul prezentării. Din aceste certificate constatatoare trebuie să reiasă lipsa datoriilor RESTANTE cu privire la plata impozitelor, taxelor sau a contribuțiilor la bugetul general consolidat (buget local, buget de stat, etc.) la

momentul prezentării.

2. Cazierul judiciar al operatorului economic și al membrilor organului administrativ, de conducere sau de supraveghere al respectivului operator economic, sau a celor ce au putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia, așa cum rezultă din certificatul constatator emis de ONRC/actul constitutiv.

3. După caz, documente prin care se demonstrează faptul că operatorul economic poate beneficia de derogările prevăzute la art. 166, alin. (2), art.167, alin (2), art.171 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

4. Alte documente edificatoare, după caz.

Documentele vor fi prezentate în original sau copie legalizată sau copie lizibilă cu mențiunea „conform cu originalul. Valabilitatea acestora se va raporta la “momentul prezentării acestora” întrucât documentele va fi prezentat numai de către ofertantul clasat pe primul loc după aplicarea criteriului de atribuire, conform art.196 alin. (2) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

B.2 Capacitatea economică și financiară

Nu se solicită cerințe privind situația economică și financiară, inclusiv cifra de afaceri, întrucât acestea nu sunt necesare și nu sunt proporționale cu gradul de complexitate al prezentei achiziții.

B. Capacitatea tehnică și/sau profesională

Ofertanții (operator economic sau membrii asocierii de operatori economici, împreună) trebuie să demonstreze că în ultimii 3 ani, respectiv 2023.2024.2025 (calculați până la data limită de depunere a ofertelor) au furnizat produse similare în valoare cumulată de cel puțin:

- **186.191,63 lei**

Prin produse similare autoritatea contractantă înțelege: „Preparate din carne”.

Documente justificative:

Următoarele documente justificative care probează îndeplinirea cerinței vor fi prezentate:

- procesul-verbal de recepție sau alte documente din care să reiasă următoarele informații: beneficiarul, cantitatea/valoarea, perioada și locul livrării;
- recomandări;
- alte documente echivalente.

Modul de prezentare al propunerii tehnice

Propunerea tehnică se va elabora astfel încât să se poată verifica cu ușurință corespondența cu cerințele și specificațiile tehnice prevăzute în caietul de sarcini, inclusiv în Fișele tehnice ale echipamentelor. Specificațiile tehnice ale produselor/echipamentelor medicale prevăzute în prezentul caiet de sarcini sunt minimale și reprezintă condiții obligatorii, în cazul nerespectării acestora, oferta va fi declarată neconformă. Nu se admite prezentarea pe post de propunere tehnică o ofertă cu simpla copiere a specificațiilor din fișele tehnice și nu se admite copierea în tot sau în parte a caietului de sarcini în cadrul propunerii tehnice. În acest scop, pornind de la propria expertiză a ofertantului în domeniul contractului ce urmează să fie atribuit și prin raportare la necesitățile, obiectivele și constrângerile autorității contractante, astfel cum au fost acestea descrise în cadrul Caietului de sarcini, propunerea tehnică va cuprinde informații relevante privind abordarea propusă de ofertant pentru execuția contractului.

Fișele tehnice ale produselor se vor completa pentru fiecare produs oferit și vor cuprinde toate informațiile necesare în vederea determinării corespondenței între echipamentul oferit și cerințele minimale din caietul de sarcini. În cazul în care pe parcursul îndeplinirii contractului se constată că nu sunt respectate elementele propunerii tehnice (sunt inferioare sau nu corespund cerințelor prevăzute în caietul de sarcini) autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul ori de a sista

furnizarea echipamentelor.

Propunerea tehnică se va prezenta la rubrica special prevăzută în S.E.A.P. în acest sens, respectiv „Documente de calificare și propunere tehnică” pentru fiecare lot în parte și va include: Formularul de Propunere tehnică care trebuie să cuprindă minim următoarele informații:

a. Descrierea echipamentelor oferite;

b. Informații privind operațiunile cu titlu accesoriu necesar a fi realizate după cum urmează: garanție, Livrare, ambalare, etichetare, transport și asigurare pe durata transportului, Instalare, testare și punere în funcțiune, Instruirea personalului pentru utilizare, Mentenanță preventivă în perioada de garanție, Mentenanță corectivă în perioada de garanție, Suport tehnic, Piese de schimb și materiale consumabile pentru activitățile din programul de mentenanță corectivă;

c. Se vor prezenta documentele care conțin specificațiile tehnice ale produselor oferite, sau modalitatea de acces la acestea (link/pagina web producator) necesare autorității contractante în vederea stabilirii conformității caracteristicilor tehnice solicitate în fișele tehnice cu specificațiile tehnice ale echipamentelor, indicându-se caracteristicile tehnice și OBLIGATORIU corespondența acestora cu precizarea numărului de pagină din documentul indicat;

d. Orice alte informații relevante pentru demonstrarea conformității propunerii tehnice raportat la cerințele solicitate prin caietul de sarcini. (Ofertantii vor prezenta, suplimentar față de informațiile solicitate din prezentul formular, orice alte informații relevante pentru demonstrarea conformității propunerii tehnice, asigurându-se ca au fost tratate toate cerințele solicitate prin caietul de sarcini).

De asemenea, ofertantul va completa și va include în mod obligatoriu în Propunerea sa Tehnică următoarele formulare:

1. Fișele tehnice ale produselor completate INTEGRAL cu informațiile solicitate. (Acestea sunt puse la dispoziția ofertanților în format editabil în cadrul fișierului Anexa I la Caietul de sarcini.)

2. Se va prezenta o Declarație pe proprie răspundere (model propriu) cu privire la disponibilitatea pieselor de schimb originale sau echivalente (direct sau prin intermediul unor reprezentanți desemnați) pe toată durata de viață estimată a echipamentului.

3. Se va prezenta Declarația pe proprie răspundere că la elaborarea ofertei s-a ținut cont de obligațiile relevante în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă, asumată de toți membrii asocierii în cazul în care există – Formular model din secțiunea de formulare

4. Se va prezenta Declarația privind acceptarea clauzelor contractuale – Formular model din secțiunea de formulare 5. Se va prezenta Declarația privind partea/ partile din Propunerea tehnică și financiară care au caracter confidențial

5. Formularul de oferta tehnică

Modul de prezentare al propunerii financiare

Propunerea financiară se va prezenta în lei, cu evidențierea TVA separat și va fi întocmită și depusă distinct pentru fiecare lot în parte și va conține următoarele documente:

1. Formularul de ofertă – Formular model din secțiunea de formulare

2. Centralizator de prețuri – Anexa 1 la Formularul de oferta Propunerea financiară trebuie să cuprindă informații și detalii suficiente pentru a permite evaluarea ofertei conform cerințelor din prezentul caiet de sarcini. Prețul ofertat trebuie să includă toate costurile cu transportul, ambalarea și toate cheltuielile care vor fi angajate de către operatorul economic în condițiile de livrare și punere în funcțiune prevăzute în prezentul caiet de sarcini. Perioada de valabilitate a ofertei: 30 zile de la termenul limită de depunere a ofertelor. Propunerea financiară va fi încărcată în SEAP rubrica special dedicată “Oferta financiară” atât în varianta scanată, semnată și ștampilată cât și în varianta numerică criptată. Valoarea totală a propunerii financiare se criptează în SEAP în secțiunea corespunzătoare fiecărui lot.

Nota 1: Propunerea financiară trebuie să se încadreze în fondurile care pot fi disponibilizate pentru fiecare produs în parte, pentru îndeplinirea contractului de achiziție publică, precum și să nu se afle în situația prevăzută la art. 210 din Legea 98/2016. S

Nota 2: În situația în care, în scopul verificării conformității Propunerii Financiare, Autoritatea

Contractanta solicita clarificari/ completari, atat solicitarea cat si raspunsul Ofertantului se transmit in SEAP in format electronic, semnate cu semnatura electronica extinsa.

Nota 3: Erorile aritmetice si/ sau viciile de forma vor fi corectate de catre Beneficiar conform prevederilor legale, numai cu acceptul ofertantului. In cazul in care Ofertantul nu accepta corectia acestor erori/vicii, oferta sa va fi declarata neconforma. Erorile aritmetice reprezinta aspecte care pot fi clarificate cu ajutorul principiilor prevazute la art. 2 alin. (2) din Lege, elementele propunerii financiare urmand a fi corectate, implicit alaturi de pretul total al ofertei, prin refacerea calculelor aferente, pe baza datelor/informatiilor care sunt cunoscute de catre toti participantii, deoarece sunt prevazute in legislatia aplicabila, documentatia de atribuire, si/sau in alte documente prezentate de ofertant. Viciile de forma reprezinta acele erori sau omisiuni din cadrul unui document a caror corectare/ completare este sustinuta in mod neechivoc de sensul si de continutul altor informatii existente initial in alte documente prezentate de ofertant sau a caror corectare/completare are rol de clarificare sau de confirmare, nefiind susceptibile de a produce un avantaj incorect in raport cu ceilalti participantii la procedura de atribuire.

Nota 4: In cazul unei oferte care are un pret aparent neobisnuit de scazut in raport cu produsele care constituie obiectul contractului de achizitie publica care urmeaza a fi atribuit, Autoritatea Contractanta are obligatia de a solicita Ofertantului care a depus o astfel de oferta clarificari cu privire la pretul sau costul propus.

Nota 5: Explicatiile aduse de Ofertant vor fi insotite de dovezi concludente privind elementele prevazute la art. 210 alin. (2) din Lege, precum si, dupa caz, documente privind preturile ce pot fi obtinute de la furnizori, nivelul de salarizare al personalului ofertantului, etc.

Nota 6: In cazul in care Ofertantul nu prezinta comisiei de evaluare informatiile si/sau documentele solicitate sau acestea nu justifica in mod corespunzator nivelul scazut al pretului sau al costurilor propuse, oferta va fi considerata neconforma.

Nota 7: Autoritatea Contractanta va aplica factorii de evaluare privind componenta financiara doar pentru ofertele declarate admisibile, respectiv acele oferte care nu au fost respinse de comisia de evaluare in urma verificarii si evaluarii potrivit art. 132 si art. 133 din HG 395/2016.

Nota 8: Cu exceptia cazurilor expres prevazute in contract, Contractantul nu va avea dreptul de a solicita o crestere a pretului solicitat prin propunerea financiară invocând motivul ca produsele au costat mai mult decât acesta a anticipat în cadrul propunerii sale financiare.

DESEMNAREA OFERTEI CASTIGATOARE

Autoritatea contractanta are obligatia de a stabili oferta castigatoare pe baza criteriului de atribuire precizat in Documentatia de Atribuire. Evaluarea ofertelor se realizeaza prin acordarea, pentru fiecare oferta in parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicarii algoritmului de calcul stabilit in documentatia de atribuire. Clasamentul ofertelor se stabileste prin ordonarea descrescatoare a punctajelor respective, oferta castigatoare fiind cea de pe primul loc, respectiv cea cu pretul cel mai scazut. În cazul în care două sau mai multe oferte sunt clasate pe primul loc, cu punctaje egale, departajarea se va face printr-o noua oferta de pret solicitata de autoritatea contractanta . În situația în care egalitatea se menține, autoritatea contractantă are dreptul să solicite noi propuneri financiare, și oferta câștigătoare va fi desemnată cea cu propunerea financiară cea mai mică

Nota 1: Inainte de atribuirea contractului, Autoritatea Contractanta solicita Ofertantului clasat pe primul loc, dupa aplicarea criteriului de atribuire sa prezinte documente justificative actualizate prin care sa demonstreze indeplinirea tuturor criteriilor de calificare.

Nota 2: In situatia in care Ofertantul clasat pe primul loc nu demonstreaza in mod corespunzator indeplinirea integrala a tuturor criteriilor de calificare, Autoritatea Contractanta solicita ofertantului clasat pe locul urmator sa depuna toate documentele justificative ca dovada a informatiilor cuprinse in DUAE, in scopul verificarii indeplinirii criteriilor de calificare. Autoritatea contractanta atribuie contractul Ofertantului clasat pe locul urmator, daca acesta indeplineste toate criteriile de calificare prevazute in anuntul de participare si/sau in fisa de date a achizitiei.

Modul de prezentare al ofertei

1. Ofertanții trebuie să transmită oferta și documentele asociate doar în format electronic, conform instrucțiunilor din prezentul document, și doar prin încărcarea acestora în SEAP în secțiunile specifice disponibile în sistemul informatic, cel târziu la data și ora limită pentru primirea ofertelor specificate în anunțul de participare. Elaborarea și depunerea ofertei se va realiza pe loturi. Nu este admisă depunerea de oferte parțiale în cadrul unui lot, operatorii economici având obligația ofertării tuturor produselor ce fac obiectul lotului. Este admisă depunerea de oferte pentru unul, mai multe sau toate loturile. Ofertanții vor trebui să fie înregistrați în SICAP, iar TOATE documentele transmise să fie semnate cu semnatura electronică extinsă validă, bazată pe un certificat calificat nesuspendat sau nerevocat la momentul semnării ofertei în conformitate cu prevederile legale referitoare la semnatura electronică semnatarului respectivelor documente, eliberat de un furnizor de servicii de certificare acreditat în condițiile legii.

Toate documentele care fac parte din oferta vor purta în mod obligatoriu semnatura electronică. Ofertantul trebuie să ia toate măsurile astfel încât oferta să fie transmisă în SICAP până la data și ora-limita de depunere a ofertelor, menționate în cadrul anunțului de participare.

Oferta trebuie să conțină următoarele documente, completate în mod corespunzător: -

- Garanția de participare -nu este cazul
- Formularul - Imputernicire, prin care ofertantul desemnează persoana/persoanele care semnează c. semnatura electronică extinsă și documentele însoțitoare.

- Formularul - Imputernicire mandat, prin care se mandatează o persoană care să reprezinte Societatea cu puteri depline

- Formularul - Acord de asociere (dacă este cazul)

- Formularul - Angajament ferm privind susținerea acordată ofertantului pentru îndeplinirea criteriului referitor la capacitatea tehnică (art. 179 lit. b) din Legea nr. 98/2016, respectiv art. 192 lit. b) din Legea nr. 99/2016) - Formularul - Angajament ferm privind susținerea acordată ofertantului pentru îndeplinirea criteriului referitor la situația economică și financiară (art. 175 alin. (2), lit. a) și b) din Legea nr. 98/2016, respectiv art. 188 alin. (2), lit. a) și b) din Legea nr. 99/2016)

- Formularul - Acordul de subcontractare (dacă este cazul)

- Formularul - Formularul de Propunere tehnică completat INTEGRAL cu informațiile solicitate

- Formularul - Formularul de oferta financiară + Anexa 1 la Formularul de oferta

- Formularul - Declarație privind respectarea reglementărilor obligatorii din domeniul mediului, social, al relațiilor de muncă și privind respectarea legislației de securitate și sănătate în munca

- Formularul - Declarație de consimțământ privind prelucrarea datelor cu caracter personal

- Formularul - Declarație privind partea/ partile din Propunerea tehnică și financiară care au caracter confidențial

- Formularul - Declarație privind acceptarea clauzelor contractuale

- Formularul Angajamentul ofertantului de a nu subcontracta serviciile conexe furnizării produselor ulterior emiterii comenzii de livrare fără acceptul autorității contractante, către operatori economici care nu au fost nominalizați ca fiind subcontractanți de specialitate în cadrul ofertei în alte condiții decât cele prevăzute la art. 219 din Legea nr. 98/2016, coroborate cu cele ale art. 151 din Anexa la H.G. nr. 395/2016, model propriu

Orice operator economic are dreptul de a participa la procedura de atribuire în calitate de Ofertant, individual ori în comun cu alți operatori economici, inclusiv în forme de asociere temporară constituite în scopul participării la procedura de atribuire, subcontractant propus sau tert sustinator, în condițiile prevăzute de lege.

2. INFORMATII PRIVIND ASOCIEREA (dacă este cazul):

Mai mulți operatori economici au dreptul de a se asocia cu scopul de a depune oferta comună, fără a fi obligați să adopte sau să constituie o anumită formă juridică pentru depunerea ofertei. În cazul depunerii unei oferte comune, fiecare operator economic membru al asocierii nu trebuie să se afle în situația care determină excluderea din procedura de atribuire, conform prevederilor art. 164, art. 165, art. 167 din Legea

98/2016. De asemenea, asociatii au obligatia depunerii declaratiei cu privire la art. 60 din Legea 98/2016, a Declaratiei pe proprie raspundere conform Regulament (UE) 2022/576 (formularul nr. 4) si a declaratiei de consimtamant privind prelucrarea datelor cu caracter personal (formularul nr. 5). Pentru persoanele juridice straine documentele se vor prezenta in limba de origine si in traducere autorizata in limba romana. In cazul depunerii unei oferte comune, fiecare operator economic membru al asocierii are obligatia de a completa DUAE cu toate informatiile solicitate de Autoritatea Contractanta in Documentatia de Atribuire. La solicitarea autoritatii contractante, doar ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire asupra ofertelor admisibile, va prezenta documente justificative ale asociatilor care probeaza indeplinirea cerintei privind capacitatea tehnica si profesionala conform Notificare ANAP nr. 256/08.12.2016. Ofertantii vor depune, odata cu DUAE acordul de asociere, daca este cazul. Potrivit prevederilor art. 185 alin. (1) din Legea 98/2016, cu modificarile si completarile ulterioare, "In cazul in care mai multi operatori economici participa in comun la procedura de atribuire, indeplinirea criteriilor privind capacitatea tehnica si profesionala se demonstreaza prin luarea in considerare a resurselor tuturor membrilor grupului, iar autoritatea contractanta solicita ca acestia sa raspunda in mod solidar pentru executarea contractului de achizitie publica."

3. INFORMATII PRIVIND TERTUL SUSTINATOR (daca este cazul):

În cazul în care ofertantul/candidatul își demonstrează capacitatea tehnica si profesionala, invocând suportul unui/unor tert/terti, in conditiile Legii, atunci acesta are obligatia de a dovedi sustinerea de care beneficiaza prin prezentarea unui angajament ferm. In cazul in care beneficiaza de sustinere din partea unui tert, ofertantul va prezenta: a) Angajamentul ferm privind sustinerea capacitatii tehnice acordata de tertul sustinator care va fi incarcat in SEAP impreuna cu DUAE si cu oferta si va fi semnat cu semnatura electronica extinsa, bazata pe un certificat calificat, eliberat de un furnizor de servicii de certificare acreditat in conditiile legii. b) documentele transmise ofertantului de catre tertul/tertii sustinator/sustinatori din care sa rezulte modul efectiv prin care tertul/tertii sustinator/sustinatori asigura indeplinirea propriului angajament de sustinere, care se constituie in anexe la angajamentul ferm. Documentele prezentate trebuie sa indice concret care sunt resursele (materiale/ umane/ tehnice etc) pe care tertul le va mobiliza in cazul in care operatorul economic intampina dificultati pe parcursul derularii contractului sau se va afla in imposibilitatea derularii contractului, tipul acestor documente fiind determinat de obligatiile asumate de ofertant si tertul sustinator prin angajamentul ferm. Tertul sustinator va dovedi prin documentele prezentate ca detine toate resursele invocate ca element de sustinere a ofertantului. Aceste documente vor fi incarcate in SEAP impreuna cu Angajamentul ferm, cu DUAE si cu oferta, si vor fi semnate cu semnatura electronica extinsa, bazata pe un certificat calificat, eliberat de un furnizor de servicii de certificare acreditat in conditiile legii. c) certificate/ documente emise sau contrasemnate de o autoritate ori de catre clientul beneficiar si/sau procese verbale de receptie si/sau documente constatatoare emise de autoritatile contractate si/sau certificari de buna executie, din care sa reiasa toate elementele necesare pentru confirmarea indeplinirii cerintei de capacitate tehnica. Documentele mentionate la pct c) vor fi prezentate de ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire, anterior atribuirii contractului, la solicitarea Autoritatii Contractante, cu respectarea cerintelor privind semnarea electronica a documentelor. Subcontractantii pe a cărorcapacități ofertantul/candidatul se bazează pentru demonstrarea îndeplinirii anumitor criterii de calificare și selecție, sunt considerați și terți susținători, caz în care acordul de subcontractare reprezintă, în același timp, și angajamentul ferm. Nota 1: Conform art. 183, alin (2) din Legea 98/2016 – Dacă tertul/terții nu îndeplinește/îndeplinesc criteriile relevante privind capacitatea sau se încadrează în unul dintre motivele de excludere prevăzute la art. 164, 165 și 167, autoritatea contractantă solicită o singură dată, ca operatorul economic să înlocuiască tertul/terții susținător/susținători fără ca acest aspect să aducă atingere principiului tratamentului egal prevăzut la art. 2 alin. (2) lit. b).

3. INFORMATII PRIVIND SUBCONTRACTANTII

In cazul in care ofertantul, va subcontracta o parte din contract, are obligatia de a completa DUAE, „Criterii de selectie” Sectiunea C „Capacitatea tehnica si profesionala” – subsectiunea „Proportia de subcontractare” De asemenea, fiecare subcontractant va completa un formular DUAE separat care sa

cuprinda informatiile solicitate in „Motive de excludere”. Subcontractantul, pe a caror capacitati se bazeaza ofertantul, trebuie sa completeze, DUAE separat, care sa cuprinda pe langa informatiile solicitate in „Motive de excludere” si informatiile solicitate in „Criterii de selectie”. In cazul in care ofertantul va subcontracta o parte din contract, ofertantul va prezenta odata cu depunerea DUAE, acordul de subcontractare. Acordul de subcontractare va fi prezentat semnat olograf de catre reprezentantii partilor intre care a fost incheiat. Ofertantul clasat pe primul loc dupa aplicarea criteriului de atribuire asupra ofertelor admisibile, la solicitarea Autoritatii Contractante, va prezenta, daca este cazul, documente relevante referitoare la capacitatea tehnica a subcontractantilor propusi cu privire la partea/partile din contract pe care acestia urmeaza sa o/le indeplineasca efectiv. Subcontractantul, pe a caror capacitati ofertantul se bazeaza pentru demonstrarea indeplinirii anumitor criterii de calificare si selectie sunt considerati si terti sustinatori, caz in care acordul de subcontractare reprezinta, in acelasi timp, si angajament ferm. Nota 1: Conform art. 170, alin (2) din Legea 98/2016 – In cazul in care este identificata o situatie de excludere, cu aplicarea in mod corespunzator a dispozitiilor art. 171, AC solicita ofertantului o singura data sa înlocuiasca un subcontractant in legatura cu care a rezultat, in urma verificarii, ca se afla in aceasta situatie. AC va efectua plati directe corespunzatoare partii/partilor din contract indeplinita de catre subcontractantii propusi in oferta doar daca subcontractantii si-au exprimat optiunea in acest sens la momentul semnarii contractului

5. Operatorul economic este obligat sa depuna DUAE odata cu oferta si pentru asociat/te sustinator/subcontractant, sub sanctiunea respingerii acesteia din urma ca inacceptabila conform art. 137 alin. (2) lit. b) din H.G. nr. 395/2016.

6. Toate certificatele/documentele solicitate trebuie sa contina stampila si semnatura reprezentantului legal al ofertantului. Pe toate documentele se va mentiona numele in clar al semnatarului imputernicit, functia si semnatura. In cazul in care documentele nu sunt semnate de reprezentantul legal al societatii, conform Certificatului Constatator, se va prezenta o imputernicire (conform formularului "Imputernicire", prin care se mandateaza o persoana care să reprezinte Societatea cu puteri depline de la acesta pentru persoana desemnata sa reprezinte societatea si sa semneze documentele in numele ei).

7. Documentele emise de autoritatile competente vor fi valabile la momentul prezentarii acestora.

8. Oferta va fi prezentata obligatoriu in limba romana. Daca este cazul documentele vor fi traduse de un traducator autorizat

9. Avand in vedere prevederile art.123 alin.(1) din HG 395/2016, ofertantul va elabora oferta în conformitate cu prevederile documentatiei de atribuire si indica, în cuprinsul acesteia (daca este cazul) care informatii din propunerea tehnica si/sau din propunerea financiara sunt confidentiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, în baza legislatiei aplicabile. In acest scop va prezenta Formularul - Declaratie privind partea/partile din propunerea tehnica si financiara care au caracter confidential. Nu este suficientă indicarea informatiilor din propunerea tehnica si/sau din propunerea financiara care sunt confidentiale, clasificate sau sunt protejate de un drept de proprietate intelectuala, în baza legislatiei aplicabile. Ofertantul va motiva solicitarea prin prezentarea de documente elocvente prin care sa probeze cele solicitate in Declaratie.

Confidențialitatea procesului de evaluare

Toate informațiile cu privire la examinarea, evaluarea și compararea Ofertelor, inclusiv cele referitoare la clarificările solicitate de la Ofertanți, precum și recomandările pentru atribuirea Contractului, nu vor fi făcute publice Ofertanților și nici altor persoane care nu sunt implicate oficial în acest proces până când nu se notifică participanții la procedură cu privire la rezultatul derulării procedurii.

Din momentul deschiderii/accesării conținutului Ofertelor și până în momentul semnării Contractului, Ofertanții care au depus Oferta nu trebuie să contacteze reprezentanții Autorității Contractante și comisia de evaluare cu privire la orice aspect legat de procesul de evaluare a Ofertelor.

Orice încercare a unui Ofertant de a aborda direct orice membru al comisiei de evaluare, orice angajat al Autorității Contractante sau al furnizorului de servicii auxiliare achiziției sau orice expert co-optat pe parcursul perioadei de evaluare va fi considerat motiv legitim pentru respingerea Ofertei.

Ofertanții trebuie să răspundă la orice solicitare de clarificări transmisă de către comisia de evaluare a Ofertelor, utilizând mijloace electronice de comunicare, sau prin depunerea acestora la Registratura unitatii, din Aleea Ghiocilor nr.4, Bacau.

În cazul în care, după transmiterea comunicării privind atribuirea Contractului, un Ofertant dorește să afle în detaliu motivele pentru care Oferta sa nu a fost selectată, trebuie să-și adreseze cererea Autorității Contractante, care va asigura o explicație în scris. Orice solicitare de explicații transmisă de un Ofertant trebuie să se refere numai la propria Ofertă și nu la informații cu privire la Oferta concurenților. Orice încercare a unui Ofertant de a influența activitatea comisiei de evaluare va rezulta în respingerea Ofertei.

Clarificări referitoare la conținutul Ofertelor:

Comisia de evaluare poate solicita oricărui Ofertant clarificari conform Legii nr.98/2016.

Orice clarificare prezentată de către un Ofertant și care nu este primită ca răspuns la o cerere emisă de către comisia de evaluare nu va fi luată în considerare. Cererile de clarificare emise de comisia de evaluare a Ofertelor și răspunsurile aferente se vor face utilizând mijloace electronice de comunicare.

Nu se vor încerca, oferi sau permite, modificări de substanță ale Ofertei sau ale prețurilor, cu excepția confirmării corecției erorilor aritmetice constatate pe parcursul procesului de evaluare a Ofertelor. În cazul în care un Ofertant nu oferă clarificările la Ofertă, la data și ora stabilită în cererea de clarificare a Autorității Contractante, Oferta să poate fi respinsă.

Notificarea privind rezultatul procedurii

Înainte de expirarea perioadei de valabilitate a Ofertei și imediat după finalizarea evaluării, Autoritatea Contractantă va notifica în scris Ofertantul declarat câștigător cu privire la faptul că Oferta sa a fost acceptată. În același timp, Autoritatea Contractantă va notifica, de asemenea, și pe ceilalți Ofertanți asupra rezultatelor procedurii.

Procedura de contestare: Precizari privind termenul (termenele) pentru procedurile de contestare: Persoanele care consideră că au fost lezate de o eroare sau de o abatere în timpul procedurii de atribuire, ca rezultat al unei acțiuni a Autorității Contractante, care încalcă legile privind achizițiile publice, au dreptul sa depuna contestatie, conform prevederilor Legii nr. 101/2016, in termenul prevazut la art 8.

Organismul de solutionare a contestatiilor: Consiliul National de Solutionare a Contestatiilor, Adresa: Str. Stavropoleos nr. 6, sector 3; Localitate: Bucuresti; Cod Postal: 030084; Tara: Romania; Codul NUTS: RO321 Bucuresti; Adresa de e-mail: office@cnsr.ro; Nr de telefon: +40 213104641; Adresa web a sediului principal al autoritatii/entitatii contractante(URL) <http://www.cnsr.ro>;

Aceasta achizitie este periodica: nu.

Oferta și documentele care însoțesc oferta se vor depune în plic sigilat la registratura D.G.A.S.P.C. Bacau din Aleea Ghiocilor nr.4 sau electronic pe adresa de mail achizitiidgaspcbacau@gmail.com

Data limită pentru depunerea ofertei: 07.05.2026, ora 16.00

Deschiderea ofertelor: 07.05.2026, ora 14.00

Negocierea: 08.05.2026, ora 12.00

Locul deschiderii ofertelor: sediul D.G.A.S.P.C. Bacau din Aleea Ghiocilor nr.4, et.I, Sala de sedinte.

Condiții pentru participare la ședința de deschidere: fiecare ofertant va putea fi reprezentat oficial în fața comisiei de evaluare de o singură persoană, pe baza împuternicirii de participare la procedură și a

Cărții de Identitate.

Modul de prezentare, sigilare și marcarea a ofertei și a documentelor care însoțesc oferta:

- Plicul cu oferta va fi sigilat și va conține: documentele de calificare, oferta tehnică și oferta financiară; marcat cu adresa Autorității Contractante; cu inscripția „A NU SE DESCHIDE ÎNAINTE DE^{07.05.2026}....., ora ¹⁴⁰⁰.....”.
- Plicul va fi marcat cu numele ofertantului și adresa pentru a putea fi returnat nedeschis în cazul în care este depus la o altă adresă sau sunt depuse după data și ora limită depunerii ofertei;
- Plicul va fi însoțit de mențiunea „pentru Compartimentul Achiziții Publice – procedura negociere fără publicarea prealabilă a unui anunț de participare”;
- Numarul de exemplare : 1 exemplar al ofertei in original/ copie conforma cu originalul.
- Separat de plicul cu oferta se va depune documentul de înscriere la procedură.

Alte informații: Pentru ca oferta sa fie considerata admisa trebuie sa indeplineasca toate cerintele obligatorii prevazute in prezenta invitatie. Nu se accepta oferte alternative, incomplete la oferta de baza. Nu se accepta oferte depuse/transmise dupa data limita de depunere oferte.

Persoanele de contact pentru informații suplimentare sunt:
Grigoriu Nicoleta, telefon 0738.328.205.

**Director General,
Albut Alexandra**



Director Directie Economica,

Ene Mihai Daniel

Sef serviciu Juridic si contencios,

Radu Carmen Luiza

Vizat,

Control Financiar Preventiv

Sef Serviciu Achizitii Publice,

Capata Loredana Ionela

Întocmit, inspector de specialitate

Grigoriu Nicoleta



CONSILIUL JUDEȚEAN BACĂU

Cod operator date cu caracter personal: 2092

DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI BACĂU

Aleea Ghiocilor nr. 4 | Tel: +40 234 585 071 / +40 234 585 073 / +40 234 585 033 / + 40 234 576 970
Cod 600155, România | Fax: +40 234 519 042 / +40 234 511 525, Email: office@dgaspcbacau.ro



CONSILIUL JUDEȚEAN BACĂU

Cod operator date cu caracter personal: 2092

DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI BACĂU

Aleea Ghiocilor nr. 4 | Tel: +40 234 585 071 / +40 234 585 073 / +40 234 585 033 / + 40 234 576 970
Cod 600155, România | Fax: +40 234 519 042 / +40 234 511 525, Email: office@dgaspcbacau.ro

CONTRACT nr....

de furnizare

Prezentul Contract de achiziție publică de produse (denumit în continuare „Contract”), s-a încheiat având în vedere prevederile din *Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice (denumită în continuare „Legea nr. 98/2016”)*, cu modificările și completările ulterioare și a *Normelor de aplicare a acesteia*, precum și orice alte prevederi legale emise în aplicarea acesteia

1. Părțile Contractului

1.1. Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului cu sediul în Bacău, Str Aleea Ghiocilor, nr. 4, tel/fax 0234-585071, 0234-519042, cod fiscal 8550000, având contul bancar nr. RO13TREZ06124600220XXXXX deschis la Trezoreria Bacău, reprezentată de Albut Alexandra - director general și Ene Mihai Daniel - director, în calitate de parte la Contractul nr. [...], numit în continuare “ Achizitor/Autoritate contractantă”, pe de o parte

și

1.2. S.C. [...] S.R.L., cu sediul social în, str., județul, telefon/fax:, număr de înregistrare în Registrul Comerțului, cod unic de înregistrare, cont trezorerie deschis la Trezoreria, având punct de lucru în, reprezentată prin, funcția, în calitate de Promitent-Furnizor în Contractul nr. [...], numit în continuare „Furnizor” ,

Fiecare denumit în continuare ”Parte” și împreună ”Părți”;

2. Definiții

2.1. În prezentul contract următorii termeni vor fi interpretați astfel:

- a. **contract** – prezentul contract și toate anexele sale;
- b. **achizitor și furnizor** - părțile contractante, așa cum sunt acestea numite în prezentul contract;
- c. **prețul contractului**- prețul plătit furnizorului de către achizitor, în baza contractului, pentru îndeplinirea integrală și corespunzătoare a tuturor obligațiilor asumate prin contract;
- d. **produse** - echipamentele, mașinile, utilajele, orice alte bunuri, cuprinse în anexa/anexele la prezentul contract, pe care furnizorul se obligă, prin contract, să le furnizeze achizitorului;
- e. **servicii** - servicii aferente livrării produselor, respectiv activitățile legate de furnizarea produselor, cum ar fi transportul, asigurarea, instalarea, punerea în funcțiune, asistența tehnică în perioada de garanție și orice alte asemenea obligații care revin furnizorului prin contract;

- f. **origine**-locul unde produsele au fost realizate, fabricate. Produsele sunt fabricate atunci când prin procesul de fabricare, prelucrare sau asamblare majoră și esențială a componentelor rezultă un produs nou, recunoscut comercial, care este diferit, prin caracteristicile sale de bază, prin scop sau prin utilitate, de componentele sale. Originea produselor și serviciilor poate fi distinctă de naționalitatea furnizorului;
- g. **destinație finală**- locul unde furnizorul are obligația de a furniza produsele;
- h. **termenii comerciali** de livrare vor fi interpretați conform INCOTERMS 2000 – Camera Internațională de Comerț (CIC);
- i. **forța majoră**- reprezintă o împrejurare de origine externă, cu caracter extraordinar, absolut imprevizibilă și inevitabilă, care se află în afara controlului oricărei părți, care nu se datorează greșelii sau vinei acestora, și care face imposibilă executarea și, respectiv, îndeplinirea contractului; sunt considerate asemenea evenimente: războaie, revoluții, incendii, inundații sau orice alte catastrofe naturale, restricții apărute ca urmare a unei carantine, embargou, enumerarea nefiind exhaustivă, ci enunțiativă. Nu este considerat forță majoră un eveniment asemenea celor de mai sus care, fără a crea o imposibilitate de executare, face extrem de costisitoare executarea obligațiilor uneia din părți;
- j. **zi**- zi calendaristică; **an** - 365 de zile
- k. **nerespectare obligatiilor în mod culpabil și repetat** – nerespectarea de 3 (trei) ori de către una din parti a obligatiilor asumate prin contract
- l. **recepția** - reprezintă operațiunea de identificare și verificare cantitativă și calitativă a produselor furnizate, prin care AC/EC constată că acestea corespund clauzelor contractuale și cerințelor din caietul de sarcini/propunere tehnică prin care Autoritatea/entitatea contractantă își exprimă acordul cu privire la cantitatea și calitatea produselor furnizate în cadrul contractului de achiziție publică/sectorială și pe baza căreia efectuează plata;
- (se adaugă orice alți termeni pe care părțile înțeleg să îi definească pentru contract)

3. Interpretare

- 3.1. În prezentul contract, cu excepția unei prevederi contrare, cuvintele la forma singular vor include forma de plural și vice versa, acolo unde acest lucru este permis de context.
- 3.2. Termenul “zi” sau “zile” sau orice referire la zile reprezintă zile calendaristice dacă nu se specifică în mod diferit.

CAPITOLUL 1 – ASPECTE GENERALE REFERITOARE LA OBIECTUL CONTRACTULUI

4. Obiectul și scopul Contractului

- 4.1. Obiectul prezentului Contract îl reprezintă furnizarea [.....], denumite în continuare Produse, pe care Furnizorul se obligă să le furnizeze în conformitate cu prevederile din prezentul contract, Caietul de sarcini, Propunerea tehnică și propunerea financiară.
- 4.2. Cantitatea produselor care urmează a fi livrată în baza contractului este de: *conform Anexa 1*.
- 4.3. Furnizorul se obligă să furnizeze produsele la adresa/adresele de livrare după cum urmează: *conform Anexa 2*.
- 4.4. Produsele necomandate până la data expirării contractului, se reportează la cantitatea ramasă , în baza căruia este încheiat prezentul contract.
- 4.5. Achizitorul se obligă să achiziționeze produsele prevăzute la art. 4.1 și să plătească prețul convenit la art. 5.1.

5. Prețul contractului

- 5.1. Valoarea contractului, aferentă produselor specificate, este de..... lei fără TVA, la care se adaugă TVA în valoare de ___ lei.
- 5.2. Pretul contractului poate fi ajustat conform prevederilor art. 8 din prezentul contract.

6. Durata contractului

- 6.1. Contractul intră în vigoare la data semnării sale de către ambele Părți și este valabil până la
- 6.2. Durata prezentului Contract se poate prelungi prin act adițional până la terminarea cantitatilor.
- 6.3. Încetarea din orice motiv a Contractului nu afectează obligațiile scadente la data încetării acestuia.

7. Documentele contractului

7.1. Anexele contractului sunt următoarele:

- a. lista locațiilor și ale adreselor de livrare a produselor
- b. Contractul încheiat de către Promitentul achizitor cu Furnizorul semnat al prezentului Contract, împreună cu anexele acestuia;
- c. Garanția de bună execuție;
- d. Propunerea tehnică și Propunerea financiară
- e. Contractul de subcontractare încheiat între Furnizor și subcontractantul/subcontractanții nominalizați în Ofertă (dacă este cazul);
- f. Alte documente, după caz.

8. Ajustarea prețului- nu este cazul

9. Ambalare și marcare

9.1. Furnizorul are obligația de a ambala produsele astfel încât să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului. Materialele de ambalare și ambalajele trebuie să fie depozitate în condiții în care să nu scadă calitatea produselor, iar înainte de livrare să fie verificate din punct de vedere al defectelor, curățeniei și mirosului.

9.2. Ambalarea, marcarea și documentația din interiorul sau din afara pachetelor vor respecta strict cerințele ce vor fi special prevăzute în contract.

9.3. Toate ambalajele sunt nefacturabile și rămân în proprietatea achizitorului.

10. Livrarea și documentele care însoțesc produsele

Programul și condițiile de livrare

10.1. Produsele vor fi livrate la locațiile indicate în Anexa 2 – Locuri de Livrare, conform comenzilor transmise de Achizitor (D.G.A.S.P.C. Bacău). Achizitorul își rezervă dreptul de a actualiza lista locațiilor, fără a modifica substanțial condițiile contractuale.

10.2. Livrarea se va face în conformitate cu cerințele tehnice din Caietul de sarcini și specificațiile ofertei câștigătoare.

10.3. Produsele vor fi livrate exclusiv pe baza comenzilor ferme emise de Achizitor, în cantitățile și la termenele stabilite pentru fiecare tranșă.

10.4. Comenzile vor fi transmise săptămânal, iar orice modificare a cantităților solicitate va fi comunicată Furnizorului cu cel puțin o zi înainte de livrare.

10.5. Livrarea produselor se va efectua zilnic (luni-duminică), în intervalul orar 07:30 – 10:00. În cazuri excepționale, livrarea poate fi realizată la un interval de maximum 48 de ore, cu acordul prealabil al Achizitorului. Orice întârziere nejustificată poate atrage penalități/ daune-interese, conform prevederilor contractuale.

10.6. Furnizorul este obligat să livreze integral cantitățile de produse corespunzătoare fiecărei tranșe, respectând: a) Specificarea exactă a produselor în comanda fermă a Achizitorului; b) Termenele de livrare stabilite în comanda fermă.

10.7. Livrările anticipate sunt permise doar cu acordul scris al Achizitorului și trebuie justificate corespunzător de către Furnizor.

Livrare parțială și neconformități

10.8. Livrarea parțială este permisă doar în cazuri justificate și trebuie aprobată în prealabil de Achizitor. Furnizorul va prezenta un grafic actualizat de livrare pentru a asigura livrarea completă în termenul contractual.

10.9. În cazul în care livrarea parțială nu este autorizată, Achizitorul își rezervă dreptul de a refuza recepția și de a solicita livrarea completă conform comenzii ferme.

10.10. Dacă produsele livrate nu respectă specificațiile tehnice sau prezintă defecte de calitate, Achizitorul poate refuza recepția și va solicita înlocuirea acestora în maximum 24 de ore (în 6 ore pentru pâine), fără costuri suplimentare pentru Achizitor.

Documente însoțitoare ale livrării

10.11. Fiecare livrare trebuie să fie însoțită de următoarele documente: a) Aviz de însoțire a mărfii (original); b) Declarație de conformitate/certificat de conformitate a calității; c) Certificat sanitar-veterinar (dacă este cazul). Persoana de contact la punctul de livrare va fi șeful de centru sau o persoană împuternicită de acesta.

10.12. Achizitorul are dreptul de a verifica conformitatea documentelor de livrare și de a refuza recepția produselor dacă documentele nu sunt complete sau conforme.

Răspunderea Furnizorului privind livrarea

10.13. Furnizorul este responsabil pentru respectarea termenelor de livrare și nu poate invoca întârzieri sau costuri suplimentare.

10.14. Achizitorul își rezervă dreptul de a refuza livrarea produselor în următoarele situații:

- **Produsele nu respectă specificațiile tehnice stabilite în contract;**
- **Produsele nu corespund cantităților comandate;**
- **Produsele sunt livrate cu întârziere față de termenul convenit.**

10.15. În cazul refuzului justificat al recepției, Furnizorul este obligat să înlocuiască produsele neconforme cât mai curând posibil, fără costuri suplimentare pentru Achizitor.

10.16. Furnizorul este responsabil pentru integritatea produselor pe durata transportului și până la recepția acestora. Orice deteriorare apărută în timpul transportului revine în sarcina exclusivă a Furnizorului, care va înlocui produsele afectate fără costuri suplimentare pentru Achizitor.

Modificarea condițiilor de livrare

10.17. Orice modificare a termenelor sau condițiilor de livrare trebuie aprobată în prealabil de Achizitor și nu poate fi decisă unilateral de Furnizor.

10.18. În cazuri excepționale (forță majoră, restricții administrative, crize de aprovizionare justificate), Furnizorul are obligația de a notifica Achizitorul și de a propune soluții alternative pentru asigurarea continuității livrărilor, fără a afecta obligațiile asumate prin contract.

Finalizarea livrării

10.19. La livrare, produsele vor fi însoțite de documentele specificate la art. 9.9, iar certificarea faptului că produsele au fost livrate parțial sau total se va realiza după recepție, prin semnarea de primire de către reprezentantul autorizat al Achizitorului pe documentele emise de Furnizor.

10.20. Livrarea produselor se consideră încheiată numai după îndeplinirea tuturor prevederilor privind recepția produselor, conform Caietului de Sarcini și termenilor contractuali.

Obligațiile Furnizorului privind livrarea produselor

10.21. Furnizorul are obligația de a livra produsele conform specificațiilor din ofertă, respectând termenele de livrare și condițiile de transport prevăzute în Caietul de Sarcini.

10.22. Furnizorul va efectua livrarea produselor, incluzând încărcarea, transportul și descărcarea, pe cheltuielile sale, până la destinația finală indicată în Anexa 2 – Locuri de Livrare.

10.23. Pe durata transportului, Furnizorul este responsabil pentru menținerea conformității și calității produselor, protejându-le împotriva factorilor care ar putea afecta integritatea sau siguranța lor. Ambalarea produselor trebuie să asigure protecția acestora pe durata transportului, respectând standardele de siguranță alimentară.

10.24. Transportul produselor va fi realizat cu mijloace autorizate sanitar-veterinar, dotate cu echipamente adecvate pentru menținerea temperaturii optime, conform art. 31 lit. (i) din Ordinul A.N.S.V.S.A. nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare.

10.25. Produsele vor fi livrate conform specificațiilor tehnice din Caietul de Sarcini și ofertei câștigătoare. Furnizorul trebuie să mențină calitatea acestora pe durata transportului și până la momentul recepției.

10.26. Furnizorul se obligă să respecte toate celelalte prevederi ale Contractului cu privire la livrarea produselor.

11. Recepție, inspecții și teste

11.1. Recepția produselor se face în data de livrare a acestora, de către comisia de recepție stabilită de Achizitor, în prezența delegatului Furnizorului, la locația Achizitorului.

11.2. Recepția produselor livrate în baza Contractului se realizează la fiecare unitate de livrare desemnată de Achizitor, conform următoarelor etape:

- a. Verificarea cantitativă – compararea produselor livrate cu comanda emisă și documentele de livrare, prin numărare/cântărire/măsurare;
- b. Verificarea calitativă – analizarea conformității produselor cu cerințele tehnice și standardele de calitate stabilite în Contract și Caietul de Sarcini.

11.3. Pentru fiecare livrare efectuată în baza Contractului, Achizitorul va întocmi și semna următoarele documente:

- a. Nota de Recepție și Constatare a Diferențelor (NRCD) – document prin care se atestă recepția cantitativă și calitativă a produselor;
- b. Proces-Verbal de Neconformitate – întocmit în cazul în care se constată abateri de la specificațiile contractuale.

11.4. Dacă produsele livrate nu respectă cerințele din Caietul de sarcini și clauzele contractuale, Achizitorul va emite un Proces-Verbal de Neconformitate, notificând Furnizorul despre obligația de înlocuire a produselor. Furnizorul trebuie să remedieze neconformitățile sau să înlocuiască produsele defectuoase în termen de maximum 24 de ore de la notificare.

11.5. Achizitorul are dreptul să refuze recepția produselor în următoarele situații:

- a. Produsele nu corespund specificațiilor tehnice sau calitative din Contract;
- b. Produsele sunt livrate deteriorate sau neconforme cu standardele de siguranță;
- c. Produsele sunt livrate în afara termenului contractual stabilit.

11.6. Recepția produselor devine definitivă numai după finalizarea tuturor verificărilor cantitative și calitative și semnarea documentelor de recepție de către Achizitor. Semnarea documentelor de recepție nu exonerează Furnizorul de responsabilitatea privind garanția calității produselor.

11.7. Achizitorul sau reprezentantul său are dreptul de a inspecta/verifica și/sau testa produsele pentru a verifica conformitatea lor cu specificațiile tehnice din contract.

11.8. Dacă vreunul din produsele inspectate sau testate nu corespunde specificațiilor, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar furnizorul fără a modifica prețul contractului are obligația:

- a) de a înlocui produsele refuzate; sau
- b) de a face toate modificările necesare pentru ca produsele să corespundă specificațiilor lor tehnice.

11.9. 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.

11.10. Prevederile clauzelor privind recepția produselor nu îl vor absolve pe furnizor de obligația asumării garanțiilor sau altor obligații prevăzute în contract.

12. Facturare și plăți

12.1. Furnizorul va emite facturi pentru produsele livrate în conformitate cu comenzile ferme primite de la Achizitor. Facturile vor fi emise lunar, după livrarea completă a produselor, conform specificațiilor stabilite în prezentul contract și Caietul de Sarcini.

12.2. Toate facturile emise de Furnizor în baza contractului vor fi transmise în sistemul național e-factura. În facturile emise se va înscrie, în mod obligatoriu, codul CPV, numărul contractului, precum și numele centrului beneficiar. Numele centrului va fi completat în e-factura la rubrica "Numele părții către care se face livrarea (BT-70)", fără diacritice.

12.3. Factura va cuprinde cel puțin: denumirea și sediul părților contractante, denumirea locației de livrare, nr./data contract, detaliile produselor (sortiment, cantitate, preț unitar), valoarea totală (cu și fără TVA), termenele și condițiile de plată.

12.4. Termenul de plată este de maxim 30 de zile calendaristice de la data primirii facturii fiscale și a tuturor documentelor justificative. Prin excepție, plata se poate efectua în termen de maxim 60 de zile calendaristice de la data înregistrării acesteia, în situația în care există întârzieri în alocarea fondurilor bugetare (art.7 alin. 1 din Legea nr. 72/2013, actualizată).

12.5. În cazul identificării unor erori în factură, Achizitorul notifică Furnizorul în termen de 5 zile lucrătoare. Termenul de plată se suspendă până la remedierea erorilor și emiterea unei facturi corectate.

12.6. În cazul întârzierilor la plată, se vor aplica penalități de întârziere conform reglementărilor legale în vigoare (art. 4 din Legea nr. 72/2013).

12.7. Plata se efectuează prin virament bancar în contul indicat de Furnizor.

12.8. Furnizorul este răspunzător de corectitudinea și exactitatea datelor înscrise în facturi și se obligă să restituie atât sumele încasate în plus cât și foloasele realizate necuvenit, aferent acestora. Sumele încasate în plus, cât și foloasele necuvenite aferente acestora (pe perioada de la încasare până la constatarea lor), vor fi stabilite în urma verificărilor executate de către Organele de Control Intern ale Achizitorului sau alte Organisme de control abilitate de lege.

12.9. Toate celelalte dispoziții ale Contractului în privința efectuării plății se aplică în mod corespunzător.

CAPITOLUL 2 – OBLIGAȚIILE PĂRȚILOR. RĂSPUNDERE CONTRACTUALĂ

13. *Obligațiile principale ale Achizitorului*

13.1. Autoritatea contractantă are obligația de a colabora cu Furnizorul pentru a identifica în timp util orice eventuale probleme care ar putea apărea pe parcursul derulării Contractului.

13.2. Autoritatea contractantă are obligația de a achita prețul aferent produselor livrate.

13.3. Achizitorul are obligația de a notifica, în scris, furnizorului identitatea reprezentanților săi împuterniciți pentru efectuarea recepției, testelor și inspecțiilor.

13.4. Achizitorul se obligă să verifice și să recepționeze produsele în termenul convenit. Dacă în urma verificării se constată existența unor vicii sau neconformități aparente, Achizitorul trebuie să refuze preluarea produsului/produselor sau după caz să îl informeze de îndată pe Furnizor despre aceste neconformități. În lipsa informării, se consideră că Furnizorul și-a executat obligația.

13.5. Achizitorul se obligă să plătească prețul produselor către furnizor în termenul de 30 de zile calendaristice de la data primirii facturii fiscale și a tuturor documentelor justificative. Prin excepție, plata se poate efectua în termen de maxim 60 de zile calendaristice de la data înregistrării acesteia, în situația în care există întârzieri în alocarea fondurilor bugetare (art.7 alin. 1 din Legea nr. 72/2013, actualizată).

13.6. Dacă achizitorul nu onorează facturile în termen de 30 zile de la expirarea perioadei convenite, atunci furnizorul are dreptul de a sista livrarea produselor. Imediat după ce achizitorul își onorează obligațiile, furnizorul va relua livrarea produselor în termen de 24 ore.

13.7. Autoritatea contractantă are obligația de a respecta toate celelalte obligații stabilite în sarcina sa, așa cum ele au fost indicate în cuprinsul Contractului.

14. *Obligațiile principale ale Furnizorului*

14.1. Furnizorul va furniza Produsele și își va îndeplini obligațiile în condițiile stabilite prin prezentul Contract, cu respectarea prevederilor din Contractul, din documentația de atribuire și a ofertei în baza căreia i-a fost atribuit contractul.

14.2. Furnizorul se obligă să furnizeze produsele în perioadele/la datele prevăzute prin graficul de livrare prezentat în propunerea tehnică, anexă la contract.

14.3. Furnizorul va emite facturi pentru toate produsele livrate.

14.4. Furnizorul are obligația de a menține, pe toată durata contractului și a fiecărui contract, poziția declarată în lanțul de aprovizionare pentru fiecare produs în parte, poziție pentru care a obținut punctajul aferent factorului de evaluare „Lanțul de aprovizionare”. La semnarea fiecărui contract, Furnizorul va depune documente justificative pentru menținerea acestei poziții. În cazul în care poziția este modificată și conduce la un lanț inferior celui declarat, autoritatea contractantă are dreptul de a aplica penalități contractuale, de a refuza semnarea contractului sau de a rezilia contractul.

14.5. Furnizorul garantează lucrătorilor plata salariului de bază minim brut pe țară garantat în plată și a salariilor minime stabilite prin contracte colective de muncă, după caz.

14.6. Furnizorul se obligă să despăgubească achizitorul împotriva oricăror:

- 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.

14.7. Furnizorul va îndeplini toate celelalte obligații prevăzute în Contractul în sarcina sa.

15. *Obligația Furnizorului de a constitui garanția de bună-execuție- Nu este cazul .*

16. *Răspunderea contractuală*

16.1. În cazul în care una dintre Părți nu își îndeplinește sau își îndeplinește în mod necorespunzător obligațiile contractuale, aceasta va răspunde contractual potrivit celor stabilite în Contractul.

CAPITOLUL 3 – ASPECTE REFERITOARE LA DERULAREA CONTRACTULUI

17. *Comunicarea părților*

17.1. Orice comunicare făcută de Părți se face în scris și se depune personal de Parte sau expediată prin scrisoare recomandată cu confirmare de primire sau prin alt mijloc de comunicare care asigură confirmarea primirii documentului. Comunicările între părți se fac în limba română.

17.2. Comunicările între Părți se pot face și prin fax sau e-mail, cu condiția confirmării în scris a primirii comunicării.

17.3. Adresele la care se transmit comunicările sunt următoarele:

Pentru Achizitor:	<i>conform Anexei, la sediul fiecărei locatii/ centru beneficiar</i>
Pentru Furnizor:	<i>[Operator economic]</i>
Adresă:	<i>[adresa]</i>
Telefon:	<i>[număr telefon]</i>
E-mail:	<i>[adresă electronică]</i>
Persoană de contact:	<i>[numele și prenumele persoanei de contact din partea Furnizorului]</i>
Funcția:	<i>[funcția persoanei de contact din partea Furnizorului]</i>

17.4. Orice comunicare făcută de una dintre Părți este considerată primită:

- a) la momentul înmânării, dacă este depusă personal de către una dintre Părți;
- b) la momentul primirii de către destinatar, în cazul trimiterii prin scrisoare recomandată cu confirmare de primire;
- c) la momentul primirii confirmării de către expeditor, în cazul în care comunicarea este făcută prin fax sau e-mail.

17.5. Părțile se declară de acord că nerespectarea cerințelor privind modificarea datelor de contact este sancționată cu inopozabilitatea respectivei comunicări.

17.6. Părțile au obligația ca la data semnării contractului să indice și reprezentanții părților după cum urmează:

Reprezentant Achizitor:	[Numele și prenumele reprezentantului Achizitorului]
Funcția:	[Funcția reprezentantului Achizitor]
Adresă:	[adresa]
Telefon:	[număr telefon]
E-mail:	[adresă electronică]

Reprezentant Furnizor:	[Nume și prenume]
Funcția:	[Funcția reprezentantului]
Adresă:	[adresă]
Telefon:	[telefon]
E-mail:	[adresă electronică]

17.7. Numirea/înlocuirea reprezentanților se face printr-o comunicare în scris sub sancțiunea inopozabilității modificării

18. Modificarea Contractului

18.1. Orice modificare a Contractului are efect doar dacă se realizează cu respectarea Legii, în scris și se semnează de sau în numele tuturor Părților. Modificarea a Contractului se poate realiza în scris, cum ar fi prin încheierea unui act adițional.

18.2. Părțile au dreptul, pe durata Contractului, de a conveni modificarea și/sau de a completa clauzele acestora, fără organizarea unei noi proceduri de atribuire, fără a afecta caracterul general al Contractului, în limitele Legii și în aplicarea prevederilor prevăzute de art. 221-222 din Legea nr. 98/2016.

18.3. Modificarea clauzelor Contractului nu pot aduce modificări substanțiale clauzelor care reglementează termenii și condițiile prevăzute în Contractul.

18.4. Prin modificările Contractului în ceea ce privește cantitățile contractate nu se pot aduce atingere prevederilor din contractul cu privire la cantitățile maxime contractate. Dacă prin modificarea Contractului ar aduce atingere dispozițiilor Contractului în ceea ce privește cantitățile maxime prevăzute de acesta, este necesar ca anterior modificării Contractului, părțile să modifice Contractul, în caz contrar, modificarea Contractului produce efecte juridice.

18.5. Fiecare Parte are obligația de a notifica cealaltă Parte în cazul în care constată existența unor circumstanțe care pot o suplimenta a prețurilor prevăzute în Contractul astfel încât se impune ajustarea prețului contractului potrivit dispozițiilor art. 8, și de a înainta o propunere de modificare a Contractului. Notificarea va fi însoțită de documente justificative care ateste motivele pentru care una dintre părți solicită modificarea Contractului.

18.6. Partea care propune modificarea are obligația de a transmite celeilalte Părți propunerea de modificare cu cel puțin 15 (cincisprezece) zile înainte de data la care se consideră că modificarea ar trebui să producă efecte. În termen de maximum 15 (cincisprezece) zile de la primirea propunerii de modificare, se va transmite acceptul sau refuzul de modificare a propunerilor.

18.7. Modificarea va produce efecte doar dacă Părțile au convenit asupra acestui aspect, în scris, cum ar fi prin semnarea unui act adițional.

19. Confidențialitatea informațiilor derivate din executarea Contractului

19.1. Părțile vor trata drept confidențiale orice informații sau documente, în orice format, comunicate în mod verbal sau în scris, cu privire la implementarea Contractului, și identificate drept confidențiale în scris.

19.2. Furnizorul se obligă, prin semnarea Contractului, să respecte secretul profesional, pe întreaga perioadă de executare a Contractului și a Contractului, inclusiv pe perioada oricărei prelungiri a acestora și după încetarea lor, pentru o perioadă de 3 (trei) ani.

19.3. Se consideră ca având caracter confidențial toate documentele și informațiile identificate de Achizitor ca atare (inclusiv, dar fără a se limita la, adresele de livrare sau la alte informații cu caracter confidențial aduse la cunoștință de către Achizitor la semnarea Contractului) și, cu excepția cazului în care este necesar pentru executarea Contractului și/sau în limita Legii, indiferent dacă aceste informații au fost dobândite de Furnizor înainte sau după încheierea Contractului, acesta nu poate publica sau divulga niciun element al acestora fără acordul scris prealabil al Achizitorului.

19.4. O Parte va fi exonerată de răspunderea dezvoltării de informații privind Contractul dacă:

- a) informația era cunoscută Părții înainte ca aceasta să fi fost primită de la cealaltă Parte; sau
- b) informația a fost dezvoltată după ce a fost obținut acordul scris al celeilalte Părți pentru asemenea dezvoltare; sau
- c) în cazul solicitărilor legale privind divulgarea unor informații venite, în mod oficial, din partea anumitor autorități, conform prevederilor legale aplicabile.

20. Protecția datelor cu caracter personal

20.1. În prelucrarea datelor cu caracter personal conform Contractelor, Părțile se angajează să respecte toate obligațiile stabilite conform legislației privind protecția datelor cu caracter personal inclusiv, dar fără limitare, conform prevederilor Regulamentului nr. 679/2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE ("GDPR").

21. Conflictul de interese

21.1. Furnizorul va lua toate măsurile necesare pentru a preveni ori stopa orice situație care ar putea compromite derularea obiectivă și imparțială a Contractului

21.2. Furnizorul are obligația de a respecta prevederile legale în domeniul achizițiilor publice cu privire la evitarea conflictului de interese. Furnizorul nu are dreptul de a angaja sau de a încheia orice alte înțelegeri privind furnizarea de produse, direct ori indirect, în scopul îndeplinirii Contractului, cu persoane fizice sau juridice care au fost implicate în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor depuse în cadrul unei proceduri de atribuire ori angajați/foști angajați ai Achizitorului sau ai furnizorului de servicii de achiziție auxiliară/consultantului implicați în procedura de atribuire cu care Achizitor/furnizorul de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire a încetat relațiile contractuale ulterior atribuirii Contractului, pe parcursul unei perioade de cel puțin 6 (șase) luni de la încheierea Contractului, sub sancțiunea rezilierii contractului.

21.3. Furnizorul se va asigura că Personalul său nu se află într-o situație care ar putea genera un conflict de interese. Furnizorul va înlocui, imediat și fără vreo compensație din partea Achizitorului, orice membru al Personalului său, care se regăsește într-o astfel de situație (ex.: înlocuire, încetare, aprobare, deplasare/delegare, orar/program), cu o altă persoană ce îndeplinește condițiile minime stabilite prin documentația de atribuire.

21.4. Furnizorul se obligă să notifice Achizitorul în scris și în cel mai scurt timp cu putință despre apariția unei potențiale situații de conflict de interese și să ia toate măsurile posibile pentru limitarea efectelor unei asemenea situații.

CAPITOLUL 4 – RĂSPUNDEREA CONTRACTUALĂ

22. Sancțiuni pentru neîndeplinirea culpabilă a obligațiilor contractuale derivate din executarea Contractelor

22.1. Părțile pot rezilia Contractul atunci când neexecutarea este una semnificativă. Părțile au dreptul de a rezilia Contractul și de a pretinde despăgubii, chiar dacă neexecutarea este de mică însemnătate, însă are un caracter repetat.

22.2. În cazul în care Achizitorul, din culpa sa exclusivă, nu își onorează obligațiile de plată în termenul convenit prin Contractul, Furnizorul are dreptul de a solicita daune-interese sub forma dobânzii legale penalizatoare, aplicată la valoarea plății neefectuate, în conformitate cu prevederile art. 4 din Legea nr. 72/2013 privind măsurile pentru combaterea întârzierii în executarea obligațiilor de plată a unor sume de bani rezultând din contracte încheiate între profesioniști și între aceștia și autorități contractante. Valoarea penalităților nu poate depăși valoarea sumei la care se aplică.

22.3. Neplata totală sau parțială a facturii peste termenul scadent din Contractul dă dreptul Furnizorului să suspende furnizarea și livrarea tuturor Produselor sau a unor părți din acestea, sau de a diminua ritmul livrărilor, cu condiția de a nu crea prejudicii suplimentare Achizitorului, mai mari decât întârzierea furnizării Produselor prin suspendarea/diminuarea ritmului livrării și numai cu condiția notificării prealabile a Achizitorului.

22.4. Neplata totală sau parțială a facturii cu mai mult de 60 (șaizeci) de zile față de termenul scadent dă dreptul Furnizorului de a rezilia Contractul, fără intervenția instanței sau alte formalități prealabile.

22.5. Fără a aduce atingere altor prevederi referitoare la remediile contractuale, dacă Furnizorul nu își îndeplinește obligațiile asumate privind livrarea Produselor, inclusiv obligațiile referitoare la predarea acestora în termenul convenit, potrivit prevederilor Caietului de sarcini și a Ofertei, Achizitorul are dreptul de a percepe penalități calculate prin aplicarea dobânzii legale penalizatoare prevăzută la art. 3 alin. (2[^]) din Ordonanța Guvernului nr. 13/2011 privind dobânda legală remuneratorie și penalizatoare pentru obligații bănești, precum și pentru reglementarea unor măsuri financiar-fiscale în domeniul bancar, aprobată prin Legea nr. 43/2012, cu modificările și completările ulterioare, asupra valorii părții din Contractul neîndeplinită, până la îndeplinirea conformă a obligațiilor.

22.6. Achizitorul are obligația de a notifica în scris Furnizorul cu privire la neîndeplinirea obligațiilor asumate în ceea ce privește predarea la termen Produselor conform specificațiilor din documentația de atribuire și de a acorda acestuia un termen de 5 (cinci) zile pentru remediere (în măsura în care obligația în cauză este susceptibilă de remediere).

22.7. În cazul în care Furnizorul nu se conformează, Achizitorul poate informa Furnizorul, printr-o nouă înștiințare emisă în termen de 5 (cinci) zile de la împlinirea termenului pentru remediere, despre decizia sa de a rezilia unilateral Contractul, fără nicio altă formalitate și fără intervenția instanței de judecată.

22.8. Fără a aduce atingere altor prevederi referitoare la răspunderea contractuală, în cazul în care Furnizorul nu constituie în termenul prevăzut garanția de bună execuție Achizitorul va reține garanția de participare. De asemenea, Achizitorul, la solicitarea justificată a Furnizorului va acorda acestuia un termen suplimentar de care nu poate depăși 15 zile de la momentul semnării contractului în vederea constituirii garanției de bună-execuție, sub sancțiunea rezilierii de drept a contractului de achiziție publică.

22.9. Furnizorul se obligă să despăgubească Achizitorul împotriva oricărui:

a) 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;

b) daune-interese și penalități aferente eventualelor încălcări ale dreptului de proprietate intelectuală, precum și ale obligațiilor sale conform prevederilor contractului centralizat și ale contractului calculate în funcție de prevederile prezentului document;

c) costuri, taxe și cheltuieli de orice natură aferente eventualelor încălcări ale dreptului de proprietate intelectuală, precum și ale obligațiilor sale conform prevederilor contractului centralizat și ale contractului.

22.10. Prin excepție de la dispozițiile de mai sus, în măsura în care una din obligațiile care nu au fost executate a constituit factor de evaluare în cadrul procedurii de atribuire, Furnizorul este obligat să despăgubească Achizitorul cu sumă în cuantum de 10% din valoarea contractului.

CAPITOLUL 5 – SUSPENDAREA SI INCETAREA CONTRACTULUI.

23. Suspendarea Contractului

23.1. În situații temeinic justificate, cum ar fi forța majoră sau cazul fortuit, părțile pot conveni suspendarea executării Contractului.

23.2. În cazul în care se constată că procedura de atribuire a Contractului sau executarea acestora este viciată de erori esențiale, nereguli sau de fraudă, Părțile au dreptul să suspende executarea Contractului.

23.3. În cazul suspendării/sistării temporare a Contractului, durata acestuia se prelungește automat cu perioada suspendării /sistării.

23.4. Suspendarea Contractului atrage și suspendarea Contractelor.

24. Forța majoră

24.1. Forța majoră exonerează de răspundere Părțile în cazul neexecutării parțiale sau totale a obligațiilor asumate prin Contractul/ Contractul, în conformitate cu prevederile art. 1.351 din Codul civil.

24.2. 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.

24.3. Partea care invocă forța majoră are obligația să o aducă la cunoștință celeilalte Părți, în scris, în termen de maxim 5 (cinci) zile de la data apariției acesteia. Dovada forței majore și a cazului fortuit trebuie dovedită de către partea care o invocă.

24.4. Partea care a invocat forța majoră are obligația să aducă la cunoștință celeilalte Părți încetarea cauzei acesteia în termen de maximum 5 (cinci) zile de la încetarea evenimentului de forță majoră.

24.5. În cazul încetării Contractului ca urmare a Forței majore, astfel cum este stipulat în prezentul contract, niciuna dintre Părți nu are dreptul de a cere despăgubiri de la cealaltă Parte, dar fiecare Parte are îndatorirea de a-și onora toate obligațiile care le incumbă în temeiul Legii și al Contractului/ a Contractului până la data respectivă.

24.6. Dacă forța majoră și consecințele acesteia durează pentru o perioadă mai mare de 15 de zile, fiecare Parte semnatară poate renunța la executarea Contractului/ Contractului. În acest caz, niciuna dintre Părți nu are dreptul de a cere despăgubiri de la cealaltă Parte, dar acestea au îndatorirea de a-și onora toate obligațiile care le incumbă în temeiul Legii și al Contractului/ al Contractului până la data respectivă.

24.7. Încetarea sau suspendarea executării Contractului atrage și încetarea sau suspendarea executării Contractelor.

25. Încetarea Contractului

25.1. Contractul poate înceta de plin drept prin:

- a) executarea corespunzătoare a tuturor obligațiilor conform prevederilor Contractului și a Contractului;
- b) acordul de voință al părților semnatare ale Contractului;
- c) denunțarea unilaterală de către o Parte în cazurile stabilite în Contractul și Contractul;
- d) Rezilierea de către o Parte în cazul îndeplinirii în mod necorespunzător sau neîndeplinirii obligațiilor contractuale de către cealaltă parte precum și în cazurile expres menționate în cuprinsul Contractului și al Contractului.

25.2. Achizitorul își rezervă dreptul de a înceta Contractul, printr-o notificare scrisă adresată Furnizorului, fără nicio compensație, dacă:

- a) Furnizorul se afla, la momentul încheierii Contractului sau atribuirii Contractului, în una dintre situațiile care ar fi determinat excluderea sa din procedura de atribuire potrivit art. 164-167 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

b) Contractul/ Contractul nu ar fi trebuit să fie atribuit Furnizorului 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.

26. Rezilierea Contractului

26.1. Oricare dintre Părți poate rezilia Contractul în condițiile de mai jos.

26.2. Nerespectarea de către Furnizor, din culpa sa exclusivă, a obligațiilor asumate prin Contract, dă dreptul Achizitorului de a rezilia Contractul și de a pretinde plata de daune-interese.

26.3. Nerespectarea de către Achizitor, din culpa sa exclusivă, a obligațiilor asumate prin prezentul Contract, dă dreptul Furnizorului de a cere rezilierea Contractului și de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din Contractul îndeplinită și recepționată, până la data încetării acestuia.

26.4. Achizitorul are dreptul de a rezilia Contractul în oricare dintre situațiile următoare expres prevăzute:

a) Furnizorul nu-și îndeplinește obligațiile, conform prevederilor Contractului;

b) Furnizorul nu se conformează, în perioada de timp rezonabilă, conform notificării emise de Achizitorul, prin care i se solicită remedierea defectelor/neconformităților precum și executarea sau neexecutarea obligațiilor conform prezentului Contract, ceea ce afectează în mod grav executarea în mod corespunzător și la termen a obligațiilor contractuale ale Contractantului;

c) Furnizorul refuză sau omite să aducă la îndeplinire dispozițiile emise de Promitentul Achizitor în condițiile prevăzute în Contractul;

d) Furnizorul se află într-o situație de conflict de interese, iar această situație nu poate fi remediată în mod efectiv prin alte măsuri mai puțin severe;

e) Furnizorul nu își îndeplinește obligațiile referitoare la furnizarea /menținerea/prelungirea /reîntregirea /completarea garanțiilor ori a asigurărilor solicitate sau entitatea care furnizează garanția ori asigurarea nu este în măsură să-și îndeplinească obligațiile la care s-a angajat;

f) în cazul în care, printr-un act normativ, se modifică interesul public al Autorității/entității contractante în legătură cu care se livrează Produsele care fac obiectul Contractului;

g) Furnizorul a încălcat obligațiile în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă, stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională, prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în domeniul de activitate aplicabil achiziției de Produse care fac obiectul Contractului și aceste încălcări au fost stabilite printr-un act sancționator emis de către autoritățile competente;

h) împotriva Promitentului-Furnizor se deschide procedura falimentului, acesta având dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din Contractul îndeplinită până la data denunțării unilaterale a Contractului.

26.5. Furnizorul poate rezilia Contractul fără însă a fi afectat dreptul Părților de a pretinde plata unor daune sau alte prejudicii, în cazul în care:

a) Achizitorul a comis erori esențiale, nereguli sau fraude în cadrul procedurii de atribuire a Contractului sau în legătură cu executarea acestuia, ce au provocat o vătămare Contractantului.

b) Achizitorul nu își îndeplinește obligațiile de plată a produselor prestate de Contractant, în condițiile stabilite prin Contractul și Contractul.

26.6. Cu excepția cazurilor în care, potrivit dispozițiilor Contractului rezilierea operează de plin drept, Partea care intenționează să rezilieze Contractul are obligația de a notifica cealaltă parte, indicând motivele care stau la baza rezilierii contractului precum și solicitând executarea obligațiilor contractuale, acordând în acest sens, un termen rezonabil, de 10 zile în care cealaltă parte să ia măsurile în vederea executării obligațiilor care nu au fost executate, în caz contrar operând rezilierea contractului.

26.7. Dacă în perioada indicată obligațiile prevăzute în cuprinsul notificării transmise potrivit art. *Error! Reference source not found.* din Contractul, rezilierea se produce de plin drept la expirarea termenului prevăzut în notificare.

CAPITOLUL 5 – DISPOZIȚII FINALE

27. Prevederile contractului cu privire la:

- a) Încetarea și suspendarea Contractului;
- b) Aspectele referitoare la derularea contractului – facturare și plata, modificarea contractului, cesiunea și subcontractarea, conflictul de interese, protecția datelor cu caracter personal, comunicarea părților, soluționarea litigiilor, insolvență și faliment

Se aplică în mod corespunzător în cadrul prezentului Contract

Prezentul Contract a fost încheiat în [...] exemplare originale, câte unul pentru fiecare parte.

ACHIZITOR,
D.G.A.S.P.C. Bacau
Director general,
Albut Alexandra

Director economic,
Ene Mihai Daniel

Serviciu juridic si contencios,
Radu Carmen Luiza

Serviciu achiziții publice
Capătă Loredana

Viza CFP,
Serviciul achiziții publice
Grigoriu Nicoleta

FURNIZOR,
.....

Operator economic:
(denumirea/numele operatorului economic)

Propunere tehnica pentru achizitia de produse

Îndrumările adresate Ofertanților sunt în cadrul acestui formular cadru identificate prin caractere de culoare roșie. Aceste informații se vor șterge din forma finală a documentului.

Data: [ZZ/LL/AAAA]

Anunț de participare: [introduceți numărul anunțului de participare]

Obiectul contractului: [introduceți obiectul contractului din anunțul de participare]

Lot: [introduceți numărul și denumirea lotului pentru care depunți oferta]

Procedura: licitație deschisă online, într-o singură etapă

[Descrierea caracteristicilor propuse de ofertant, activitățile ce trebuie realizate și graficul de îndeplinire a contractului sunt componente cheie ale Propunerii Tehnice. Ofertanții trebuie să prezinte Propunerea Tehnică ca parte a Ofertei, inclusiv orice alte anexe considerate relevante de către acesta pentru:

- i. demonstrarea îndeplinirii cerințelor minime și corespondența cu specificatiile tehnice / cerințe funcționale minime și/sau extinse,*
- ii. obținerea unui punctaj ca urmare a aplicării criteriului de atribuire*
- iii. evidențierea beneficiilor pe care le oferă Autorității Contractante].*

Toate informațiile solicitate în cele ce urmează, reprezintă componente-cheie și obligatorii ale Propunerii Tehnice și trebuie prezentate și descrise de către Ofertant la un nivel de detaliere corespunzător.

Prezentarea unei Propuneri Tehnice care nu include informațiile solicitate de Autoritatea Contractantă ca răspuns la cerințele minime stabilite și specificațiile tehnice / cerințe funcționale minime și/sau extinse poate atrage neconformitatea Ofertei. Simpla copiere a cerințelor din Caietul de Sarcini nu este considerată drept răspuns la cerințele Autorității Contractante.

Se recomandă ca Propunerea Tehnică să cuprindă secțiunile mai jos identificate.

Declarație privind descrierea produselor care se vor livra

Examinând documentația de atribuire, subsemnatul,

_____ reprezentant al ofertantului _____

(denumirea/numele ofertantului) garantăm că produsele oferite se încadrează în specificațiile tehnice solicitate prin documentația de atribuire, conform situației comparative prezentate mai jos:

- a) evaluarea Propunerii Tehnice conform metodologiei stabilite prin Documentația de Atribuire în corelație cu cerințele minime și specificațiile tehnice din Caietul de Sarcini,
- b) aplicarea criteriului de atribuire conform metodologiei stabilite prin Documentația de Atribuire.

1. Rezumat

Rezumatul trebuie să fie de maximum 4 (patru) pagini (recomandat) și trebuie:

- i) să includă elementele esențiale ale Propunerii Tehnice – acestea trebuie identificate ca atare în conținutul Propunerii Tehnice prezentate – în special pentru ceea ce înseamnă aplicarea criteriului de atribuire;
- ii) să evidențieze avantajele competitive ale Propunerii Tehnice, așa cum sunt acestea identificate de Ofertantul ce întocmește această Propunere Tehnică și cu luarea în considerare a cerințelor extinse/dorite identificate de Autoritatea Contractantă în Caietul de sarcini;

Ofertantul va prezenta pe scurt elementele esențiale ale ofertei tehnice, evidențiind modul de îndeplinire a cerințelor și avantajele competitive propuse. Rezumatul trebuie să fie clar, concis și să nu depășească patru pagini.

Exemple de elemente de menționat:

- Enumerarea produselor oferite.
- Asumarea respectării specificațiilor tehnice minime.
- Evidențierea termenului de valabilitate și condițiilor de livrare (frecvență zilnică și interval orar).
- Menționarea documentelor justificative anexate (fișe tehnice, certificate).

2. Descriere produse (conform pct. 2.4. din caietul de sarcini)

Ofertantul va completa tabelul pentru fiecare produs oferit, conform cerințelor din Caietul de sarcini (punctul 2.4.). Se vor respecta strict cerințele tehnice minime, completând și informațiile referitoare la producător și documentele de calitate.

Se vor prezenta informații cu privire la:

- Denumire completă produs.
- Cantitățile maxime oferite, raportat la cantitățile maxime estimate în acordul cadru.
- Specificații tehnice detaliate: compoziție, gramaj, caracteristici organoleptice, ambalare, etichetare, condiții transport și depozitare.
- Termen valabilitate minim și asigurarea livrării cu min. 80% din termenul de garanție.
- Informații despre producător și marca produsului.
- Fișe tehnice, certificate conformitate, autorizații ANSVSA transport.

1. Descriere produse

Cantitate	Unitate de măsură	Loc de livrare	Data de livrare solicitată ¹	Specificații tehnice / cerințe minime	Data de livrare propusa	Specificații tehnice propuse
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
<i>Cantitățile maxime ale Acordului Cadru se regasesc la pct. 2.4.1.1 din caietul de sarcini</i>	<i>Conform pct. 2.4.1.1, prezentat mai jos</i>	<i>La sediile centrelor rezidentiale, conform anexa 2 la Caietul de sarcini</i>	<i>Termen de livrare: in max. 3 zile de la comanda, in intervalul orar stabilit</i>	<i>Conform Anexa 1 - Criterii minime de calitate din Caietul de sarcini</i>	<i>[Ofertantul introduce data de livrare propusa]</i>	<i>[Ofertantul va indica dacă produsele propuse corespund cu specificațiile tehnice / cerințele functionale minime solicitate, precizand "DA"/"NU" pentru a indica corespondența] DA <input type="checkbox"/> NU <input type="checkbox"/> Referinta in oferta: [introduceti pagina din oferta unde se regasesc informatiile pentru a demonstra corespondenta]</i>
NOTA: Ofertantul va completa coloanele de la nr. 6 la nr. 7.						

¹ Data de livrare solicitata inseamna data cand toate activitatile au fost realizate si produsul este instalat, functioneaza la parametrii agreeati si acceptat de autoritat contractanta.

Denumire produse – Unitate de masura – Specificatii tehnice - Producator

Nr crt	Denumire produs	U.M	Caracteristici / criterii minime de calitate / mod de prezentare MINIME, val pt 100 gr/ptodus	Informatii referitoare la producator si marca produsului oferat	Caracteristici / criterii minime de calitate / mod de prezentare PROPUSE
1	Cabanos, membrana naturala	kg	Valori minime nutritive pentru 100g de produs : Proteine:11,77 g Glucide:0,3g -din care zaharuri: 0,1 g Lipide: 31,7 g -din care acizi grasi saturati: 11,2 g Sare: 0,9g Valoare minima energetica pentru 100g de produs :337,6 kcal/1395,3 kj	[Ofertantul introduce denumirea producatorului si date de contact ale acestuia] si marca produsului oferat	[Ofertantul introduce specificatiile tehnice propuse]
2	carnati afumati	kg	Proteine :10,4 g Glucide:0,2 g -din care zaharuri-0,2 g Lipide :31,6 g -din care acizi grasi saturati 11,2 g Sare-2,25 g Valoare energetica pentru 100g de produs : 327,6kcal /1395,8 kJ	[Ofertantul introduce denumirea producatorului si date de contact ale acestuia] si marca produsului oferat	[Ofertantul introduce specificatiile tehnice propuse]
3	Carnati proaspeti	kg	Proteine:11,77 g Glucide:0,3g -din care zaharuri: 0,1 g Lipide: 31,7 g -din care acizi grasi saturati: 11,2 g Sare: 0,9g Valoare minima energetica pentru 100g de produs :337,6 kcal/1395,3 kj	[Ofertantul introduce denumirea producatorului si date de contact ale acestuia] si marca produsului oferat	[Ofertantul introduce specificatiile tehnice propuse]
4	Carnati semiafumati	kg	Proteine :10,4 g Glucide:0,4 g -din care zaharuri: 0,4 g Lipide: 31,6 g -din care acizi grasi saturati 11,2g Sare 2,25g Valoare energetica pentru 100g produs : minim 327,6 kcal /1352,8kJ	[Ofertantul introduce denumirea producatorului si date de contact ale acestuia] si marca produsului oferat	[Ofertantul introduce specificatiile tehnice propuse]
5	Ciolan afumat	kg	Rasol din spate(ciolan)- oasele tibia, peroneu și primul rând de oase tarsiene, cu musculatura și slanină de acoperire, fiind delimitat în partea superioară de articulația grasetului, iar în partea inferioară de articulația jaretului.	[Ofertantul introduce denumirea producatorului si date de contact ale acestuia] si marca produsului oferat	[Ofertantul introduce specificatiile tehnice propuse]

Nr crt	Denumire produs	U.M	Caracteristici / criterii minime de calitate / mod de prezentare MINIME, val pt 100 gr/ptodus	Informatii referitoare la producator si marca produsului oferat	Caracteristici / criterii minime de calitate / mod de prezentare PROPUSE
6	Cremwursti pasare subtiri	kg	<p>Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim 35</p> <p>Reactia Kreis Negativa</p> <p>Reactia pentru hidrogen sulfurat Negativa</p> <p>Azotiti (NO2) mg/100g 10</p> <p>Grasime % maxim 30</p> <p>Umiditate %max 70</p> <p>Proteina % minim 10</p> <p>Concentratie NaCl % maxim 3</p> <p>Colagen Proteina maxim % 20</p>	[Ofertantul introduce denumirea producatorului si date de contact ale acestuia] si marca produsului oferat	[Ofertantul introduce specificatiile tehnice propuse]
7	Cremwursti grosi porc, membrana naturala	kg	<p>Azot usor hidrolizabil mg/100g max 35</p> <p>Reactia Kreis Negativa</p> <p>Reactia pentru hidrogen sulfurat Negativa</p> <p>Azotiti (NO2) mg/100g 10</p> <p>Grasime % maxim 30</p> <p>Umiditate % maxim 70</p> <p>Proteina % minim 10</p> <p>Concentratie NaCl % maxim 3</p> <p>Colagen Proteina maxim % 20.</p>	[Ofertantul introduce denumirea producatorului si date de contact ale acestuia] si marca produsului oferat	[Ofertantul introduce specificatiile tehnice propuse]
8	Kaiser de porc	kg	<p>Proteine :15,1 g</p> <p>Glucide:0,5 g</p> <p>-din care zaharuri: 0,5 g</p> <p>Lipide: 22,2g</p> <p>-din care acizi grasi saturati:21,1g</p> <p>Sare: 2,8g</p> <p>Valoare minima energetica pentru 100g produs : 262,2kcal / 1086,6kJ</p>	[Ofertantul introduce denumirea producatorului si date de contact ale acestuia] si marca produsului oferat	[Ofertantul introduce specificatiile tehnice propuse]
9	Leberwurst	kg	<p>Proteine :8,2 g</p> <p>Glucide:0,5 g</p> <p>-din care zaharuri: 0,5 g</p> <p>Lipide: 31,5g</p> <p>-din care acizi grasi saturati: 9,1g</p> <p>Sare: 1,8g</p> <p>Valoare minima energetica pentru 100g produs : 318,3kcal /1313,4kJ</p>	[Ofertantul introduce denumirea producatorului si date de contact ale acestuia] si marca produsului oferat]	[Ofertantul introduce specificatiile tehnice propuse]
10	Muschi de porc file afumat	kg	<p>Proteine :15,3 g</p> <p>Glucide :1,8 g</p> <p>-din care zaharuri:1,8 g</p> <p>Lipide: 1,6g</p> <p>-din care acizi grasi saturati:0,5g</p> <p>Sare: 2,53g</p> <p>Valoare minima energetica pentru 100g produs : 82,8kcal / 349,9kJ</p>	[Ofertantul introduce denumirea producatorului si date de contact ale acestuia] si marca produsului oferat	[Ofertantul introduce specificatiile tehnice propuse]

Nr crt	Denumire produs	U.M	Caracteristici / criterii minime de calitate / mod de prezentare MINIME, val pt 100 gr/ptodus	Informatii referitoare la producator si marca produsului oferat	Caracteristici / criterii minime de calitate / mod de prezentare PROPUSE
i1	Oase garf afumate	kg	Proteine :13,3 g Glucide:0 g -din care zaharuri:0 g Lipide: 2,3 g -din care acizi grasi saturati: 0,8 g Sare: 3,1g Valoare minima energetica pentru 100g de produs : 73,9 kcal / 311,2 kJ	[Ofertantul introduce denumirea producatorului si date de contact ale acestuia] si marca produsului oferat	[Ofertantul introduce specificatiile tehnice propuse]
i2	Parizer taranesc	kg	Proteine :11.3 g Glucide:4,2 g -din care zaharuri:4,2 g Lipide; 18,4g -din care acizi grasi saturati:6,5g Sare :1,8g Valoare minima energetica pentru 100g produs : 227,6kcal / 944,3Kj	[Ofertantul introduce denumirea producatorului si date de contact ale acestuia] si marca produsului oferat	[Ofertantul introduce specificatiile tehnice propuse]
i3	Pasta de mici -tavita	kg	Proteine: 9,1 g Glucide: 0g -din care zaharuri 0g Lipide: 22,2g -din care acizi grasi saturati 9g Sare 0,82g Valoare minima energetica pentru 100g de produs : 236,2 kcal / 976,1 kJ	[Ofertantul introduce denumirea producatorului si date de contact ale acestuia] si marca produsului oferat	[Ofertantul introduce specificatiile tehnice propuse]
i4	Piept de pui afumat	kg	Proteine:12.1 g Glucide: 0,5 g -din care zaharuri 0,5 g Lipide: 6,4g -din care acizi grasi saturati 1,8g Sare 2,8g Valoare minima energetica pentru 100g produs : 108kcal / 451 kJ	[Ofertantul introduce denumirea producatorului si date de contact ale acestuia] si marca produsului oferat	[Ofertantul introduce specificatiile tehnice propuse]
i5	Rasol de porc refrigerat	kg	Rasol din spate (ciolan) refrigerat (proaspăt) - oasele tibiale, peroneu si primul rand de oase tarsiene, cu musculatura si slanina de acoperire, fiind delimitat in partea superioara de articulatia grasului, iar in partea inferioara de articulatia jaretului		

Nr crt	Denumire produs	U.M	Caracteristici / criterii minime de calitate / mod de prezentare MINIME, val pt 100 gr/ptodus	Informatii referitoare la producator si marca produsului oferat	Caracteristici / criterii minime de calitate / mod de prezentare PROPUSE
16	Rulada de pasare	kg	Proteine: 12.1 g Glucide: 0,5 g -din care zaharuri 0,5 g Lipide: 6,4g -din care acizi grasi saturati 1,8g Sare 2,8g Valoare minima energetica pentru 100g produs : 108kcal / 451 kJ		
17	Salam crud uscat	kg	Proteine : 15,5 g Glucide: 5,3 g -din careza haruri 5,3 g Lipide: 18,6g -din care acizi grasi saturati 6,6g Sare 1,96g Valoare minima energetica pentru 100g produs : 250,6kcal /1041,8kJ		
18	Salam de vara	kg	Proteine : 15,3 g Glucide: 0,3 g -din care zaharuri 0,3 g Lipide: 38,1 g -din care acizi grasi saturati 13,2g Sare 2,75g Valoare minima energetica pentru 100g produs : 405,3 kcal / 1674,9kJ		
19	Salam italian	kg	Proteine : 11,5 g Glucide: 3,9 g -din care zaharuri: 3,9 g Lipide: 28,1 g -din care acizi grasi saturati: 10,0g Sare: 2,45g Valoare minima energetica pentru 100g produs : 314,5kcal /1301,5kJ		
20	Salam porc	kg	Proteine : 11,5 g Glucide: 3,9 g -din care zaharuri: 3,9 g Lipide: 28,1 g -din care acizi grasi saturati 10,0g Sare 2,45g Valoare minima energetica pentru 100g produs : 314,5kcal /1301,5kJ		

Nr ert	Denumire produs	U.M	Caracteristici / criterii minime de calitate / mod de prezentare MINIME, val pt 100 gr/ptodus	Informatii referitoare la producator si marca produsului oferat	Caracteristici / criterii minime de calitate / mod de prezentare PROPUSE
21	Salam taranesc	kg	Proteine : 11,5 g Glucide: 1,5 g -din care zaharuri 1,5 g Lipide: 20,9 g - din care acizi grasi saturati 6,3g Sare 1,67g Valoare minima energetica pentru 100g produs : 240,1kcal / 994,3kJ		
22	Salam traditional	kg	Proteine : 15,6 g Glucide: 0,5 g -din care zaharuri 0,5 g Lipide: 37,3 g -din care acizi grasi saturati 13,2g Sare 2,91 g Valoare minima energetica pentru 100g produs : 400,1kcal / 1653,8kJ		
23	Salam Victoria	kg	Proteine: 11,5 g Glucide: 1,5 g -din care zaharuri 1,5 g Lipide: 20,9 g -din care acizi grasi saturati 6,3g Sare 1,67g Valoare minima energetica pentru 100g produs : 240,1 kcal / 994,3kJ		
24	Scarita de porc afumata	kg	Os fără șoric, slănina va avea grosimea de maximum 1 cm, se va livra afumat, curată, fără urme de impurități, curățată de contuzii sau de părți hemoragice, fără așchii de os pe suprafață, fără gust și miros străin (rânced, mucegai, acru), va avea consistență fermă și elastică		
25	Sunca presata Praga sau echevalent	kg	Proteine: 12,2 g Glucide: 1,5 g -din care zaharuri 1,5 g Lipide: 31 g -din care acizi grasi saturati 10,9g Sare 2,07g Valoare energetica pentru 100g produs:333,8kcal / 1379,9kJ		

Nr crt	Denumire produs	U.M	Caracteristici / criterii minime de calitate / mod de prezentare MINIME, val pt 100 gr/ptodus	Informatii referitoare la producator si marca produsului oferat	Caracteristici / criterii minime de calitate / mod de prezentare PROPUSE
26	Sunca taraneasca (Fleica Haiduceasca)	kg	Proteine : 15,1 g Glucide: 1,8 g -din care zaharuri 1,8 g Lipide: 10,2g -din care acizi grasi saturati 3,7g Sare 2,79g Valoare minima energetica pentru 100g produs : 159,4kcal / 664,7kJ		
27	Toba traditionala	kg	Proteine: 10,2 g Glucide: 0 g -din care zaharuri 0 g Lipide: 25,3g -din care acizi grasi saturati 6,3g Sare 1,23g		

1.1. Termen de valabilitate (conform pct. 2.4.1. din caietul de sarcini)

[Ofertantul va prezenta angajamentul privind termenul minim de valabilitate pentru fiecare produs oferat. Ofertantul va prezenta modalitatea de indeplinire a cerintelor referitoare la garantie si remedierea defectelor aparute in perioada de garantie in contextul cerintelor incluse in Caietul de Sarcini, prin prezentarea activitatilor si a modalitatii efective de realizare a acestora pentru a demonstra atingerea obiectivelor asociate Contractului.]
Elemente obligatorii de menționat:

- Termen valabilitate minim: conform fiecărui produs.
- Termenul de valabilitate la livrare (% din termenul maxim acordat de producător).
- Termenul de inlocuire a produsului in cazul neconformitatilor.
- Termenul de inlocuire și retur gratuit a produselor furnizate conform comenzilor:

1.2. Livrare (conform pct. 2.6.2.. din caietul de sarcini)

Ofertantul va prezenta modalitatea de indeplinire a cerintelor referitoare la livrare în contextul responsabilităților și cerintelor incluse in Caietul de Sarcini, prin prezentarea activităților și a modalității efective de realizare a acestora pentru a demonstra atingerea obiectivelor asociate Contractului si incadrarea in termenul de livrare specificat.

[Ofertantul va descrie modul concret de indeplinire a cerintelor referitoare la livrare, inclusiv intervalul orar și mijloacele de transport autorizate.]

Se vor prezenta informatii cu privire la:

- Termenul minim de primire a comenzii si modalitatea Frecventa (zilnic/saptamanal/etc.) si intervalul livrarilor (între orele __: __ - __: __)
- Existența mijloacelor auto autorizate sanitar-veterinar pentru efectuarea transportului
- Respectarea comenzilor săptămânale transmise de Achizitor.
- Flexibilitate pentru modificările cantitative comunicate cu minimum o zi înainte.

Nr crt	Cerinte SOLICITATE in caietul de sarcini	Modalitati de livrare PROPUSE de operatorul economic
	<p>- Livrarea produselor (incarcare, transport, descarcare) se face de furnizor, pe cheltuiala sa, pana la destinatia finala.</p> <p>-Livrarea produselor va fi efectuată în maxim 3 zile de la primirea unei comenzi ferme în scris, de luni până joi în intervalul orar: 7.30 - 16.00, iar vineri 7.30 - 13.30.</p> <p>- Fiecare livrare va fi însoțită de următoarele documente: Aviz de insotire a marfii in original; Declaratie de conformitate /certificat de conformitate a calitatii</p>	

1.3. Ambalare si etichetare (conform pct. 2.6.2. din caietul de sarcini)

Ofertantul va prezenta modalitatea de indeplinire a cerintelor referitoare la ambalare si etichetare, inclusiv preluarea si eliminarea ambalajelor, în contextul responsabilităților și cerintelor incluse in Caietul de Sarcini, prin prezentarea activităților și a modalității efective de realizare a acestora pentru a demonstra atingerea obiectivelor asociate Contractului.

[Ofertantul va prezenta modul de ambalare și etichetare, în conformitate cu legislația privind siguranța alimentelor.]

Elemente obligatorii de menționat:

- *Modalitatea de ambalare a fiecărui produs.*
- *Conținutul etichetei.*
- *Ambalaje care să păstreze integritatea produselor pe durata transportului și depozitării.*

Nr crt	Cerinte SOLICITATE in caietul de sarcini	Modalitati de ambalare si etichetare PROPUSE de operatorul economic
	<p>Ambalare:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ambalajele care intra in contact cu produsul trebuie sa fie confectionate din materiale care indeplinesc cerintele prevazute de reglementarile in vigoare (<i>specificati</i>).- Ambalajul trebuie să fie din materiale permise de normele de igienă alimentară.	
	<p>Marcarea/Etichetarea:</p> <ul style="list-style-type: none">- Fiecare produs trebuie să aibă etichetă cu: denumirea sortimentului, numele producătorului și localitatea, data fabricației/ambalării, termenul de valabilitate (data expirării), condițiile de păstrare, lotul.- Furnizorul va declara specificatiile alergenilor prezenti in produs- Produsele vor avea cel puțin 80% din perioada de valabilitate în momentul recepției, conform cerințelor autorității contractante.	

1.4. Transport (conform pct. 2.6.2. din caietul de sarcini)

[Ofertantul va descrie condițiile igienico-sanitare, autorizarea ANSVSA a mijloacelor de transport și respectarea cerințelor legale.]

Elemente de prezentat:

- *Lista mijloace auto dotate cu instalații adecvate pentru transport alimente (ventilație/frigorifice, după caz).*
- *Existența autorizației ANSVSA valabile.*
- *Modalitatea de asigurare a igienei stricte pe durata transportului.*

Nr crt	Cerinte SOLICITATE in caietul de sarcini	Modalitati de transport PROPUSE de operatorul economic
	<p>Transport și depozitare:</p> <ul style="list-style-type: none">- Transportul produselor va fi efectuat exclusiv cu vehicule autorizate sanitar-veterinar, care asigură condițiile corespunzătoare de igienă și temperatură.- Produsele se depozitează în spații corespunzătoare: uscate, ferit de umezeală.fără infestări, temperatură recomandată de producător.- <i>autorizații ANSVSA mijoace de transport</i>	

iv. Managementul contractului (conform pct. 7 din caietul de sarcini)

[Ofertantul va descrie modalitatea de indeplinire a cerintelor de la capitolul 9 din Caietul de sarcini]

Se vor prezenta informatii cu privire la:

- *Designarea unui responsabil unic pentru relația contractuală.*
- *Monitorizarea constantă a livrărilor și documentelor aferente.*
- *Reglementarea clară a relației cu eventualii subcontractanți (ex. transport)*

- *Măsuri luate în caz de apariția și materializarea conflictului de interes este prevenit*

v. Măsuri aplicabile de Ofertant pe perioada Contractului pentru asigurarea îndeplinirii obligațiilor din domeniul mediului, din domeniul social și al relațiilor de muncă ce deriva din îndeplinirea obiectului Contractului

Descrierea măsurilor aplicate pentru asigurarea îndeplinirii obligațiilor din domeniul mediului, din domeniul social și al relațiilor de muncă astfel cum sunt acestea stabilite prin Documentația de Atribuire în baza prevederilor art. 51 din Legea 98/2016, avându-se în vedere cerințele prevăzute în Caietul de Sarcini:

[Ofertantul va completa măsurile aplicabile pentru respectarea cerințelor sociale și de mediu, conform art. 51 din Legea 98/2016.]

Se vor include informații cu privire la:

- *Gestionarea corectă a ambalajelor și eliminarea responsabilă a deșeurilor.*
- *Modalitatea de reducere a amprentei de carbon;*
- *Respectarea drepturilor sociale și a condițiilor de muncă (nediscriminare, salarizare corectă, siguranță la locul de muncă).*

vi. Anexe la Propunerea Tehnică

Anexele obligatorii pe care un Ofertant trebuie să le prezinte odată cu Propunerea Tehnică:

- a) Fișe tehnice produse/ Certificate de conformitate.
- b) Document de înregistrare pentru siguranța alimentelor, pentru mijlocul/mijloacele de transport a produselor alimentare nonanimale, vizat pentru anul în curs.
- c) Copie conformă cu originalul a Documentului de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor emis de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor -- Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, corespunzător activităților declarate. Lipsa acestui document sau prezentarea unui document expirat va conduce la respingerea ofertei ca neconformă.
- d) Declarație privind obligațiile sociale și de mediu.
- e) Anexa la propunerea tehnică privind factorii de evaluare "Lantul de aprovizionare", "Utilizarea vehiculelor comerciale cu emisii reduse de poluanți atmosferici" și „Distanța până la locul de livrare"

Pentru a demonstra numărul de intermediari în lantul de aprovizionare și livrare a produselor, operatorii economici la nivelul propunerii tehnice sunt obligați să prezinte:

- certificate de producător pentru produsul/produsele care fac obiectul achiziției, în cazul producătorilor;
- contracte încheiate sau alte documente din care să rezulte proveniența produselor, în cazul intermediarilor.

Observații:

- *Se vor completa toate coloanele și secțiunile. Lipsa informațiilor sau documentelor obligatorii atrage respingerea ofertei.*
- *Ofertanții vor întocmi propunerea tehnică într-o manieră organizată, astfel încât aceasta să asigure posibilitatea verificării în mod facil a corespondenței cu cerințele/specificațiile prevăzute în cadrul caietului de sarcini.*
- *Orice necorelare, omisiune ori neconformitate în privința documentelor ofertei, în raport cu caietul de sarcini ori prevederile legislației în vigoare, inclusiv în cazul lipsei unui document aferent propunerii financiare/tehnice și/sau completarea greșită a unui document ori neprezentarea acestuia conținând cel puțin informațiile solicitate, poate conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.*
- *Nu este indicată copierea în tot sau în parte a caietului de sarcini în cadrul propunerii tehnice, ofertanții având obligația de a proba conformitatea ofertei cu cerințele acestuia prin prezentarea propriei abordări/metodologii asupra modului de îndeplinire a contractului și de rezolvare a eventualelor dificultăți legate de îndeplinirea acestuia, prin raportare la conținutul propunerii tehnice mai sus menționate.*

Semnătura (electronică extinsă, bazată pe certificat calificat, eliberat de un furnizor de servicii de certificare acreditat în condițiile legii) a reprezentantului/imputernicitului Ofertantului

Numele semnatarului, așa cum este acesta identificat
în DUAE la rubrica „**Informații privind
reprezentanții operatorului economic**”

Calitatea semnatarului Ofertei (reprezentant
legal/imputernicit)

Instrucțiuni de completare a documentelor/ declarațiilor/ formularelor solicitate pentru demonstrarea îndeplinirii criteriilor de calificare și selecție de către ofertanți/candidați și a conformității ofertei cu cerințele din documentația de atribuire

Orice document/declarație/formular solicitat va fi completat și prezentat numai în original de ofertant/candidat și va fi semnat de reprezentantul legal al acestuia, sau după caz, de către altă persoană autorizată să reprezinte ofertantul. În acest ultim caz, persoana autorizată va depune și împuternicirea reprezentantului legal.

În cazul ofertelor în asociere depuse de un grup de operatori, orice document/declarație/formular solicitat va fi completat și prezentat de către fiecare membru al grupului de operatori.

Documentele / declarațiile / certificatele /emise de terță parte (instituții competente) vor fi prezentate în limba română și vor îndeplini una din următoarele condiții de formă : original, copie legalizată sau copie conform cu originalul. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita ofertanților declarați câștigători prezentarea acestor documente în forma original, în cazul în care acestea au fost depuse în procedură în forma "copie conform cu originalul".

Persoanele fizice / juridice străine vor prezenta documentele / declarațiile / certificatele în copie conform cu originalul, însoțite de traducerea autorizată și legalizată în limba română.

Completarea formularelor se va face respectând instrucțiunile din subsol, astfel încât informațiile să fie complete și fără echivoc pentru a permite verificarea concordanței acestora cu documentele de confirmare care vor fi depuse ulterior la solicitarea autorității contractante.

Operator economic _____

(denumirea/numele)

**Declaratie privind respectarea condițiilor de mediu, social si al relatiilor de munca pe
toată durata de îndeplinire a contractului**

Subsemnatul, reprezentant, împuternicit al _____, (denumirea/numele si
sediul/adresa operatorului economic)

declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și a sancțiunilor aplicate faptei de fals în acte publice, că la elaborarea ofertei am ținut cont de obligațiile referitoare la respectarea condițiilor de mediu, social si al relatiilor de munca pe toată durata de îndeplinire a contractului de lucrări, pentru personalul angajat in derularea contractului. Totodata, ma angajez prin prezenta, ca voi respecta regulile privind respectarea condițiilor de mediu, social si al relatiilor de munca pe toată durata de îndeplinire a contractului de lucrări, care trebuie asigurate in conformitate cu legislatia in vigoare, pe parcursul îndeplinirii contractului pentru personalul implicat in acesta. Prezenta declarație este valabilă până la data de _____. (se precizează data expirării perioadei de valabilitate a ofertei)

Data completării

Operator economic

(semnătură autorizată)

Numele Ofertantului/Numele legal al Partenerilor în Asocieră: *[introduceți denumirea completă]*

Formular de Oferta

Data: *[introduceți ziua, luna, anul]*

Anunț de participare: *[introduceți numărul anunțului de participare]*

Obiectul contractului: *[introduceți obiectul contractului din anunțul de participare]*

Către: Autoritatea Contractantă *[introduceți denumirea]*

După examinarea Documentației de atribuire, subsemnații, ne angajăm să semnăm Contractul ce rezultă din această procedură și să demarăm, să realizăm și să finalizăm activitățile specificate în Contract în conformitate cu Documentația de atribuire și cu Propunerea noastră Tehnică și Financiară.

În concordanță cu Propunerea noastră Tehnică și Financiară și pe baza informațiilor furnizate de Autoritatea Contractantă până la momentul depunerii Ofertei:

ofertăm prețul total de _____ *[Autoritatea Contractantă introduce moneda procedurii]* *[introduceți suma în cifre și litere din Propunerea Financiară]*, fără TVA, la care se adaugă TVA de _____ *[introduceți suma în cifre și litere]*.

Subsemnatul, prin semnarea acestei Oferte declar că:

1. am examinat conținutul Documentației de Atribuire, inclusiv amendamentul (ele) nr. _____ *[introduceți detalii]*, comunicate până la data depunerii Ofertelor pentru *[introduceți numărul procedurii de atribuire]* și răspunsurile la solicitările de clarificări publicate de Autoritatea Contractantă ce reprezintă documentele achiziției comunicate de Autoritatea Contractantă în legătură cu procedura la care depunem Oferta;
2. am examinat cu atenție, am înțeles și am acceptat prin această Ofertă, prevederile legislației achizițiilor publice aplicabile acestei proceduri, așa cum au fost acestea comunicate prin documentele achiziției, în special dar fără a se limita la Legea nr. 98/2016, Legea nr. 101/2016 și HG nr. 395/2016;
3. avem o înțelegere completă a documentelor achiziției comunicate, le acceptăm în totalitate, fără nici rezervă sau restricție, înțelegem și acceptăm cerințe referitoare la forma, conținutul, instrucțiunile, stipulările și condițiile incluse în anunțul de participare și documentele achiziției;
4. după ce am examinat cu atenție documentele achiziției și avem o înțelegere completă asupra acestora ne declarăm mulțumiți de calitatea, cantitatea și gradul de detaliere a acestor documente;
5. documentele achiziției au fost suficiente și adecvate pentru pregătirea unei Oferte exacte și Oferta noastră a fost pregătită luând în considerare toate acestea;
6. am înțeles că am avut obligația de a identifica și semnaliza Autorității Contractante, pe perioada pregătirii Ofertei, până în data limită de depunere a acesteia, orice omisiuni, neconcordanțe în legătură cu și pentru realizarea activităților în cadrul contractului;
7. suntem de acord și acceptăm în totalitate responsabilitatea din punct de vedere tehnic și comercial asociată documentelor achiziției și acceptăm aceeași responsabilitate față de Autoritatea Contractantă în ce privește aceste documente ca și cum noi am fi pregătit aceste documente;
8. am citit, am înțeles pe deplin, acceptăm și suntem de acord cu aplicarea indicatorilor de performanță incluși în Contract ca bază pentru emiterea documentelor constatatoare, finalizarea activităților și transmiterea rezultatelor.

Suntem de acord ca Oferta noastră să rămână valabilă pentru o perioadă de _____ *[introduceți numărul]* zile de la data depunerii Ofertelor și că transmiterea acestei Oferte ne va ține răspunzători. Suntem de acord că aceasta poate fi acceptată în orice moment înainte de expirarea perioadei menționate.

Subsemnatul, în calitate de reprezentant al Ofertantului *[introduceți denumirea completă]* în această procedură declar că:

1. nu am făcut și nu vom face nicio încercare de a induce în eroare alți operatori economici pentru a depune sau nu o Ofertă cu scopul de a distorsiona competiția
2. noi, împreună cu subcontractanții și terții susținători nu ne aflăm în nici o situație de conflict de interes, așa cum este acesta descris în Legea nr. 98/2016 și ne angajăm să anunțăm imediat Autoritatea Contractantă despre apariția unei astfel de situații atât pe perioada evaluării Ofertelor cât și pe perioada derulării Contractului
3. noi, împreună cu subcontractanții propuși *[introduceți, dacă este aplicabil, denumirea completă a subcontractanților pentru care a fost prezentat DUAЕ și ale căror capacități au fost utilizate pentru îndeplinirea criteriilor de calificare]* și a căror resurse au fost utilizate în procesul de calificare, înțelegem că trebuie să punem la dispoziție, în cazul în care Autoritatea Contractantă solicită aceasta, în etapa de evaluare a Ofertelor depuse, fie după aplicarea criteriului de atribuire, fie în orice moment pe perioada derulării procedurii, toate documentele suport solicitate de Autoritatea Contractantă, pentru demonstrarea declarațiilor noastre din DUAЕ.
4. noi, împreună cu terțul/terții susținători *[introduceți, dacă este aplicabil, numele terților susținători pentru care a fost prezentat DUAЕ și ale căror capacități au fost utilizate pentru îndeplinirea criteriilor de calificare]* înțelegem că trebuie să punem la dispoziție, în cazul în care Autoritatea Contractantă solicită aceasta, în etapa de evaluare a Ofertelor depuse, fie după aplicarea criteriului de atribuire, fie în orice moment pe perioada derulării procedurii, toate documentele suport solicitate de Autoritatea Contractantă, pentru demonstrarea declarațiilor noastre din DUAЕ, după cum am fost instruiți prin documentele achiziției
5. am citit și înțeleg pe deplin conținutul modelului de Contract din Documentația de Atribuire, inclusiv dar fără a se limita la cuprinsul articolelor privind cazurile de denunțare unilaterală din contract și acceptăm expres conținutul lor și efectele lor juridice.
6. până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică de servicii această Ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de Autoritatea Contractantă *[introduceți denumirea Autorității Contractante]*, prin care Oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un angajament ferm pentru noi.
7. Precizăm că:
 - € depunem Ofertă Alternativă, ale cărei detalii sunt prezentate într-un formular de Ofertă separat, marcat în mod clar "Ofertă Alternativă";
 - € nu depunem Ofertă Alternativă.*[Se înlocuiește opțiunea corespunzătoare.]*
[Autoritatea Contractantă elimină punctul vii. în cazul în care în Fișa de date a achiziției nu se prevede posibilitatea depunerii de Oferte Alternative]
8. Înțelegem că Autoritatea Contractantă
 - a. nu este obligată să continue această procedură de atribuire și că își rezervă dreptul de a anula procedura de licitație deschisă în orice moment ca urmare a întrunirii condițiilor stabilite la art. 212 și 213 din Legea nr. 98/2016.
 - b. nu este obligată să accepte Oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă Ofertă pe care o poate primi.
 - c. în niciun caz nu va fi răspunzătoare pentru eventuale prejudicii determinate de situațiile menționate anterior și garantăm că nu vom ține Autoritatea Contractantă răspunzătoare într-o astfel de situație.
9. Dacă Oferta noastră va fi acceptată, ne angajăm să asigurăm o garanție de bună execuție de ____ *[introduceți procentul stabilit în Fișa de date a achiziției]* din prețul Contractului.
10. Confirmăm că nu participăm în cadrul acestei proceduri pentru atribuirea Contractului pentru care transmitem această Ofertă în nicio altă Ofertă indiferent sub ce formă (individual, ca membru într-o asocieră, în calitate de subcontractant).

11. Văzând prevederile art. 57, alin. (1), art. 217, alin. (5) și alin. (6) din Legea nr. 98/2016, art. 123, alin. (1) din HG nr. 395/2016 și art. 19, alin. (1) și alin. (3) din Legea nr. 101/2016 precizăm că părțile/informațiile din Propunerea Tehnică și din Propunerea Financiară prezentate mai jos au caracter confidențial pentru a nu prejudicia interesele noastre legitime în ceea ce privește secretul comercial și dreptul de proprietate intelectuală:

Nr. Crt.	Referința din Propunerea Tehnică sau Propunerea Financiară <i>[introduceți numărul paginii, de la paragraful nr. ... la paragraful nr. ...]</i>
1. <i>[introduceți informația]</i>
2. <i>[introduceți informația]</i>

De asemenea, în virtutea art. 123 alin. (1) din HG nr. 395/2016, precizăm că motivele pentru care părțile/informațiile mai sus menționate din Propunerea Tehnică și din Propunerea Financiară sunt confidențiale sunt următoarele:

Nr. Crt.	Motivele pentru care părțile/informațiile mai sus menționate din Propunerea Tehnică și din Propunerea Financiară sunt confidențiale
1. <i>[prezentați motivul]</i>
2. <i>[prezentați motivul]</i>

Semnătura (electronică extinsă, bazată pe certificat calificat, eliberat de un furnizor de servicii de certificare acreditat în condițiile legii) a reprezentantului Ofertantului,

.....

Numele semnatarului, așa cum este acesta identificat în DUAE la rubrica „Informații privind reprezentanții operatorului economic”

.....

Capacitatea/calitatea semnatarului Ofertei

.....

Operator economic

.....
(denumirea/numele)

ANEXA NR. 1 LA FORMULARUL DE OFERTA

CENTRALIZATOR Preturi

Nr. Crt.	Denumire produs	Cantitate/UM	Pret unitar	Valoare lei fara TVA
Total valoare (exclusiv TVA) LEI				
TVA				
Total valoare cu TVA				

Data ____ / ____ / ____

_____ (semnătura), in calitate de _____, legal autorizat să semnez

oferta pentru si in numele _____.

(denumirea/numele ofertantului)

.....
(denumirea/numele)

DECLARAȚIE

privind neincadrarea în prevederile referitoare la conflictul de interese din Legea nr. 98/2016

Subsemnatul, reprezentant împuternicit al, (*denumirea/numele și sediul/adresă operatorului economic*) în calitate de candidat/candidat asociat/ofertant/ofertant asociat/subcontractant/tert sustinator al candidatului/ofertantului la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică de de către, declar pe proprie răspundere sub sancțiunea excluderii din procedura și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că nu mă aflu în situații potențial generatoare de conflict de interese orice situații care ar putea duce la apariția unui conflict de interese în sensul art. 59, cum ar fi următoarele:

a) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a persoanelor care dețin părți sociale, părți de interes, acțiuni din capitalul subscris al unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători sau subcontractanți propuși ori a persoanelor care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;

b) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane care este soț/soție, rudă sau afin, până la gradul al doilea inclusiv, cu persoane care fac parte din consiliul de administrație/organul de conducere sau de supervizare a unuia dintre ofertanți/candidați, terți susținători ori subcontractanți propuși;

c) participarea în procesul de verificare/evaluare a solicitărilor de participare/ofertelor a unei persoane despre care se constată sau cu privire la care există indicii rezonabile/informații concrete că poate avea, direct ori indirect, un interes personal, financiar, economic sau de altă natură, ori se află într-o altă situație de natură să îi afecteze independența și imparțialitatea pe parcursul procesului de evaluare;

d) situația în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terțul susținător are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul autorității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

e) situația în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea

inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul autorității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

Persoanele ce detin functii de decizie din cadrul autoritatii contractante, a celor cu putere de reprezentare din partea furnizorului de servicii auxiliare precum si a celor implicati în procedura din partea acestuia din urma sunt : Albut Alexandra , Irina Avornicitei, Popa Ciprian, Ene Mihai Daniel, Radu Carmen Luiza, Capata Loredana Ionela, Gavriluta Lidia, Andries Oana Andreea, Grigoriu Nicoleta,.

Data completării

Operator economic,..... (semnătură autorizată)

SERVICIUL ACHIZIȚII PUBLICE

Nr. 54747/ 24.04.2026

Aprob,

Director General

Albut Alexandra



CAIET DE SARCINI

la procedura de achiziția publică prin "Negociere fara publicare prealabila"
pentru achiziția "Preparate din carne pentru subunitățile D.G.A.S.P.C Bacău"

Cod CPV: 15130000-Produse din carne (Rev.2)

Coduri CPV secundare:

15131120-2 Salamuri (Rev.2)

15131200-7 Carne uscata, sarata, afumata sau condimentata (Rev.2)

15131700-2 Preparate pe baza de carne (Rev.2)

15131130-5 Carnati (Rev.2)

INTRODUCERE

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru furnizarea de „Preparate din carne” pentru subunitățile D.G.A.S.P.C – Bacău, necesare preparării și asigurării hranei beneficiarilor din centrele de servicii sociale din subordinea *Direcției Generale de Asistența Sociala și Protecția copilului Bacău*.

Ofertantul trebuie să depună ofertă pentru toate produsele. In caz contrar, ofertele care nu îndeplinesc în mod corespunzător cerințele minime ale caietului de sarcini, sunt considerate neconforme, în conformitate cuprevederile art. 215 alin (5) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice coroborat cu art. 137 alin. (3) lit.a) din H.G. nr. 395/2016.

Cerințele specificate în prezentul caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind cerințe minime. In 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 minime obligatorii din Caietul de sarcini. Ofertele cu caracteristici tehnice inferioare celor prevăzute în caietul de sarcini vor fi declarate neconforme în temeiul art. 137, alin. (3), lit.a) din H.G. nr.395/2016.

Nu se acceptă oferte alternative.

In cadrul acestei proceduri, *Direcția Generala de Asistența Sociala și Protecția Copilului Bacău* îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Contractului.

Pentru scopul prezentei secțiuni a Documentației de Atribuire, orice activitate descrisă într-un anumit capitol din Caietul de Sarcini și nespecificată explicit în alt capitol, trebuie interpretată ca fiind menționată în toate capitolele unde se consideră de către Ofertant că aceasta trebuia menționată pentru asigurarea îndepliniriiobiectului Contractului.

In conformitate cu regulile de elaborare a documentației de atribuire prevăzute la art. 156 alin. (2) și (3) din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare, specificațiile tehnice din prezentul caiet de sarcini care precizează un anumit producător, o anumită origine sau un anumit procedeu care caracterizează produsele furnizate și care se referă la mărci, brevete, tipuri, la o origine sau la o producție specifică se consideră a fi însoțite de cuvintele "sau echivalent", indiferent dacă aceste cuvinte sunt precizate expres sau nu în prezentul document. Orice certificat și/sau autorizare care definește nivelul calitativ, tehnic și de performanță, precum și sisteme de asigurare a calității pentru certificarea conformității custandarde relevante sau altele

asemenea, va fi considerată ca având mențiunea “sau echivalent”.

Orice certificat și/sau autorizare care definește nivelul calitativ, tehnic și de performanță, precum și sisteme de asigurare a calității pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea, va fi considerată ca având mențiunea “sau echivalent”.

Prezenta documentație a fost întocmită în conformitate cu prevederile Legii nr. 98/2016 privind achizițiile publice, ale H.G. nr. 395/2016 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/Contractului Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice.

1. CONTEXTUL REALIZĂRII ACESTEI ACHIZIȚII DE PRODUSE

Conform Planului Anual de Achiziții Publice întocmit de către Serviciul Achiziții Publice pentru anul 2026 nr. 156263/ 11.12.2025, este necesară achiziția de „ **Preparate din carne**” pentru subunitățile **D.G.A.S.P.C – Bacău**.

1.1. Informații despre Autoritatea Contractantă

Direcția Generala de Asistența Sociala si Protecția Copilului Bacau, cu sediul în str.Aleea Ghiocilor nr 4, mun. Bacau, jud. Bacau.Cod fiscal 8550000.Telefon: +40 738328205, Fax: +40 234519042, Email: achizitiidgaspbcacau@gmail.com.

DGASPC Bacău este instituție publică de interes județean, cu personalitate juridică, aflată în subordinea Consiliului Județean Bacău.

1.2. Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Necesitatea achiziționării de „ **Preparate din carne**” pentru subunitățile **D.G.A.S.P.C. – Bacău**, este generată de obligația autorității contractante de a asigura hrana beneficiarilor din centrele de servicii sociale din subordinea *Direcției Generale de Asistența Sociala si Protecția Copilului Bacau*.

Produsele care fac obiectul achizitiei, respectiv **Preparate din carne**, nu se găsesc în stocurile autorității contractante și sunt produse esențiale în asigurarea hranei zilnice pentru beneficiarii centrelor rezidențiale din subordinea DGASPC Bacău.

Neefectuarea achizitiei are drept consecință perturbarea desfășurării în bune condiții a activităților zilnice care se realizează la nivelul Centrelor.

1.3. Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractantă

Prin derularea prezentei achizitii, la nivelul Autorității contractante se dorește asigurarea hranei beneficiarilor din centrele de servicii sociale din subordinea *Direcției Generale de Asistența Sociala si Protecția Copilului Bacau*, în conformitate cu obligațiile și normele legale în vigoare.

Produsele care fac obiectul prezentului caiet de sarcini sunt necesare pentru menținerea integrității corporale și a sănătății beneficiarilor astfel încât să se asigure regularitatea activităților și îndeplinirea scopului principal al DGASPC Bacău, respectiv asigurarea serviciilor de îngrijire, asistență, abilitare și reabilitare a persoanelor adulte cu dizabilități conform standardelor de calitate

1.4. Cadrul general al sectorului în care Autoritatea Contractantă își desfășoară activitatea

Direcția Generala de Asistența Sociala si Protecția Copilului Bacău este principalul furnizor de servicii sociale la nivelul județului.

DGASPC Bacău este instituția care asigură aplicarea politicilor și strategiilor de asistență socială în domeniul: protecției copilului, familiei, persoanelor cu dizabilități, vârstnicilor, precum și a altor categorii de populație aflate în situații de risc.

Sectorul de activitate: *Asistență sociala*.

1.5. Factori interesați și rolul acestora

Conducerea Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Bacău, conducerea administrativă a Centrelor de Servicii Sociale din subordine, în vederea îndeplinirii obligațiilor cele revin și beneficiarii reali - urmare a centralizării necesarelor primite din centrele de servicii sociale.

DGASPC Bacău asigură protecția socială la nivelul județului Bacău, motiv pentru care factorii politici, sociali și economici (atat la nivel local, cât și la nivel național) contribuie la îndeplinirea obiectivului autorității contractante.

Principalii factori interesați și rolul acestora prin raportare la produsele solicitate sunt subunitățile (centrele rezidențiale pentru copii și adulți) din cadrul DGASPC Bacău.

Acestea contribuie la îndeplinirea obiectivului constituindu-se în echipa suport a contractului, având atribuții în stabilirea necesarului și inițierea achiziției, stabilirea specificațiilor tehnice pe care trebuie să le îndeplinească produsele, desemnarea unor reprezentanți în comisia de evaluare.

Factorii interesați care intră în relație directă/indirectă cu Contractantul pe perioada derulării contractului:

- ✓ Serviciul achiziției publice, e-mail: achizitii@dgaspcbacau.ro, care contribuie la îndeplinirea obiectivului prin organizarea procedurii de achiziție, participarea prin reprezentanți desemnați în comisia de evaluare
- ✓ Serviciul economic și financiar-contabil, e-mail: contabilitate@dgaspcbacau.ro, contribuie la îndeplinirea obiectivului prin asigurarea resurselor pentru efectuarea achiziției alocând sumele necesare în BVC
- ✓ Persoanele cu funcții de decizie la nivelul DGASPC Bacău (director general, director general adjunct, director economic, șef centru, personal administrativ) care contribuie la îndeplinirea obiectivului prin competențele pe care le au conform reglementărilor interne în ceea ce privește aprobarea/vizarea documentelor privind achiziția

2. DESCRIEREA PRODUSELOR SOLICITATE

Achiziția are la bază necesitățile comunicate de structurile subordonate ale DGASPC Bacău, în vederea asigurării hrănirii beneficiarilor de servicii sociale din cadrul centrelor rezidențiale pentru adulți și copii.

Informații cu privire la contextul viitorului contract:

Procedura se va organiza cu un singur lot, care cuprind produsele alimentare selectate/adaptate în funcție de gamele normale de produse care sunt furnizate de către operatorii economici cu activitate constantă în sectoarele de piață specializate în care activează IMM-urile de profil.

Contractul se încheie pe o perioadă de 3 luni, termen ce se calculează de la data semnării acestuia de către ambele părți

Pe perioada de derulare a contractului, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a nu comanda cantitatea de produse contractată, fără nicio schimbare în elementele propunerii tehnice.

Obiectul achiziției îl reprezintă furnizarea de **Preparate din carne**, în cantitățile și la caracteristicile tehnice specificate, pentru o perioadă de 24 luni de la data semnării contractului de către ambele părți.

Produsele furnizate trebuie să îndeplinească următoarele caracteristici:

- ✓ Fiecare lot de produse respectiv, „Preparate din carne” pentru subunitățile D.G.A.S.P.C – Bacău, va fi însoțit de:
 - documente care să ateste calitatea acestora,
 - fișe tehnice ale produselor oferite
 - și, la solicitarea autorității contractante, buletine de analize eliberate de către un laborator autorizat privind calitatea, compoziția și siguranța alimentară a acestora, prin care să se facă dovada respectării Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005, privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, Regulamentului (CE) nr. 1881/2006 al Comisiei din 19 decembrie 2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare.
- ✓ Produsele nu vor conține stabilizatori și conservanți peste limitele admise de legislația în vigoare.

✓ Produsele ce fac obiectul analizei ofertelor de preț și urmează a fi contractate, trebuie să îndeplinească toate caracteristicile de calitate specificate în normativele în vigoare la data încheierii contractului.

✓ Produsele oferite vor corespunde calitativ cu cerințele prezentului Caiet de sarcini și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. nr.106/2002 privind etichetarea alimentelor cu modificările și completările ulterioare; OUG nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor cu modificările și completările ulterioare; H.G. nr. 924/2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare).

✓ Nu vor fi acceptate produsele care prezintă una dintre situațiile de mai jos :

- semne organoleptice de alterare - modificări ale aspectului, culorii, consistenței, gustului, mirosului;
- semne de infestare cu paraziti, precum și resturi sau semne ale activității acestora;
- urme de contact cu rozatoarele ;
- miros și gust straniu de natură produsului sau pete de mușegai;
- conțin contaminanți peste limitele admise de normele igienico - sanitare ;
- sunt fabricate după tehnologii neavizate sanitar;
- sunt fabricate din materii prime neavizate sanitar;
- nu sunt conforme standardelor sau specificației tehnice de produs

2.1. Descrierea situației actuale la nivelul Autorității Contractante

Conform obligațiilor legale instituite la nivelul *Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Bacău*, aceasta are obligația de a asigura hrana beneficiarilor ce provin din medii sociale precare, ca atare, este necesară achiziționarea hranei beneficiarilor pentru o perioadă de **3 luni**: „*Preparate din carne*” pentru subunitățile *D.G.A.S.P.C – Bacău*.

Necesarul de aprovizionat este stabilit de către fiecare centru rezidențial în parte, pentru beneficiarii pe care îi are în îngrijire.

2.2. Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor

Obiectivul general urmărit de autoritatea contractantă îl constituie îndeplinirea obligațiilor legale instituite în sarcina Centrelor de Servicii Sociale din subordinea D.G.A.S.P.C. Bacău, *de a asigura hrana zilnică a beneficiarilor.*

2.3. Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor

Autoritatea contractantă urmărește ca după achiziționarea produselor, să asigure aportul caloric necesar fiecărui beneficiar din Centrele de servicii sociale rezidențiale subordonate, precum și cantitățile de produse specificate pentru realizarea unor feluri de mâncare de calitate și diversificate, pe tot parcursul anului.

2.4. Produsele solicitate și operațiunile cu titlu accesoriu necesar a fi realizate

Prin achiziționarea cantităților de produse de „Preparate din carne”, solicitate în cuprinsul prezentului caiet de sarcini se urmărește îndeplinirea obligației autorității contractante de a asigura hrana beneficiarilor din Centrele de Servicii Sociale din subordinea D.G.A.S.P.C. Bacău. Pe lângă livrarea efectivă a produselor, Contractantul va avea obligația de a asigura servicii de transport, ambalare, etichetare, marcare și livrare a produselor la sediul achizitorului.

În derularea contractului pentru furnizarea de „Preparate din carne” activitatea Contractantului va fi condusă de următoarele principii:

- I. Contractantul acționează în interesul Autorității contractante pe durata furnizării produselor, în condițiile și cu limitele descrise în documentația aferentă prezentei proceduri de atribuire;
- II. Contractantul acționează în sensul realizării obiectivelor prezentate pentru contractul de furnizare, în ceea ce privește optimizarea folosirii resurselor necesare îndeplinirii obiectivelor respective.

In prezenta procedura au fost cuprinse produse necesare a fi achizitionate pentru o perioada de 24 luni, pentru subunitatile DGASPC Bacau.

ATENTIE! In cazul in care, pe parcursul indeplinirii contractului / contractelor subsecvente, se constata faptul ca anumite elemente ale propunerii tehnice sunt inferioare sau nu corespund cerintelor minime prevazute in Caietul de Sarcini, prevaleaza prevederile Caietului de sarcini.

Produsele oferite / achizitionate trebuie sa indeplineasca inclusiv cerintele legale prevazute la *punctul 7 – Cadrul legal*:

2.4.1. Produse solicitate pentru subunitatile D.G.A.S.P.C – Bacău

Cantitate	Unitate de măsură	Loc de livrare	Data de livrare solicitata	Criterii minime de calitate	Criterii de calitate extinse	Termen de valabilitate
Cantitățile minime și maxime ale Contractului și ale contractului subsecvent se regăsesc în tabelele de mai jos	unitatea de măsură este kg.	Vezi Anexa 2	In termen de <u>3 zile</u> de la primirea comenzii	Vezi capitolul Anexa 1	Vezi Anexa 1	Termenul de valabilitate/data durabilității minime, reprezinta data până la care acestea își păstrează caracteristicile specifice în condiții de depozitare corespunzătoare.” min 2 saptamani (14 zile) pentru toate produsele care fac obiectul achizitiei de la data receptionarii acestora.

Produsele necesare trebuie asigurate in totalitate.

Specificatiile tehnice detaliate, care urmeaza sa fie atribuite prin incheierea contractului se regasesc in Anexa nr. 1 la prezentul Caiet de sarcini.

Cerințele impuse în acest caiet de sarcini sunt considerate minimale. In acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică din ofertă presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minime din caietul de sarcini.

Notă: *Specificațiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabricație 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. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea sau ECHIVALENT.*

Netransmiterea odată cu Propunerea tehnică a fișelor tehnice pentru produsele solicitate, determină respingerea ofertei ca neconformă, în baza prevederilor art. 137 alin, (3) din H.G. nr.395/2016 coroborat cu art. 215 alin. (5) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice

2.4.1.1. Cantitati si valori minime si maxime

Nr crt	Denumire produs	UM	Cantitate 3 luni
1	Cabanos, membrana naturala	kg	460
2	carnati afumati	kg	168
3	Carnati proaspeti	kg	65
4	Carnati semiafumati	kg	506
5	Ciolan afumat	kg	231
6	Cremwursti pasare subtiri	kg	721
7	Cremwursti grosi porc, membrana naturala	kg	95
8	Kaiser de porc	kg	506
9	Leberwurst	kg	35
10	Muschi de porc file afumat	kg	171
11	Oase garf afumate	kg	111
12	Parizer taranesc	kg	652
13	Pasta de mici -tavita	kg	159
14	Piept de pui afumat	kg	33
15	Rasol de porc refrigerat	kg	16
16	Rulada de pasare	kg	110
17	Salam crud uscat	kg	18
18	Salam de vara	kg	344
19	Salam italian	kg	205
20	Salam porc	kg	174
21	Salam taranesc	kg	414
22	Salam traditional	kg	336
23	Salam Victoria	kg	574
24	Scarita de porc afumata	kg	371
25	Sunca presata Praga sau echivalent	kg	632
26	Sunca taraneasca (Fleica Haiduceasca)	kg	32
27	Toba traditionala	kg	219

Cantitățile au rezultat prin însumarea cantităților pentru 3 luni din referatele de necesitate.

2.5. Extensibilitate:

2.6.1. Garanție.

a) Garanția produselor / Termen de valabilitate

Garanția trebuie să acopere toate costurile rezultate din remedierea defectelor/inlocuirea produselor depreciate sau cu vicii ascunse, în perioada de garanție, dar fără a se limita la:

- ❖ Ambalaje, inclusiv furnizarea de material protector pentru transport (carton, cutii, lăzi, etc.);
- ❖ Transport prin intermediul transportatorului, inclusiv de transport internațional (dacă este aplicabil).
- ❖ Produsele trebuie să fie acoperite de garanție conform sezonului, pentru fiecare produs/sortiment în parte.
- ❖ Perioada de garanție începe de la data recepției produselor, prin proces - verbal de recepție/factura/aviz de insotire , după livrarea la sediul beneficiarului.
- ❖ Ofertantul are obligația de a garanta că produsele furnizate prin contract sunt conforme și nu prezintă vicii ascunse.

Nota: Termenul de valabilitate este limita de timp în care produsul poate fi consumat și în care

acesta trebuie sa-si mentina caracteristicile calitative prescrise, daca au fost respectate conditiile de transport, manipulare, depozitare, consum..

Pentru scopul acestei proceduri, noțiunea de „defect” trebuie interpretată ca având caracteristici ale produsului diferite de parametrii minimi solicitați în Caietul de sarcini pentru produsul/produsele respective.

Termen de valabilitate – produse: *Data durabilității minimale este definită sub forma: "a se consuma, de preferință înainte de data...", urmată de înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului sau de indicarea locului unde este înscrisă data.* (Regulamentul UE nr. 1169/2011.,

Termenul de valabilitate va acoperi o perioadă optimă din perioada de valabilitate acordată de producător, **începând cu data livrării**, respectiv min 2 saptamani (14 zile) pentru toate produsele care fac obiectul achizitiei.

Termenul de valabilitate al produselor este specificat de producător prin prospectele și ambalajele originale. Produsele livrate trebuie să aibă termenul de valabilitate vizibil, înscris pe ambalaj, iar acesta să se încadreze în termenul de valabilitate minim specificat pentru fiecare produs și sortiment în parte.

I.a verificarea calității produselor se vor avea în vedere integritatea ambalajelor, data fabricației și perioada de valabilitate a acestora.

Furnizorul are obligația de a face dovada conformității produselor ce urmează a fi furnizate prin prezentarea unui certificat de calitate sau a altor documente legale.

Înlocuirea produselor

Furnizorul are obligația de a garanta că produsele furnizate respectă standardele prezentate în oferta tehnică și cele prevăzute la punctul 3 - *Descrierea produselor solicitate*, precum și reglementările autorizate prevăzute de legislația în vigoare pentru aceste tipuri de produse.

Termenul de valabilitate acordat produselor de către furnizor este cel declarat în propunerea tehnică. Această perioadă decurge de la data fabricației.

Autoritatea Contractantă are dreptul de a notifica imediat furnizorul, în scris, în privința oricărei plângeri sau reclamații formulate cu privire la produsele necorespunzătoare din punct de vedere calitativ (cu ambalaj deteriorat sau defecte de integritate), identificate după recepția mărfii.

La primirea unei astfel de notificări, respectiv în termen de 24 de ore de la constatare, furnizorul are obligația de a înlocui produsul/produsele furnizate în perioada convenită, , acesta fiind obligat să le înlocuiască gratuit, cu produse corespunzătoare, în termen de maxim 48 de ore, fără costuri suplimentare pentru autoritatea contractantă. Produsele care, în timpul valabilității, le înlocuiesc pe cele neconforme beneficiază de un nou termen de valabilitate care curge de la data fabricației produsului. Dacă furnizorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să înlocuiască produsul/produsele neconforme în perioada convenită, autoritatea contractantă are dreptul de a lua măsuri de remediere pe riscul și pe cheltuiala furnizorului.

Se definește ca viciu ascuns, deficiența calitativă a produsului livrat, care, existând în momentul livrării produsului, nu a fost cunoscut Autorității Contractante și nici nu putea fi descoperit de aceasta prin mijloace obișnuite de verificare sau recepție și care conduc la nerespectarea cerințelor prezentului caiet de sarcini, a scopului de utilizare astfel că produsul nu poate fi întrebuințat conform destinației sale.

Beneficiarul produselor contractate are dreptul de a solicita furnizorilor analize ale produsului/produselor din punct de vedere organoleptic, al compoziției fizico-chimice și cele conexe atributului sanitar-veterinar, în situația în care constată ca acesta /acestea prezintă urme evidente de deteriorare, descompunere, etc. Analizele produsului/ produselor vor fi efectuate în laboratoare acreditate în sistem RENAR/ echivalent, pe cheltuiala exclusivă a operatorului economic semnat al contractului de furnizare subsecvent contractului, urmând ca, în urma concluziilor stipulate în buletinele de analiză, furnizorul să asigure în termen de 24 de ore cantitatea compensatorie de produs /produse care au făcut obiectul analizelor menționate mai sus.

2.6.2. Livrarea, ambalare, etichetare, transport și asigurare pe durata transportului

2.6.2.1. Livrarea produselor

Livrarea produsului (incarcare, transport, descarcare) se face de furnizor, pe cheltuiala sa, pana la destinatia finala, respectiv locatia beneficiarului mentionata la pct. 3.4.1. (Anexa 1).

Livrarea produselor va fi facuta prompt, in conditii igienico-sanitare corespunzatoare, cu mijloacele de transport specializate ale furnizorului, acestea fiind curate, uscate, dezinfectate pentru a nu deteriora produsele livrate. Furnizorul va livra numai produse care corespund caracteristicilor tehnice declarate în ofertă, la sediile centrelor de servicii sociale menționate în **Anexa 2**.

Furnizorul se va îngiji ca transportul să îndeplinească toate condițiile impuse de legislația în vigoare (în conformitate cu prevederile art.31 lit. i) din Ordinul A.N.S.V.S.A. nr.111/2008, (modificat prin ORDINUL nr. 106 din 5 septembrie 2019 - Punctul 25, Articolul I) și va deține toate documentele necesare pentru transportul de mărfuri, fiind singurul răspunzător față de eventualele incidente nedorite ce pot să apară pe perioada efectuării transportului

Livrarea se va efectua **în mai multe tranșe**, în funcție de necesarul cantității de produse solicitate de Achizitor, respectiv DGASPC Bacau. Cantitățile de produse ce vor face obiectul fiecărei tranșe de livrare vor fi specificate în conținutul **comenzii** ferme transmise în scris (prin fax/e-mail) de Achizitor, furnizorul având obligația de a livra integral cantitatea de produse aferente fiecărei tranșe, fără lipsa unor produse.

Furnizorul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat al produselor și se apreciază că a luat în considerare toate dificultățile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens și nu va invoca niciun motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

Livrarea produselor va fi executată în maxim 3 zile de la primirea unei comenzi ferme în scris, de luni până joi în intervalul orar: 7.30 - 16.00, iar vineri 7.30 - 13.30.

Livrarea produselor se considera incheiata in momentul in care sunt indeplinite prevederile clauzelor de receptie a produselor.

Livrarile anticipate se vor face numai cu acordul scris al DGASPC Bacau si doar in conditii temeinic justificate de operatorul economic.

Produsele, la expediere, vor fi insotite de urmatoarele documente:

- Factura
- Aviz de insotire a marfii in original
- Declaratie de conformitate /certificat de conformitate a calitatii

Persoana de contact la punctul de livrare este seful de centru sau o persoana imputernicita de acesta. Produsele vor fi livrate cantitativ si calitativ la locul indicat de beneficiar pentru fiecare produs in parte.

2.6.2.2. Ambalarea.

Ambalarea produselor contractate se va face în conformitate cu prevederile normativelor specifice.

Furnizorul va ambala produsele astfel incat sa fie protejate corespunzator, in functie de cerintele de ambalare si transport specifice fiecarui produs. Materialele utilizate in interiorul ambalajelor trebuie sa fie noi, curate si de calitate, astfel incat sa evite producerea oricarei vatamari externe sau interne a produselor.

Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului. Atât materialul de ambalat cât și produsul, trebuie să fie curate, uscate, neinfestate și în stare bună, fără insecte sau mirosuri anormale, capabile să asigure calitatea și durabilitatea produsului.

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

mirosului.

Recipientii si ambalajele de transport **nu se vor factura**, acestea se vor restitui (daca este cazul) pe masura disponibilizarii prin grija furnizorului.

Daca este cazul, ambalajul trebuie prevazut astfel incat sa reziste, fara limitare, manipularii accidentale, expunerii la temperaturi extreme. La solicitarea autoritatii contractante, furnizorul are obligatia de a prelua ambalajele reciclabile furnizate, fara implicatii financiare din partea acesteia.

ÎN MOD OBLIGATORIU PRODUSELE SE VOR LIVRA ÎN AMBALAJUL ORIGINAL AL PRODUCĂTORULUI.

2.6.2.3. Etichetarea (inscripționarea) produselor.

Etichetarea produselor livrate va respecta întocmai prevederile H.G. nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare. Produsul se etichetează vizibil, prin ștanțare, sau orice alt mod cu semnul distinctiv al unității producătoare.

Toate mențiunile ce se înscriu pe etichete, prospecte sau, după caz, în documente însoțitoare, în conformitate cu prevederile prezentelor norme metodologice, trebuie să fie redactate în limba română, fără a exclude prezentarea acestora și în alte limbi (art. 19 din H.G. nr. 106/2002). Etichetele alimentelor trebuie sa cuprinda obligatoriu informatiile stabilite prin HG nr. 106/2002, fara a se limita la:

- a) denumirea sub care este vândut alimentul;
- b) lista cuprinzând ingredientele;
- c) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente, conform art. 8;
- d) cantitatea netă pentru alimentele preambalate;
- e) data durabilității minimale sau, în cazul alimentelor care din punct de vedere microbiologic au un grad înalt de perisabilitate, data limita de consum;
- f) condițiile de depozitare sau de folosire, atunci când acestea necesita indicații speciale;
- g) denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului sau ale ambalatorului sau ale distribuitorului înregistrat în Uniunea Europeană; în cazul produselor provenite din țări din afara Uniunii Europene se înscriu denumirea și sediul importatorului sau ale distribuitorului înregistrat în România.;
- h) locul de origine sau de proveniență a alimentului, dacă omiterea acestuia ar fi de natura să creeze confuzii în gândirea consumatorilor cu privire la originea sau proveniență reală a alimentului;
- i) instrucțiuni de utilizare, atunci când lipsa acestora poate determina o utilizare necorespunzătoare a alimentelor;
- j) o mențiune care să permită identificarea lotului

Elementele de identificare de pe eticheta se vor regasi atat in certificatul de calitate sau in declaratia de conformitate, cat si pe ambalajul exterior.

2.6.2.4. Transportul

Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a Contractantului.

Furnizorul este responsabil pentru livrarea în termenul agreeat al produselor si se considera ca a luat în considerare toate dificultatile pe care le-ar putea întâmpina în acest sens si nu va invoca nici un motiv de întârziere sau costuri suplimentare.

Fiecare transport va fi însoțit de certificat de calitate, aviz de însoțire a marfii si alte documente relevante prevazute de legislatia în vigoare.

Transportul produselor se execută cu mijloacele de transport specializate ale furnizorului, care vor îndeplini următoarele conditii:

- vor fi dotate cu mijloace de ventilatie si frigorifice (pentru produsele care impun acest lucru)
- vor asigura pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale produselor.
- trebuie să fie curate, uscate, dezinfectate si vor asigura protectia împotriva insectelor,

rozatoarelor si a altor surse de poluare, degradare, contaminare, atat a produselor cat si a ambalajelor.

Furnizorul se va îngiji ca transportul să îndeplinească toate condițiile impuse de legislația în vigoare și va deține toate documentele necesare pentru transportul de mărfuri, în conformitate cu prevederile art.31 lit.(i) din Ordinul ANSVSA nr. 111/2008 (modificat prin ORDINUL nr. 106 din 5 septembrie 2019 - Punctul 25, Articolul I), fiind singurul răspunzător față de eventualele incidente nedorite ce pot să apară pe perioada efectuării transportului. Furnizorul își va asuma întreaga responsabilitate în ceea ce privește autorizațiile speciale legate de gabarit sau de alte autorizații speciale pentru accesul în locațiile Achizitorului.

Furnizorul va livra numai produse care corespund caracteristicilor tehnice declarate în ofertă, la *sedilele centrelor de servicii sociale menționate în ANEXA 2.*

Produsele vor fi livrate la sediile fiecărui centru de servicii sociale din subordinea DGASPC Bacau (ANEXA 2) cu mijloacele de transport ale furnizorului, cu frecvența bilunara . Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a modifica adresele de livrare, conform nevoilor obiective existente la un moment dat .

Transportul produselor contractate se va face separat de alte produse care contravin normelor sanitare în vigoare.

2.6.3. Operatiuni cu titlu accesoriu

Pe langa furnizarea efectiva a produselor, Furnizorul are obligatia de a presta si serviciile accesorii livrării produselor, fara a modifica pretul contractului. Serviciile accesorii livrării produselor reprezinta activitati legate de furnizarea produselor, cum ar fi incarcarea, manipularea, asigurarea, descarcarea produselor si orice alte asemenea obligatii care revin furnizorului prin contract.

2.7. Atribuțiile și responsabilitățile Părților

2.7.1. Atribuțiile și responsabilitățile Furnizorului:

- a. Furnizorul se obligă să predea/să pună la dispoziția achizitorului produsele definite în propunerea tehnica, in maxim 3 (trei) zile la solicitările comunicate de către acesta
- b. Furnizorul se obligă să furnizeze, prin contractele subsecvente, produsele așa cum au fost prevăzute în contract, ori de câte ori autoritatea contractantă solicită acest lucru
- c. Furnizorul se obligă ca produsele furnizate prin contractele să respecte cel puțin calitatea prevăzută în propunerea tehnică, anexă la contract.
- d. Pe timpul derulării contractului mărcile și sortimentele produselor agroalimentare prezentate și oferite în propunerea tehnică, nu vor putea fi schimbate fără acordul prealabil al Autorității Contractante, emis anterior furnizării produselor, cu condiția ca prețul să rămână nemodificat și specificațiile produselor furnizate să nu fie inferioare specificațiilor tehnice din prezentul caiet de sarcini sau de altă natură prevăzute în documentația de atribuire și documentele contractului.
- e. Furnizorul este obligat să asigure condițiile igienico-sanitare și să aplice întocmai prevederile legale privind transportul și livrarea produselor alimentare, reguli prevăzute actele normative în vigoare
- f. Furnizorul se obligă să dețină toate avizele legale necesare desfășurării activităților de transport și livrare a produselor alimentare. Responsabilitatea asigurării cerințelor prevăzute în normele sanitar-veterinare privind întreținerea corespunzătoare a mijloacelor de transport revine exclusiv furnizorului/ operatorului economic câștigător.

2.7.2. Atribuțiile și responsabilitățile Autorității contractante:

- a. Achizitorul se obligă să recepționeze produsele livrate de către furnizor în termenul convenit.
- b. Achizitorul se obligă să plătească prețul produselor către furnizor conform *punctul 6 – Modalitati de plata*.
- c. Dacă achizitorul nu onorează facturile în termenul contractual, atunci furnizorul are dreptul de a sista livrarea produselor. Imediat după ce achizitorul își onorează obligațiile, furnizorul va relua livrarea produselor în termen de 24 ore.
- d. Achizitorul are dreptul de a cere Furnizorului în mod direct furnizarea produselor agroalimentare, prin comunicarea în scris a comenzilor către acesta.
- e. Încheierea contractelor subsecvente este condiționată, din punctul de vedere al promitentului-achizitor, de existența fondurilor bugetare cu această destinație.
- f. Achizitorul se obligă ca în baza contractelor subsecvente ce se vor încheia cu Furnizorul, să achiziționeze produsele agroalimentare necesare desfășurării activității de hrănire în sistem propriu
- g. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a verifica, prin analize de laborator, calitatea sortimentelor de alimente furnizate atunci când există suspiciuni privind calitatea produselor, la Laboratoarele abilitate din domeniu. În situația în care, în urma analizelor de laborator se constată că produsele sunt necorespunzătoare, cheltuielile de laborator vor fi suportate de către furnizor.

3. DOCUMENTATII CE TREBUIE FURNIZATE AUTORITATII CONTRACTANTE IN LEGATURA CU PRODUSUL

Produsele furnizate vor fi însoțite obligatoriu de documentele prevăzute de legislația în vigoare (*facturi fiscale, avize de însoțire a marfii, avize/certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, buletine de analiza, etc*), ambalate, etichetate, inscripționate și stampilate, după caz, potrivit legislației sanitar-veterinare nr. 60/1974.

Principalele acte normative care fac referire la documentele care însoțesc produsele alimentare la livrare

- Legea nr. 296/2004 privind Codul consumului: Reglementează dreptul consumatorilor la informare și calitatea produselor.
- Legea nr. 321/2009 privind comercializarea produselor alimentare: Stabilește reguli privind relațiile comerciale dintre furnizori și comercianți.
- Ordonanța de urgență nr. 97/2001: Reglementează producția, circulația și comercializarea alimentelor.
- Norme sanitare ANSVSA: Avertizările privind achiziția online a produselor alimentare subliniază importanța documentelor care să ateste siguranța transportului

Buletinele de analiza și certificatele de calitate care însoțesc produsele, care se vor aduce la cunoștința beneficiarului, pot fi și sub formă de copie, semnată și stampilată de producător pentru conformitate.

Documentațiile pe care Contractantul trebuie să le livreze Autorității contractante în cadrul contractului sunt:

- *Factura pentru produsele furnizate*, însoțită după caz, de aviz de însoțire a marfii în cazul livrării esalonate a produselor.
Facturile se vor emite distinct pentru fiecare locație, menționându-se la cumpărător „DGASPC Bacau” și numele locației. De asemenea, se va menționa și nr contractului.
- *Aviz de însoțire a marfii;*
- *Certificate de calitate și conformitate sau Declarația de conformitate;*
- *Buletinul de analiza* care să ateste că produsul corespunde prevederilor propunerii tehnice, respectiv cerințelor tehnice minimale prevăzute în prezentul caiet de sarcini, doar la solicitarea autorității contractante

- *Autorizația/inregistrare sanitară veterinară pentru siguranța alimentelor* care figurează în registrele de evidență a unităților autorizate/inregistrate gestionate de către autoritatea competentă (**Ordinul nr. 111/2008** emis de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (ANSVSA), cu modificările și completările ulterioare)
- *Alte documente prevăzute de legislația în domeniu*

4. RECEPȚIA PRODUSELOR

Recepția produselor se va efectua la adresa de livrare (conform anexa 2), pe baza de factura/aviz de însoțire a mărfii, semnat de Contractant și Autoritatea contractantă. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau de a reduce centrele beneficiare, conform nevoilor obiective existente la un moment dat. Recepția produselor se va realiza în mai multe etape, în funcție de progresul contractului, respectiv:

Recepția cantitativă va realiza odată cu livrarea produselor, în cantitățile solicitate, la locația indicată de Autoritatea contractantă, în termen de 1 (una) oră de la primirea produselor de la furnizor.

Recepția calitativă se realizează în termen de 1 (una) oră de la primirea produselor de la furnizor decâtre achizitor, la recepție verificându-se concordanța dintre produsele primite și specificațiile tehnice ale acestora anexate la contract- demers făcut odată cu recepția cantitativă a produselor aprovizionate.

Recepția cantitativă și calitativă va consta din :

- verificarea cantitativă a produselor, prin numărare și compararea cu datele înscrise în documentele de livrare și pe etichetă/ambalaj;
- verificarea concordanței dintre certificatul de calitate a produselor, documentele care atestă calitatea produselor și calitatea efectivă a produselor;
- verificarea termenului de garanție a produselor.

Recepția cantitativă și calitativă se va efectua de către Comisia de recepție, constituită din reprezentanții autorității contractante, în prezența reprezentantului furnizorului, prin semnarea actelor legale de recepție cantitativă și calitativă de către aceștia, cu notarea cantităților în plus sau în minus în documentele de recepție.

Dacă la recepția efectuată de beneficiar, cantitatea de produse livrată nu va fi acceptată deoarece nu corespunde din punct de vedere calitativ, comisia de recepție din cadrul centrului întocmește proces-verbal de constatare și va înștiința în scris furnizorul, cât și conducerea instituției, ***în cel mult 24 de ore de la constatarea neconformităților menționate mai sus și furnizorul se obligă să asigure înlocuirea cantității neacceptate cuproduse corespunzătoare, în termen de 2 (două) zile lucrătoare de la data transmiterii unei notificări din partea autorității contractante, către furnizor în acest sens, cu suportarea cheltuielilor suplimentare și a eventualelor prejudicii suferite și dovedite.***

În cazul în care se vor constata neconcordanțe între produsul facturat și cel existent în fapt, autoritatea contractantă va notifica contractantul, urmând ca acesta să ia măsuri de remediere a lipsurilor și a neconformităților constatate și consemnate în procesul-verbal de recepție cantitativă și calitativă.

Produsele vor fi însoțite în mod obligatoriu de:

- factură fiscală;
- aviz de însoțire a mărfii
- **declarație de conformitate** - dată de producător, prin care își asumă faptul că produsele corespund cerințelor tehnice oferite;
- autorizație sanitar-veterinară pentru mijloacele de transport;

5. MODALITĂȚI SI CONDIȚII DE PLATĂ

Furnizorul va emite *factură pe fiecare centru de servicii sociale în parte pentru produsele livrate*. Factura va avea menționat numărul contractului, datele de emiterie și de scadență ale facturii respective. Facturile vor fi trimise în original la adresa specificată de Autoritatea Contractantă.

Factura va fi emisă după livrarea tranșei de produse solicitate de către Autoritatea contractantă în baza unei comenzi ferme transmise furnizorului de către achizitor.

Autoritatea contractanta se obliga ca, in baza contractelor subsecvente atribuite, sa plateasca pretul produselor catre Furnizor, in termenul convenit, respectiv de 30 de zile de la data înregistrării facturii fiscale în original și a tuturor documentelor justificative, la sediul Autorității Contractante și prin excepție, în termen de 60 de zile calendaristice de la data înregistrării acesteia în conformitate cu prevederile art.7 alin. (1) din Legea nr. 72/2013 actualizată, în situația în care ordonatorul principal de credite nu a aprobat bugetul anual de cheltuieli. De asemenea, in situatia in care receptia produselor are loc dupa data solicitarii fondurilor bugetare pentru luna urmatoare sau autoritatii contractante nu i se aloca fondurile financiare pentru aceasta destinatie, termenul de plata se majoreaza pana la 60 de zile de la primirea facturii si a documentelor de receptie.

Facturile emise vor fi achitate in lei, prin ordin de plata, in contul de trezorerie specificat de catre furnizor in contractul/contractele subsecvente.

În cazul în care, din vina sa exclusivă, furnizorul nu reușește să-și îndeplinească obligațiile asumate, atunci achizitorul are dreptul de a deduce o sumă echivalentă de 0,01% aplicată la valoarea produselor nelivrate pentru fiecare zi de întârziere, dar nu mai mult de valoarea contractului.

Achizitorul are dreptul de a deduce din valoarea contractului cuantumul penalităților calculate prin emiterea unei facturi separate pentru penalități.

Achizitorul își rezervă dreptul de a renunța oricând la contract, printr-o notificare scrisă adresată furnizorului, fără nicio compensație, de la deschiderea falimentului împotriva acestuia în condițiile Legii nr. 85/2014 privind procedura insolvenței, cu modificările și completările ulterioare, cu condiția că această renunțare să nu prejudicieze sau să afecteze dreptul la acțiune sau despăgubire pentru furnizor.

6. CADRUL LEGAL CARE GUVERNEAZĂ RELAȚIA DINTRE ACHIZITOR ȘI CONTRACTANT (inclusiv domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă).

Furnizorul trebuie să respecte toate prevederile legale, aplicabile la nivel național, dar și regulamentele aplicabile la nivelul Uniunii Europene.

Pe perioada realizării tuturor activităților din cadrul Contractului. Furnizorul este responsabil pentru implementarea celor mai bune practici, în conformitate cu legislația și regulamentele existente la nivel național și la nivelul Uniunii Europene. Furnizorul va fi ținut deplin responsabil pentru subcontractanții săi în furnizarea produselor și realizarea operațiunilor cu titlu accesoriu prevăzute în prezentul caiet de sarcini, urmând să răspundă față de Autoritatea Contractantă, pentru orice nerespectare sau omisiune a respectării oricăror prevederi legale și normative aplicabile. Autoritatea Contractantă nu va fi ținută responsabilă pentru nerespectarea sau omisiunea respectării de către Furnizor sau de către subcontractanții acestuia a oricărei prevederi legale sau a oricărui act normativ aplicabil precum și atât pentru furnizarea produselor, cât și pentru rezultatele generate de furnizarea produselor.

În cazul în care intervin schimbări legislative, Furnizorul are obligația de a informa Autoritatea Contractantă cu privire la consecințele asupra activităților care fac obiectul Contractului și de a-și adapta activitatea în funcție de decizia Autorității Contractante în legătură cu schimbările legislative.

Furnizarea produselor agroalimentare în alte situații neprevăzute în prezentul caiet de sarcini (de criză, de urgență, calamități naturale, dezastre, etc.) se va asigura conform prevederilor legale

incidente în vigoare prevăzute pentru astfel de situații.

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

- i. *Convenția nr.87 a OIM privind libertatea de asociere și protecția dreptului de organizare;*
- ii. *Convenția nr. 98 a OIM privind dreptul de organizare și negociere colectivă;*
- iii. *Convenția nr.29 a OIM privind munca forțată;*
- iv. *Convenția nr.105 a OIM privind abolirea muncii forțate;*
- v. *Convenția nr.138 a OIM privind vârsta minimă de încadrare în muncă;*
- vi. *Convenția nr.III a OIM privind discriminarea (ocuparea forței de muncă și profesie);*
- vii. *Convenția nr.100 a OIM privind egalitatea remunerației;*
- viii. *Convenția nr. 182 a OIM privind cele mai grave forme ale muncii copiilor;*
- ix. *Convenția de la Viena privind protecția stratului de ozon și Protocolul său de la Montreal privind substanțele care epuizează stratul de ozon;*
- x. *Convenția de la Basel privind controlul circulației transfrontaliere a deșeurilor periculoase și alelminării acestora (Convenția de la Basel);*
- xi. *Convenția de la Stockholm privind poluanții organici persistenți (Convenția de la Stockholm privind POP);*
- xii. *Convenția de la Rotterdam privind procedura de consimțământ prealabil în cunoștință de cauză, aplicabilă anumitor produși chimici periculoși și pesticide care fac obiectul comerțului internațional(UNEP/FAO) (Convenția PIC), 10 septembrie 1998, și cele trei protocoale regionale ale sale.*

Actele normative și standardele indicate mai jos sunt considerate indicative și nelimitative, enumerarea actelor normative din acest capitol este oferita ca referință și nu trebuie considerată limitativă:

- Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 al Comisiei din 19 decembrie 2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare
- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 – Criteriile Microbiologice Pentru Produsele Alimentare
- Regulamentul (CE) nr. 841/2007 din 5 decembrie 2007 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală
- Regulamentul (CE) nr. 854/2004 privind organizarea de controale oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman
- Directiva 2002/99/CE a Consiliului din 16 decembrie 2002 de stabilire a normelor de sănătate animală care reglementează producția, transformarea, distribuția și introducerea produselor de origine animală destinate consumului uman
- Ordin 35/2011 privind aprobarea Condițiilor minime de funcționare a abatoarelor de capacitate mică
- Ordin 191/2014 privind modificarea și completarea Normei sanitare veterinare care stabilește procedura pentru marcarea și certificarea sanitară veterinară a cărnii proaspete și marcarea produselor de origine animală destinate consumului uman, aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 10/2008
- Ordin 134/2010 pentru aprobarea Normelor privind fabricarea, transportul, depozitarea, comercializarea și controlul oficial al temperaturii alimentelor congelate rapid, destinate consumului uman
- Ordin nr. 560/1271/339/210/2006 pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea produselor din carne¹

¹ ORDIN nr. 560/1.271/339/210/2006 pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea produselor din carne (EMITENT: MINISTERUL AGRICULTURII, PĂDURILOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE Nr. 560 din 16 august 2006; MINISTERUL SĂNĂTĂȚII PUBLICE Nr. 1.271 din 17 octombrie 2006; AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU

- Ordin nr. 976/2018 – „Norme de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea transportul si desfacerea alimentelor” cu modificarile ulterioare
- H.G. nr. 924 din 11 august 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare (pt transpunerea Regulamentului (CE) nr. 852/2004)
- O.U.G. 97/2001, republicată, privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor cu modificările și completările ulterioare;
- Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, republicată, completată cu Legea 412/18.10.2004;
- H.G. 924/ 2005 privind aprobarea regulilor generale pentru igiena produselor alimentare;
- Legea nr. 249/2015 privind modalitatea de gestionare a ambalajelor și a deșeurilor de ambalaje, cu modificările și completările ulterioare.
- Lege nr. 363/2007 privind combaterea practicilor incorecte ale comercianților în relația cu consumatorii și armonizarea reglementărilor cu legislația europeană privind protecția consumatorilor, cu completările și modificările ulterioare:
 - Legea securității și sănătății în muncă nr. 319/2006 și norme metodologice de aplicare a prevederilor Legii nr. 319/2006;
 - Legea nr.72 din 28 martie 2013 privind măsurile pentru combaterea întârzierii în executarea obligațiilor de plată a unor sume de bani rezultând din contracte încheiate între profesioniști și între aceștia și autorități contractante;
 - Legea 98 / 2016 privind achizițiile publice și HG 395 / 2016 - Norme de aplicare a Legii 98/2016;
 - Legea privind remediile și căile de atac în materie de atribuire a contractelor de achiziție publică, a contractelor sectoriale și a contractelor de concesiune de lucrări și concesiune de servicii, precum și pentru organizarea și funcționarea Consiliului National de Soluționare a Contestațiilor nr. 101/2016;
- www.anap.gov.ro

7. MANAGEMENTUL / GESTIONAREA CONTRACTULUI SI ACTIVITĂȚII DE RAPORTARE ÎN CADRUL CONTRACTULUI

Managementul contractului include o componentă de management și o componentă de administrare/gestionare a Contractului.

Componența de administrare/gestionare efectivă a Contractului presupune coordonarea continuă, monitorizarea și controlul tuturor activităților și rezultatelor realizate de Contractant, având ca date de intrare - semnarea Contractului cât și semnarea a contractului iar ca date de ieșire – livrarea ultimei tranșe de produse.

Rațiunea managementului Contractului este obținerea asigurării că la finalizarea lui, autoritatea contractantă a obținut ce a planificat prin referatul de necesitate și strategia de contractare, respectiv faptul că poate dovedi îndeplinirea obiectivelor și obținerea beneficiilor anticipate.

Informațiile și cerințele din acest capitol privesc exclusiv etapa de derulare a contractului, cea în care Contractantul trebuie sa furnizeze produsele și să realizeze operațiunile cu titlu accesoriu aferente livrării așa cum sunt stabilite prin Contractul, astfel încât până la finalizarea duratei acestuia să fie realizate și acceptate conform planificării și cerințelor.

Autoritatea contractantă are dreptul de a verifica stadiul îndeplinirii Contractului, respectiv a contractului, oricând pe parcursul acestuia.

7.1. Comunicarea în cadrul contractului

Orice comunicare între părți, referitoare la îndeplinirea Contractului, trebuie să fie transmisă în scris.

Orice document scris trebuie înregistrat atât în momentul transmiterii cât și în momentul

primirii.

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

Autoritatea contractantă stabilește managementul etapei de derulare a contractului astfel:

- Semnarea Contractului de către Autoritatea contractantă și furnizor;
- Beneficiarul asigură prezența comisiei de recepție în perioada de livrare și pregătește spațiile în vederea desfășurării în bune condiții a activității de recepție și depozitare;
- Furnizorul asigură o persoană din propria structură care va fi prezentă la locația de livrare beneficiarului pe toată durata activității de recepție și care va fi responsabilă de predarea produselor.
- Furnizorul livrează produsele conform graficului de livrare acceptat de ambele Părți;
- Furnizorul va emite în volum complet documentele ce însoțesc produsele o dată cu livrarea acestora;
- în situația în care produsele agroalimentare la livrare nu sunt conforme Furnizorul le va înlocui cu unele conforme în termen de cel mult 24 de ore fără a genera costuri suplimentare pentru Autoritatea Contractantă;
- Beneficiarul va emite Nota de Recepție și Constatare Diferențe în termen de o zi lucrătoare de la finalizarea activității de recepție cantitativă și calitativă a produselor;
- Centrul beneficiar după ce primește factura în original și întocmește NRCD, întocmește ulterior documentele pentru efectuarea plății către Furnizor, astfel încât să se crediteze contul acestuia cu contravaloarea facturii emise pentru produsele recepționate.
- Autoritatea Contractantă are obligația de a emite documente constatatoare care conțin informații referitoare la îndeplinirea sau, după caz, neîndeplinirea obligațiilor contractuale de către Furnizor, în termenele și în condițiile stabilite de legislația în vigoare, conținând aspecte referitoare la abateri de la calitatea produselor achiziționate, respectarea termenelor contractuale de livrare, întocmirea documentelor necesare derulării corespunzătoare a contractului și prejudicii aduse achizitorului în conformitate cu prevederile art. 166 alin. (1) din H.G. 395/2016. cu modificările și completările ulterioare.

7.2. Gestionarea relației dintre Contractant și Autoritatea Contractantă

În acest capitol sunt incluse informații cu privire la modalitate de gestionare a Contractului, astfel:

- Responsabili din partea Autorității Contractante pentru organizarea procedurii de atribuire a Contractului: *Biroul de achiziții publice*, prin persoane desemnate - cu următoarele sarcini:
 - întocmește Caietul de sarcini pentru inițierea și derularea procedurii de achiziție (*cooptează și șefii de centre și directorii de resort*);
 - Asigură completarea datelor și informațiilor pe platforma electronică SICAP;
 - Răspunde la solicitările de clarificări;
 - Este cooptat în comisia de evaluare;
 - Transmite comunicări operatorilor economici utilizând fax-ul sau adresa de e-mail, menționate în datele de contact;
 - Transferă contractul sau actul adițional încheiat către centrele rezidențiale, responsabile de derularea contractului.
 - Restituie garanția de bună execuție în termen legal;
 - Emite și transmite certificatul constatator.
- Responsabil pentru monitorizarea execuției Contractului și efectuarea plăților către Contractant: Centrele rezidențiale - șefii de centru (sau înlocuitorul legal al acestuia ori persoana desemnata de către acesta) cu următoarele sarcini:
 - Relaționează cu operatorii economici cu referire la termenii de livrare;
 - Urmărește respectarea graficului de livrare;
 - în situațiile care conduc la calcularea de penalități, comunică Furnizorului intenția de sancționare și valoarea calculată;
 - Dacă este cazul, întocmește documentele pentru propunerea de reținere a garanției de bună execuție și le înaintează structurii financiar-contabile;

- Întocmește și transmite documentele necesare efectuării plății către Serviciul economic;

➤ Persoană de contact pentru recepția calitativă și cantitativă: persoană desemnată din cadrul Centrului beneficiar care va fi stabilită înainte de semnarea contractului propriu-zis, în funcție de disponibilitate, cu următoarele sarcini:

- Relaționează cu Furnizorul cu referire la data, ora de livrare;
- Execută recepția în condițiile contractuale stabilite;
- întocmește documentele de recepție.

7.3. Evaluarea performanței contractantului (furnizorului)

Modul de apreciere a îndeplinirii obligațiilor contractuale, este pe lângă cel stabilit de către Autoritatea Contractantă conform cu prevederile an. 167 din Legea nr. 98/2016, următorul:

- a) existența de produse agroalimentare cu termenul de valabilitate depășit sau în stare improprie consumului (mușegăite, alterate, deteriorate, etc.);
- b) nerespectarea cantităților de produse prevăzute în comenzile lansate de către autoritatea contractantă;
- c) nerespectarea sortimentelor de produse și a specificațiilor tehnice aferente prevăzute a fi livrate la sediul Centrelor beneficiare;
- d) neprezentarea documentelor justificative ce trebuie furnizate autorității contractante în legătură cu produsele furnizate;
- e) livrarea cu întârziere a produselor solicitate prin comenzile termice lansate de către autoritatea contractantă;
- f) neluarea măsurilor de îmbunătățire a activității în situația în care autoritatea contractantă transmite notificări către operatorul economic cu privire la eventualele nereguli constatate.

Neîndeplinirea uneia sau mai multor obligații contractuale menționate anterior, atrage după sine notificarea furnizorului de către autoritatea contractantă, iar la 3 (trei) notificări transmise de către autoritatea contractantă și nesoluționate în termenul prevăzut la pct.5 din prezentul caiet de sarcini, aceasta își rezervă dreptul de a renunța la contract.

7.4. Modalitatea de încetare a contractului/contractului

Contractul de furnizare a produselor agroalimentare și implicit contractele de furnizare se considera reziliate de plin drept, fără somație, fără punere în întârziere și fără intervenția justiției, în următoarele cazuri:

- a) atunci când menținerea în vigoare a acestora este contrară interesului public;
- b) desființarea, restructurarea, resubordonarea, redisolocarea Centrului rezidențial beneficiar, fără daune-interese;
- c) atunci când promitentul furnizor, prin calitatea produselor oferite/aprovizionate, provoacă îmbolnăviri ale rezidenților Centrelor, pune în pericol sănătatea acestora, fapt dovedit prin rezultatul cercetărilor specialitate;
- d) cu acordul părților.

La constatarea oricăreia dintre următoarele situații:

- a) furnizarea repetată de alimente cu termenul de valabilitate depășit sau în stare improprie consumului (mușegăite, alterate, deteriorate ele.);
- b) furnizarea repetată a altor cantități de produse decât cele prevăzute în comenzile lansate de către autoritatea contractantă;
- c) furnizarea repetată a altor sortimente de produse și nerespectarea specificațiilor tehnice aferente prevăzute a fi livrate la locațiile indicate de autoritatea contractantă;
- d) livrarea repetată cu întârziere a produselor solicitate prin comenzile ferme lansate de către autoritatea contractantă;

Nerespectarea obligațiilor contractuale menționate anterior, atrage după sine notificarea furnizorului de către autoritatea contractantă, iar la 3 (trei) notificări transmise de către autoritatea contractantă și nesoluționate în termenul prevăzut la pct.5 din prezentul caiet de sarcini, aceasta își

rezervă dreptul de a renunța la contract și acesta se consideră reziliat de plin drept, fără punere în întârziere, fără nici o compensație și fără intervenția justiției.

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

Contractul/contractul subsecvent încetează prin denunțarea unilaterală din partea autorității contractante, în termen de cel mult 30 (treizeci) de zile de la apariția unor circumstanțe (modificări legislative, hotărâri judecătorești, ordine ale ministrului apărării naționale sau ale eșaloanelor superioare, etc.) care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului și care conduc la modificarea clementelor care au stat la baza achiziționării inițiale a produselor care fac obiectul contractului, astfel încât menținerea în vigoare a contractului ar fi contrară noilor prevederi. În aceste condiții furnizorul nu va solicita acordarea de daune interese.

Pentru situațiile enunțate anterior, furnizorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului.

Nerespectarea obligațiilor asumate prin contractul de furnizare produse agroalimentare precum și prin contractele subsecvente, de către una dintre părți, în mod culpabil și repetat, dă dreptul părții lezate de a considera contractul subsecvent și implicit contractul drept reziliat și de a pretinde plata de daune-interese.

Achizitorul poate rezilia contractul de plin drept, cu daune-interese și doar printr-o simplă notificare, fără a mai fi necesară punerea în întârziere. În caz de furnizare repetată a unor produse necorespunzătoare (minim 3 situații), care nu respectă din punct de vedere cantitativ și/sau calitativ cerințele tehnice impuse sau obligațiile stipulate în sarcina furnizorului, precum și normele legale de igienă și sănătate publică prevăzute de H.G. 857/2011 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la Normele din domeniul sănătății publice, cu modificările și completările ulterioare.

7.5. Riscurile pe perioada de derulare a contractului sunt:

Nr. crt	Riscul identificat	Mod de gestionare
1	Promitentul furnizor refuză încheierea contractului sau nu este de acord cu prețul actualizat.	Contractul se reziliază, conform clauzelor contractuale ce urmează a fi semnate de ambele părți.
2	Promitentul furnizor nu respectă termenul de livrare a produselor sau refuză să înlocuiască/înlocuieste cu întârziere produsele respinse cu ocazia recepției.	Se percep penalități de întârziere, conform clauzelor din contractul, din secțiunea "Sanctiuni pentru neîndeplinirea culpabilă a obligațiilor".
3	Întârzieri la efectuarea plăților.	Se percep penalități de întârziere, conform clauzelor din contractul/contractul subsecvent, din secțiunea "Sanctiuni pentru neîndeplinirea culpabilă a obligațiilor".
4	Dacă Promitentul furnizor se află într-una din situațiile prevăzute de art. 223 din Legea nr. 98/2016.	Promitentul autoritate contractantă își rezervă dreptul de a renunța la contract, printr-o notificare scrisă adresată furnizorului. În acest caz, furnizorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului.

Riscurile pe perioada de derulare a contractului sunt:

Nr. crt	Riscul identificat	Mod de gestionare
1	Furnizorul nu respectă termenul de livrare a produselor sau refuză să înlocuiască/înlocuiește cu întârziere produsele respinse cu ocazia recepției.	Se vor percepe penalități, iar autoritatea contractantă va remedia aspectele sesizate, pe riscul și cheltuiala furnizorului;
2	întârzieri la efectuarea plăților.	Se percep penalități de întârziere, conform clauzelor art. aferent din modelul de contract.
3	Dacă furnizorul se află într-una din situațiile prevăzute de art.223 din Legea nr.98/2016.	Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a renunța la contract, printr-o notificare scrisă adresată furnizorului. în acest caz, furnizorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului.
4	în situația în care furnizorul nu își îndeplinește termenul sau corespunzător obligațiile contractuale, se consideră că acesta produce implicit prejudicii grave autorității contractante beneficiare.	Autoritatea contractantă are dreptul de a-l exclude în cazul participării la alte proceduri organizate în viitor pentru atribuirea altor contracte de achiziție publică.

8. ANEXE

Anexa 1 Criterii minime de calitate

Anexa 2 Locuri de livrare

Director General Adjunct,
Avornicitei Irina

Sef Serviciu Achiziții Publice
Capătă Loredana Ionela

Întocmit, inspector de specialitate
Grigoriu Nicoleta

Director General Adjunct
Popa Ciprian

Specificatii tehnice Preparate din carne

1. CABANOS, MEMBRANA NATURALA

1. Denumire: CABANOS , produs fiert si dublu afumat
2. INGREDIENTE : - carne de vita , carne de porc , slanina , sorici; apa , sare , proteina din soia, condimente , stabilizatori: polifosfati, conservanti: acetat de sodiu , nitrit de sodiu , colorant natural: carmin , antioxidant: acid izoascorbic, potenciator de aroma : monoglutamat de sodiu, membrana naturala comestibila

Valoare nutritiva pentru 100g de produs :

Proteine : 12,2 g

Glucide: 0 g

-din care zaharuri Og

Lipide: 41,1 g

-din care acizi grasi saturati -14,6 g

Sare-1,66 g

Valoare energetica pentru 100g de produs : minim 418,7 kcal /1728,1 kJ

3. PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

- Forma si dimensiunea : Bucati cilindrice, obtinute prin umplerea membranelor artificiale prin rasucire in siraguri;

-Aspect exterior: culoare brun catre roscat, specifica produselor supuse tratamentului termic de fierbere si afumare si membranei de umplere ;

-Aspect in sectiune : Masa mozaicata de culoare roz, cu slanina aferenta , tocata prin sita cu ochiuri de 6mm ;

- Gust si miros : Specific condimentelor si componentelor folosite, fara gust si miros strain (acru , mucegai, ranced);

- Consistenta: Tare

4. PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
Apa , % , maxim	50
Substante grase, %, maxim	43
Clorura de sodiu, %, maxim	3
Nitriti (NaNO ₂ mg/kg), max	150
Azot usor hidrolizabil (mg NH ₃ /100g), maxim	45
Raport maxim collagen/proteina	30
Substante proteice totale, %, minim	12

5. PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii microbiologice :

Conditii microbiologice

Limite admise

Listeria monocytogenes / 25g

Absent / 5 esantioane

6. REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

7. AMBALARE, MARCARE

Produsul se comercializeaza ambalat in caserole din polipropilena , in atmosfera protectoare . Etichetarea produsului se va face cu eticheta de produs tip 40/135 .

8. DEPOZITARE, TRANSPORT

Depozitarea si transports produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE : - temperatura : +2...+6C

- umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

2.CARNATI TRADITIONALI AFUMATI

1.Denumire:**Carnati traditionali afumati sau echivalent**

2.Grupa CARNATI VIDATI, produsi fierti si afumati

3. INGREDIENTE : slanina , sorici, carne de porc , proteine , etc.membrana artificials comestibila ;

Valori minime nutritive pentru 100g de produs :

Proteine :10,4 g

Glucide:0,2 g

-din care zaharuri-0,2 g

Lipide :31,6 g

-din care acizi grasi saturati 11,2 g

Sare-2,25 g

Valoare energetica pentru 100g de produs : 327,6kcal /1395,8 kJ

4.PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

-Forma si dimensiunea : carnati cu lungimea de 250mm , obtinuti prin umplerea si rasucirea membranelor artificiale ;

-Aspect exterior:Carnati de culoare brun -roscat, specifica membranelor si produselor supuse tratamentului termic de fierbere si afumare , ambalati sub vid in folie necomestibila ;

-Aspect in sectiune :Masa mozaicata de culoare specifica componentelor utilizate ;

-Gust si miros :Specific condimentelor si componentelor folosite, fara gust si miros train (acru , mucegai, ranced);

-Consistenta : Semitare .

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
Apa , % , maxim	65
Substante prase,%, maxim	32
Clorura de sodiu,%,maxim	3
Azot usor hidrolizabil (mg NH ₃ /100g),maxim	45
Raport maxim colagen/proteina	30
Substante proteice totale,%, minim	10

PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii microbiologice :

Conditii microbiologice

Limite admise

Absent / 5 esantioane

Listeria monocytogenes / 25g

5.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

6.AMBALARE, MARCARE

Produsul vidat se comercializeaza vrac, in saci din polietilena . Etichetarea produsului se va face cu eticheta de produs tip.

7.DEPOZITARE, TRANSPORT

Depozitarea si transports produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare .

CONDITII DE DEPOZITARE :- temperatura :+2...+6C

- umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

3.CARNATI PROASPETI

1. Denumire: **CARNATI PROASPETI** -refrigerati

2. INGREDIENTE:

Valori minime nutritive pentru 100g de produs :

Proteine:11,77 g

Glucide:0,3g

-din care zaharuri: 0,1 g

Lipide: 31,7 g

-din care acizi grasi saturati: 11,2 g

Sare: 0,9g

Valoare minima energetica pentru 100g de produs :337,6 kcal/1395,3 kj

3. INGREDIENTE:

-carne de porc, carne de vita, slanina ; condimente , sare , proteina din soia , fibra din soia , zaharuri, arome , conservant: acetat de sodiu , colorant natural: carmin , antioxidant: acid izoascorbic, membrana naturala comestibila;

4. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

- Forma si dimensiunea : Bucati cilindrice, obtinute prin umplerea membranelor naturale de porc , prin rasucire in siraguri;

-Aspect exterior: Culoare alb-roz , mozaicata , specifica produsului crud.

-Aspect in sectiune : Masa mozaicata de culoare roz , specifica produsului crud si tipului de carne utilizata, cu slanina aferenta , tocata prin sita;

- Gust si miros: Specific produsului proaspat si condimentelor si componentelor folosite, fara gust si miros strain (acru , mucegai, ranced);

- Consistenta: Moale.

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

<u>Caracteristici</u>	<u>Conditii de admisibilitate</u>
<u>Apa , % , maxim</u>	<u>62</u>
<u>Substante prase,%, maxim</u>	<u>35</u>
<u>Clorura de sodiu,%,maxim</u>	<u>2,5</u>
<u>Azot usor hidrolizabil {mg NH3/100g },maxim</u>	<u>30</u>
<u>Substante proteice totale,%.minim</u>	<u>11</u>

PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii microbiologice :

<u>Conditii microbiologice</u>	<u>Limite admise</u>
<u>Escherichia coli / g</u> ufc/g	Satisfacatoare : 5 esantioane cu valoare sub 500 Acceptabile : max 2 / 5 cu valori intre 500 si 5000 ufc/g , iar restul valorilor sub 500 ufc/g
<u>Salmonella / 10g</u>	Absent / 5 esantioane

5.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

6.AMBALARE, MARCARE

Produsul sa se comercializeze ambalat in caserole cu cca 2-3 kg produs.

Etichetarea acestuia se va face cu eticheta de produs autoadeziva.

7.DEPOZITARE, TRANSPORT

Depozitarea si transportul produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE:

-temperature: 0...+2C

- umiditatea relativa aerului: 75... 80%

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

4.CARNATI SEMIAFUMATI

1. Grupa CARNATI produs afumat si fiert

2. INGREDIENTE

-carne de porc; sare ; condimente (mustar , telina);proteina vegetala hidrolizata (soia);etc.

-membrana artificiala comestibila ;

Proteine:

Valori nutritive minime pentru 100g de produs :

Proteine :10,4 g

Glucide:0,4 g

-din care zaharuri: 0,4 g

Lipide: 31,6 g

-din care acizi grasi saturati 11,2g

Sare 2,25g

Valoare energetica pentru 100g produs : minim 327,6 kcal /1352,8kJ

3. PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

-Forma si dimensiunea : Bucati cilindrice , obtinute din umplerea membranelor prin rasucire in siraguri;

-Aspect exterior: Culoare bej catre roscat, specifica produselor supuse tratamentului de afumare;

- Aspect in sectiune : Masa mozaicata de culoare roz , specifica carnilor, cu sianina aferenta , tocata prin sita;

- Gust si miros : Specific condimentelor si componentelor folosite, fara gust si miros strain (acru , mucegai, ranced);

- Consistenta: Semitara.

4. PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

<u>Caracteristici</u>	<u>Conditii de admisibilitate</u>
<u>Apa , % , maxim</u>	<u>65</u>
<u>Substante grase,% , maxim</u>	<u>32</u>
<u>Clorura de sodiu.% ,maxim</u>	<u>3</u>
<u>Nitriti (NaNO₂ mg/kg), max</u>	<u>150</u>
<u>Azot usor hidrolizabil (mg NH₃/100g) ,maxim</u>	<u>45</u>
<u>Raport maxim colagen/proteina</u>	<u>30</u>
<u>Substante proteice totale.% ,minim</u>	<u>10</u>
<u>Reactia pentru hidrogen sulfurat</u>	<u>negativa</u>
<u>Reactia Kreiss</u>	<u>negativa</u>

5. PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii microbiologice :

Conditii microbiologice Limite admise

Listeria monocytogenes / 25g Absent / 5 esantioane

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate cu Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru alimente.

Analize bacteriologice ale produselor se realizeaza in caz de litigii cu respectarea legislatiei in vigoare.

6. REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

7.AMBALARE , MARCARE

Produsul se comercializeaza ambalat in caserole din polipropilena , in atmosfera protectoare.

Etichetarea produsului se va face cu eticheta de produs .

8.DEPOZITARE, TRANSPORT

Depozitarea si transportul produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare .

CONDITII DE DEPOZITARE:

-temperatura: +2...+6C

-umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

5. CIOLAN DE PORC AFUMAT:

Rasol din spate(ciolan)- oasele tibia, peroneu și primul rând de oase tarsiene, cu musculatura și slanină de acoperire, fiind delimitat în partea superioară de articulația grasetului, iar în partea inferioară de articulația jaretului.Separarea rasolului de pulpă se face printr-o secțiune perpendiculară pe articulația femurotibiotuliană, urmând linia descendentă ce separămușchii gastrocnemiei(mușchi situați în continuarea pulpei și care rămân la pulpă) de restul mușchilor care acoperă oasele tibia și peroneul. Se prezintă cu sau fără șorici, fără păr, franjuri sau impurități. Produsele afumate să aibă suprafața curată, fără mucegai sau corpuri străine, nelipicioasă, de culoare specifică sortimentului.

Se interzice prezentarea de afirmații și indicații care nu sunt conforme cu parametri ce caracterizează produsele și care nu pot fi probate

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

6.CREMWURSTI PASARE SUBTIRI

Produs afumat si fiert in membrana naturala..

Aspect exterior: siraguri din bucati cilindrice, usor curbate, nedeformate si neinterupte, lungime max 15 cm, diametru 15 mm, cu suprafata curata nelipicioasa, cu invelis continuu aderent la compozitie, obtinute prin umplerea membranelor naturale de oaie . La suprafata sa prezinte o culoare galben si usor caramiziu rezultat in urma afumarii.

Aspect in sectiune: compozitie compacta, omogena, bine legata, fara aglomerari de gel si grasime sub membrana si fara goluri de aer.

Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros strain (acru, mucegai, ranced etc.) cu gust moderat de fum.

Consistenta: semitare, elastica

Culoare: Compozitia de culoare roz-deschis

La fabricarea produsului cremwursti pasare subtiri nu este permisa utilizarea de carne de pasare separata mecanic si a subproduselor comestibile de abator.

Azot usor hidrolizabil mg/100g maxim	35
Reactia Kreis	Negativa
Reactia pentru hidrogen sulfurat	Negativa
Azotiti (NO2) mg/100g	10
Grasime % maxim	30
Umiditate %max	70
Proteina % minim	10
Concentratie NaCl % maxim	3
Colagen Proteina maxim %	20

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

7.CREMWURSTI GROSI PORC:

Produs afumat si fiert.

Aspect exterior: siraguri din bucati cilindrice, usor curbate, nedeformate si neinterupte, lungime max 15 cm, diametru 15 mm, cu suprafata curata nelipicioasa, cu invelis continuu aderent la compozitie, obtinute prin umplerea membranelor naturale de oaie. La suprafata sa prezinta o culoare galben si usor caramiziu rezultat in urma afumarii.

Aspect in sectiune: compozitie compacta, omogena, bine legata, fara aglomerari de gel si grasime sub membrana si fara goluri de aer.

Gust si miros: placut, specific componentelor si condimentelor folosite, fara gust si miros strain (acru, mucegai, ranced etc.) cu gust moderat de fum.

Consistenta: semitare, elastica

La fabricarea produsului Cremvursti porc si/sau vita nu este permisa utilizarea de carne separata mecanic si a subproduselor comestibile de abator. .

Culoare:compozitia de culoare roz-deschis

Azot usor hidrolizabil mg/100g max	35
Reactia Kreis	Negativa
Reactia pentru hidrogen sulfurat	Negativa
Azotiti (NO ₂) mg/100g	10
Grasime % maxim	30
Umiditate % maxim	70
Proteina % minim	10
Concentratie NaCl % maxim	3
Colagen Proteina maxim %	20

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

8.KAIZER DE PORC

1. DENUMIRE: KAIZER minim 1kg vrac

2. INGREDIENTE : - piept de porc ; apa ; sare ; amidon din cartofi; gelifianti: amidon modificat, caragenan ; zaharuri: dextroza , lactoza ; stabilizator!: polifosfati; proteina din soia ; proteine din lapte ; conservanti: acetat de sodiu , nitrit de sodiu ; potentiator de aroma : monoglutamat de sodiu ; antioxidanti: acid ascorbic , ascorbat de sodiu ; arome naturale .

Valori minime nutritive pentru 100g produs :

Proteine :15,1 g

Glucide:0,5 g

-din care zaharuri: 0,5 g

Lipide: 22,2g

-din care acizi grasi saturati:21,1g

Sare: 2,8g

Valoare minima energetica pentru 100g produs : 262,2kcal / 1086,6kJ

3. PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

- Forma si dimensiunea :Bucati de piept, fara os , aproximativ dreptunghiulare , cu lungimea de 25...30cm si latimea de maxim 10cm , cu soriciui aferent;

- Consistenta : Frageda , tare.

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
Clorura de sodiu,% maxim	3,5
Nitriti (NaNO ₂ mg/kg), max	150
Substante proteice totale,% minim	15
Azot usor hidrolizabil (mg NH ₃ /100g),maxim	45

PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii microbiologice :

Conditii microbiologice	Limite admise
Listeria monocytogenes / 25g	Absent / 5 esantioane

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru alimente.

4.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

5.AMBALARE, MARCARE

Produsul se comercializeaza vrac.

6.DEPOZITARE, TRANSPORT

Depozitarea si transports produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE : - temperatura : +2... +6C

- umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

9. LEBERWURST

1.Denumire :LEBER -vrac/ambalat

2.INGREDIENTE : - organe porc (ficat de porc 33%); carne de porc; slanina , sorici; supa porc; condimente; proteina vegetala din soia ; sare ; zaharuri: dextroza ; emulgatori: mono- si digliceride ; antioxidant: acid ascorbic; conservanti: acetat de sodiu , nitrit de sodiu ; potentiator de aroma : monoglutamat de sodiu ;

membrana artificial necomestibiia ;

Valoare minima nutritiva pentru 100g produs :

Proteine :8,2 g

Glucide:0,5 g

-din care zaharuri: 0,5 g

Lipide: 31,5g

-din care acizi grasi saturati: 9,1g

Sare: 1,8g

Valoare minima energetica pentru 100g produs : 318,3kcal /1313,4kJ

3.PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

-Forma si dimensiunea :Batoane cilindrice , usor curbate , cu diametrul de 40mm, corespunzator membranelor folosite;

-Consistenta:Pastoasa.

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
Apa , % , maxim	73.
Substante grase,% maxim	32
Ciorura de sodiu,% maxim	3
Azot usorhidrolizabil (mg NH ₃ /100g),maxim	30

PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate cu Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru alimente.

Analize bacteriologice ale produselor se realizeaza in caz de litigii cu respectarea legislatiei in vigoare.

4.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

5.AMBALARE, MARCARE

Produsul se va comercializa vrac, ambalat in saci din polietiena, sau ambalat.

6.DEPOZITARE, TRANSPORT

Depozitarea si transports produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE :- temperatura : +2...+6C

umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

10.MUSCHI DE PORC FILE AFUMAT

1. DENUMIRE : MUSCHI DE PORC AFUMAT- vrac/ambalat

2.INGREDIENTE :- cotlet de porc ; apa ; sare ; amidon din cartofi; proteina din soia ;

Valoare nutritiva pentru 100g produs :

Proteine :15,3 g

Glucide :1,8 g

-din care zaharuri:1,8 g

Lipide: 1,6g

-din care acizi grasi saturati:0,5g

Sare: 2,53g

Valoare minima energetica pentru 100g produs : 82,8kcal / 349,9kJ

3.PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

- Forma si dimensiunea :Bucati de forma regulata , caracteristica piesei anatomice ,obtinute prin sectionarea

transversala (in doua parti egale) a cotletului de porc;

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

<u>Caracteristici</u>	<u>Conditii de admisibilitate</u>
Clorura de sodiu,% maxim	3,5
Nitriti (NaNO ₂ mg/kg), max	150
Substante proteice totale,% minim	15
Azot usor hidrolizabil (mg NH ₃ /100g),maxim	45

PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii microbiologice :

Conditii microbiologice

Limite admise

Listeria monocytogenes / 25g

Absent / 5 esantioane

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru alimente.

4.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

5.AMBALARE, MARCARE

Etichetarea produsului se va face cu eticheta de produs. Produsul se comercializeaza vrac/ambalat.

6.DEPOZITARE, TRANSPORT

Depozitarea si transports produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE : -temperatura : +2...+6C

- umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

11.OASE GARF AFUMATE

1. DENUMIRE:OASE GARF AFUMATE vrac/ambalate

2. INGREDIENTE : coasta de porc; sare , conservant: nitrit de sodiu , antioxidant: acid ascorbic .

Valoare minima nutritiva pentru 100g de produs :

Proteine :13,3 g

Glucide:0 g

-din care zaharuri:0 g

Lipide: 2,3 g

-din care acizi grasi saturati: 0,8 g

Sare: 3,1g

Valoare minima energetica pentru 100g de produs : 73,9 kcal / 311,2 kJ

3.PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

- Forma si dimensiunea :Oase de porc cu insertiile anatomice de carne .

- Consistenta: Tare.

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
Clorura de sodiu,% maxim	5
Azot usor hidrolizabil (mg NH ₃ /100g).maxim	45

PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii microbiologice :

Conditii microbiologice Limite admise

Listeria monocytogenes / 25g Absent / 5 esantioane

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate cu Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru alimente.

4.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii

5.AMBALARE, MARCARE

Produsul se comercializeaza ambalat/ vrac, in saci din polietilena .

6.DEPOZITARE, TRANSPORT

Depozitarea si transports produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare .

CONDITII DE DEPOZITARE : - temperature : +2...+6C

- umiditatea relativa aerului: 75... 80%

TERMEN DE VALABILITATE :

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

12.PARIZER TARANESC

1. DENUMIRE :PARIZER TARANESC vid

2. INGREDIENTE : - carne de porc , carne de vita , piele de pui, sorici; apa , amidon din cartofi, proteina din soia , sare , condimente , stabilizator!: fosfati de sodiu , antioxidant!: acid ascorbic, izoascorbat de sodiu , colorant natural: carmin .conservanti: acetat de sodiu , nitrit de sodiu , potentiator de aroma: monoglutamat de sodiu, membrana artificiala necomestibila ;

Valoare nutritiva pentru 100g produs :

Proteine :11.3 g

Glucide:4,2 g

-din care zaharuri:4,2 g

Lipide; 18,4g

-din care acizi grasi saturati:6,5g

Sare :1,8g

Valoare minima energetica pentru 100g produs : 227,6kcal / 944,3Kj

3. PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

- Forma si dimensiunea : Bucati cu diametrul de 120... 130mm si lungimea de ~30cm

- Consistenta : Tare, elastica .

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
Apa , % , maxim	70
Substante grase,% , maxim	26
Clorura de sodiu,% ,maxim	3
Nitriti (NaNO ₂ mg/kg), max	150
Azot usor hidrolizabil (mg NH ₃ /100g),maxim	30
Raport maxim colagen/proteina	20
Substante proteice totale,% , minim	11
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Reactia Kreiss	negative

PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii microbiologice :

Conditii microbiologice

Limite admise

Listeria monocytogenes / 25g

Absent / 5 esantioane

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate cu Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru alimente.

Analize bacteriologice ale produselor se realizeaza in caz de litigii cu respectarea legislatiei in vigoare.

4.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

5.AMBALARE , MARCARE

Produsul se comercializeaza ambalat sub vid in folie necomestibila .

6.DEPOZITARE , TRANSPORT

Depozitarea si transports produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE :- temperatura : +2...+6C

- umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

13.PASTA DE MICI-TAVITA

1. DENUMIRE: PASTA DE MICI casoleta 1kg refrigerati

2. INGREDIENTE : carne de vita , carne de porc, slanina ; apa , proteina din so/a , fibra din soia , sare , condimente (usturoi, boia dulce si iute , piper, cimbru), arome naturale, agent de afanare : bicarbonat de sodiu , conservant: acetat de sodiu , antioxidant: izoascorbat de sodiu ; colorant natural: carmin .

Valoare minima nutritiva pentru 100g de produs :

Proteine: 9,1 g

Glucide: 0g

-din care zaharuri 0g

Lipide: 22,2g

-din care acizi grasi saturati 9g

Sare 0,82g

Valoare minima energetica pentru 100g de produs : 236,2 kcal / 976,1 kJ

3. PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

-Forma si aspect exterior: Specifics componentelor si ambalajului utiiziat.

Suprafata curata , nelipicioasa , fara pete de mucegai sau aite semne de alterare ;

-Gust si miros :Specific componentelor folosite, fara gust si miros strain (acru , mucegai, ranced);

-Consistenta: Moale.

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
Aciditate exprimata in acid acetic %,	- maxim
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Reactia Kreis	negativa
Clorura de sodiu,%maxim	1.5
Azot usor hidrolizabil (mg NH ₃ /100g).maxim	35
Indice de peroxid miiiechivalenti / kg , maxim	10

PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii microbiologice :

Conditii microbiologice

Limite admise

Escherichia coli / g

Satisfacatoare : 5 esantioane cu valoare sub 500 ufc/g

Acceptabile : max 2 / 5 cu valori intre 500 si 5000 ufc/g , iar restul valorilor sub 500 ufc/g

Salmonella / 10g

Absent / 5 esantioane

4.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si pracedurilor interne ale societatii.

5.AMBALARE, MARCARE

Produsul se comercializeaza ambalat in caserole din polistiren (~1 kg de produs/caserola).

6.DEPOZITARE, TRANSPORT

Depozitarea si transportul produsului se va efectua conform iegislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE :- temperature : +0...+2C

- umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

14. PIEPT DE PUI AFUMAT

1. DENUMIRE: RULADA PIEPT DE PUI/PIEPT DE PUI AFUMAT

2. INGREDIENȚE: piept de pui (min 75%); apa ; amidon din cartofi; piele de pui; sare ;
-membrana artificiala necomestibila .

Valoare minima nutritiva pentru 100g de produs :

Proteine:12.1 g

Glucide: 0,5 g

-din care zaharuri 0,5 g

Lipide: 6,4g

-din care acizi grasi saturati 1,8g

Sare 2,8g

Valoare minima energetica pentru 100g produs : 108kcal / 451 kJ

3. PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE - Forma si dimensiunea :

-Aspect exterior: Batoane cilindrice, corespunzatoare membranei folosite ;

- Consistenta : Frageda , succulenta , compacta , nesfarmacioasa la taierea in felii.

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

Caracteristici	Conditii de
<u>admisibilitate</u>	
Substante grase,%, maxim	43
Clorura de sodiu,%,maxim	3
Nitriti (NaNO ₂ mg/kg), max	150
Azot usor hidrolizabil (mg NH ₃ /100g),maxim	30
Substante proteice totale,%,minim	10
Raport maxim colagen/proteina	20
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Reactia Kreiss	negative

PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate cu Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru alimente.

Analize bacteriologice ale produselor se realizeaza in caz de litigii cu respectarea legislatiei in vigoare.

4.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

5.AMBALARE , MARCARE

Produsul se comercializeaza vrac, ambalat in saci din polietilena.

6.DEPOZITARE , TRANSPORT

Depozitarea si transports produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE : -temperatura : +2...+6C

- umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

15.RASOL DE PORC REFRIGERAT

Rasol din spate (ciolan) *refrigerată(proaspătă)* - oasele tibia, peroneu si primul rand de oase tarsiene, cu musculatura si slanina de acoperire, fiind delimitat in partea superioara de articulatia grasului, iar in partea inferioara de articulatia jaretului.

Separarea rasolului de pulpa se face printr-o sectiune perpendiculara pe articulatia femurotibiorotuliana, urmand linia descendenta ce separa muschii gastrocnemieni (muschi situati in continuarea pulpei si care raman la pulpa) de restul muschilor care acopera oasele tibia si

peroneul. Nu se admite produs recongelat. Produsul va fi livrat la gramajul solicitat de fiecare centru/casa în parte. ambalat si etichetat conform normelor in vigoare.

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

16.RULADA DE PASARE

1. DENUMIRE: RULADA PIEPT DE PUI/PIEPT DE PUI AFUMAT

2. INGREDIENȚE: piept de pui (min 75%); apa ; amidon din cartofi; pieie de pui; sare ;
-membrana artificiala necomestibila .

Valoare minima nutritiva pentru 100g de produs :

Proteine:12.1 g

Glucide: 0,5 g

-din care zaharuri 0,5 g

Lipide: 6,4g

-din care acizi grasi saturati 1,8g

Sare 2,8g

Valoare minima energetica pentru 100g produs : 108kcal / 451 kJ

3. PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE - Forma si dimensiunea :

-Aspect exterior: Batoane cilindrice , corespunzatoare membranei folosite ;

- Consistenta : Frageda , succulenta , compacta , nesfaramcioasa la taierea in felii.

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

<u>Caracteristici</u>	<u>Conditii de</u>
<u>admisibilitate</u>	
Substante grase,%, maxim	43
Clorura de sodiu,%.maxim	3
Nitriti (NaN02 mg/kg), max	150
Azot usor hidrolizabil (mg NH3/100g),maxim	30
Substante proteice totale,%,minim	10
Raport maxim colagen/proteina	20
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Reactia Kreiss	negative

PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate cu

Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru alimente.

Analize bacteriologice ale produselor se realizeaza in caz de litigii cu respectarea legislatiei in vigoare.

4.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

5.AMBALARE , MARCARE

Produsul se comercializeaza vrac, ambalat in saci din polietilena.

6.DEPOZITARE , TRANSPORT

Depozitarea si transports produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE : -temperatura : +2...+6C

- umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

17.SALAM CRUD USCAT

1. DENUMIRE:SALAM CRUD USCAT minim 0,6kg vrac

2. INGREDIENTE: -carne de porc , slanina ;

-zaharuri: dextroza ; sare ;condimente (contin mustar); conservant: nitrit de sodiu ; arome potentiator de aroma : monoglutamat de sodiu ; membrana artificiala necomestibila.

Valoare nutritiva pentru 100g de produs :

Proteine : 15,5 g

Glucide: 5,3 g

-din care zaharuri 5,3 g

Lipide: 18,6g

-din care acizi grasi saturati 6,6g

Sare 1,96g

Valoare minima energetica pentru 100g produs : 250,6kcal /1041,8kJ

3. PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

- Forma si dimensiunea :Batoane cilindrice

- Consistenta: Elastica.

4.PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

<u>Caracteristici</u>	<u>Conditii de</u>
<u>admisibilitate</u>	
<u>Apa , % , maxim</u>	<u>66</u>
<u>Substante grase,% , maxim</u>	<u>30</u>
<u>Clorura de sodiu,% ,maxim</u>	<u>3</u>
<u>Nitriti (NaNO₂ mg/kg) , max</u>	<u>150</u>
<u>Azot usorhidrolizabil (mg NH₃/100g) ,maxim</u>	<u>45</u>
<u>Raport maxim collagen/proteina</u>	<u>20</u>
<u>Substante proteice totale,% ,minim</u>	<u>11</u>
<u>Reactia pentru hidrogen sulfurat</u>	<u>negativa</u>
<u>Reactia Kreiss</u>	<u>negativa</u>

5.PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate cu Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru alimente.

Anaize bacteriologice ale produselor se realizeaza in caz de litigii cu respectarea legislatiei in vigoare.

6.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

7.AMBALARE , MARCARE

Produsul se comercializeaza vrac , ambalat in saci din polietilena .

8.DEPOZITARE, TRANSPORT

Depozitarea si transports produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE :- temperatura : +2...+6C

- umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

18.SALAM DE VARA

1. DENUMIRE:SALAM DE VARA minim 0,45kg vrac

2. INGREDIENTE : -carne de porc , carne de vita , apa , slanina , proteina din soia ; sorici; condimente ; sare ; gefifiant: caragenan ; zaharuri: dextroza ,sirop de glucoza; arome; stabilizator!: polifosfati de sodiu si de potasiu ; antioxidanti: acid ascorbic , izoascorbat de sodiu ; colorant natural: carmin ; conservant: nitrit de sodiu ; potentiator de aroma : monoglutamat de sodiu ;

-membrana artificial necomestibila .

Valoare nutritiva pentru 100g de produs :

Proteine : 15,3 g

Glucide: 0,3 g

-din care zaharuri 0,3 g

Lipide: 38,1 g

-din care acizi grasi saturati 13,2g

Sare 2,75g

Valoare minima energetica pentru 100g produs : 405,3 kcal / 1674,9kJ

3.PARANIETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

- Forma si dimensiunea :Batoane cilindrice ,

- Consistenta : Elastica.

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

<u>Caracteristici</u>	<u>Conditii de</u>
<u>admisibilitate</u>	
<u>Apa , % , maxim</u>	<u>50</u>
<u>Substante grase,% , maxim</u>	<u>40</u>
<u>Clorura de sodiu,% , maxim</u>	<u>3</u>
<u>Nitriti (NaNO₂ mg/kg), max</u>	<u>150</u>
<u>Azot usor hidrolizabil (mg NH₃/100g),maxim</u>	<u>45</u>
<u>Raport maxim colagen/proteina</u>	<u>20</u>
<u>Substante proteice totale,% ,minim</u>	<u>15</u>
<u>Reactia pentru hidrogen sulfurat</u>	<u>negativa</u>
<u>Reactia Kreiss</u>	<u>negative</u>

PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate cu Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru alimente.

Analize bacteriologice ale produselor se realizeaza in caz de litigii cu respectarea legislatiei in vigoare.

4.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

5.AMBALARE, MARCARE

Produsul se comercializeaza vrac , ambalat in saci din polietilena .

6.DEPOZITARE , TRANSPORT

Depozitarea si transportul produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE : - temperatura : +2...+6C

- umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

19.SALAM ITALIAN

1. DENUMIRE:SALAM ITALIAN minim 0,645kg vrac

2. INGREDIENTE : - carne de porc ; slanina ; apa ; proteina din soia ; sorici; sare ; gelifiant: caragenan ; condimente ; zaharuri: dextroza ; arome naturale ; stabilizator!: polifosfati; colorant natural: carmin ; antioxidant: ascorbat de sodiu ; con servant!: acetat de sodiu , nitrit de sodiu ; potentiatori de aroma : monoglutamat de sodiu , 5'-ribonucleotide disodice ;

- membrana artificiala necomestibila .

Valoare nutritiva pentru 100g de produs :

Proteine :11,5 g

Glucide:3,9 g

-din care zaharuri:3,9 g

Lipide: 28,1 g

-din care acizi grasi saturati:10,0g

Sare:2,45g

Valoare minima energetica pentru 100g produs : 314,5kcal /1301,5kJ

3. PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

- Forma si dimensiunea :Batoane cilindrice

- Consistenta : Elastica .

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
Apa , % , maxim	66
Substante grase,% , maxim	30
Clorura de sodiu.% ,maxim	3
Nitriti {NaNO ₂ mg/kg), max	150
Azot usor hidrolizabil (mg NH ₃ /100g),maxim	45
Raport maxim colagen/proteina	20
Substante proteice totale,% ,minim	11
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Reactia Kreiss	negative

PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate cu Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru alimente.

Analize bacteriologice ale produselor se realizeaza in caz de litigii cu respectarea legislatiei in vigoare.

4.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

5.AMBALARE, MARCARE

Produsul se comercializeaza vrac, ambalat in saci din polietilena .

6.DEPOZITARE, TRANSPORT

Depozitarea si transports produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE : -temperature : +2...+6C

- umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

20.SALAM DE PORC

1. DENUMIRE :SALAM DE PORC vrac

2. INGREDIENTE : -carne de porc (50%); apa jslanina ; sorici; proteina din soia , sare ; condimente (cu mustar); zaharuri: dextroza; gelifiant: caragenan ; arome naturale ; stabilizator!: difosfati; colorant: carmin ; antioxidanti: acid ascorbic , ascorbat de sodiu ; conservanti: acetat de sodiu , nitrit de sodiu ; potentiator de aroma : monoglutamat de sodiu ;

-membrana artificials necomestibila ;

Valoare minima nutritiva pentru 100g de produs :

Proteine :11,5 g

Glucide:3,9 g

-din care zaharuri: 3,9 g

Lipide: 28,1 g

-din care acizi grasi saturati 10,0g

Sare 2,45g

Valoare minima energetica pentru 100g produs : 314,5kcal /1301,5kJ

3. PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

- Forma si dimensiunea :Batoane cilindrice
- Consistenta: Elastica.

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

Caracteristici	Conditii de
<u>admisibilitate</u>	
Apa , % , maxim	66
Substante grase,% , maxim	28
Clorura de sodiu,% ,maxim	3
Nitriti (NaN02 mg/kg), max	150
Azot usor hidrolizabil (mg NH3/100g),maxim	30
Raport maxim colagen/proteina	20
Substante proteice totale,% ,minim	11
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Reactia Kreiss	negativa

PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produseior in conformitate cu Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile micro bio log ice pentru alimente. Analize bacteriologice ale produseior se realizeaza in caz de litigii cu respectarea legislatiei in vigoare.

4.REGULI PENTRU VERIFICAREA CAUTATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

4.AMBALARE , MARCARE

Produsul se comercializeaza vrac , ambalat in saci din polietilena ,

6.DEPOZITARE, TRANSPORT

Depozitarea si transports produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE : -temperatura : +2...+6C

-umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

21.SALAM TARANESC

1. DENUMIRE :SALAM TARANESC vid

2. INGREDIENTE : -carne de porc, sorici; apa ,

-proteine din lapte , proteina din soia , amidon din cartofi,

sare , zaharuri: dextroza , lactoza , condimente , arome , agent de geiificare : caragenan , coloranti

naturali: carmin , hemoglobins , antioxidanti :acid ascorbic , acid izoascorbic , izoascorbat de sodiu ,

stabilizatori: polifosfati, conservanti: acetat de sodiu , nitrit de sodiu , potenciator de aroma :

monoglutamat de sodiu ;

-membrana naturala necomestibila ;

Valoare nutritiva pentru 100g de produs :

Proteine : 11,5 g

Glucide: 1,5 g -din care zaharuri 1,5 g Lipide: 20,9 g -din care acizi grasi saturati 6,3g Sare 1,67g

Valoare minima energetica pentru 100g produs : 240,1kcal / 994,3kJ

3. PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

- Forma si dimensiunea :Bucati cu diametrul de 100...120mm si latimea de ~40mm

- Consistenta: Tare.

4.PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

Caracteristici	Conditii de
<u>admisibilitate</u>	
Apa , % , maxim	66
Substante grase,% , maxim	30
Clorura de sodiu.% ,maxim	3

Nitriti (NaNO ₂ mg/kg), max	150
Azot usor hidrolizabil (mg NH ₃ /100g),maxim	45
Raport maxim colagen/proteina	20
Substante proteice totale,%,minim	11
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Reactia Kreiss	negativa

5.PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate cu Reguimentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru alimente.

Analize bacteriologice ale produselor se realizeaza in caz de litigii cu respectarea iegislatiei in vigoare.

6.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legistatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

7.AMBALARE , MARCARE

Produsul vidat se comercializeaza vrac, ambalat in saci din polietilena .

8.DEPOZITARE , TRANSPORT

Depozitarea si transports produsului se va efectua conform Iegislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE : -temperature : +2...+6C

- umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

22.SALAM TRADITIONAL

1. DENUMIRE:SALAM TRADITIONAL vrac

2. INGREDIENTE : -carne de porc , slanina , carne de vita ;

-sare , condimente , zaharuri , proteina din soia , substante tampon : glucono-delta-lactona , antioxidanti:

acid ascorbic, ascorbat de sodiu , stabilizator :difosfat de sodiu , colorant natural: carmin , conservant:

nitrit de sodiu ,membrana artificials necomestibila .

Valoare nutritiva pentru 100g de produs :

Proteine : 15,6 g

Glucide: 0,5 g

-din care zaharuri 0,5 g

Lipide: 37,3 g

-din care acizi grasi saturati 13,2g

Sare 2,91 g

Valoare minima energetica pentru 100g produs : 400,1kcal / 1653,8kJ

3. PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

- Forma si dimensiunea :Batoane cilindrice,

- Consistenta: Tare.

4.PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
Apa , % , maxim	66
Substante grase,%, maxim	30
Clorura de sodiu,%, maxim	3
Nitriti (NaNO ₂ mg/kg), max	150
Azot usor hidroiizabil (mg NH ₃ /100g),maxim	45
Raport maxim colagen/proteina	20
Substante proteice totale,%,minim	11
Reactia pentru hidrogen sulfurat	negativa
Reactia Kreiss	negativa

5.PROPR1ETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate cu Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru alimente.

Analize bacteriologice ale produselor se realizeaza in caz de litigii cu respectarea legislatiei in vigoare.

6.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

7.AMBALARE, MARCARE

Produsul se comercializeaza vrac, ambalat in saci din polietilena .

8.DEPOZITARE, TRANSPORT

Depozitarea si transports produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE:

- temperatura: +2...+6C
- umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

23.SALAM VICTORIA

1. DENUMIRE:SALAM VICTORIA vrac

2. INGREDIENTE: - carne de porc; apa; amidon din cartofi; gelifiant: caragenan , proteine din lapte ; proteina din soia ;

zaharuri: dextroza, lactoza ; sare ; sorici; condimente (contin mustar);

stabilizatori: polifosfati; arome naturale; colorant natural: carmin ;

conservanti: acetat de sodiu , nitrit de sodiu ,

antioxidant! :acid ascorbic, acid izoascorbic, izoascorbat de sodiu ,

potentiator de aroma: monoglutamat de sodiu ;

membrana artificial necomestibila;

Valoare minima nutritiva pentru 100g de produs :

Proteine: 11,5 g

Glucide: 1,5 g

-din care zaharuri 1,5 g

Lipide: 20,9 g

-din care acizi grasi saturati 6,3g

Sare 1,67g

Valoare minima energetica pentru 100g produs : 240,1 kcal / 994,3kJ

3. PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

- Forma si dimensiunea :Batoane cilindrice,

- Consistenta : Tare.

4.PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

<u>Caracteristici</u>	<u>Conditii de admisibilitate</u>
<u>Apa , % , maxim</u>	<u>66</u>
<u>Substante grase,% , maxim</u>	<u>30</u>
<u>Clorura de sodiu,% ,maxim</u>	<u>3</u>
<u>Nitriti (NaN02 mg/kg), max</u>	<u>150</u>
<u>Azot usor hidrolizabil (mg NH3/100g),maxim</u>	<u>45</u>
<u>Raport maxim colagen/proteina</u>	<u>20</u>
<u>Substante proteice totale,% ,minim</u>	<u>11</u>
<u>Reactia pentru hidrogen sulfurat</u>	<u>negativa</u>
<u>Reactia Kreiss</u>	<u>negativa</u>

5.PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate cu Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru alimente.

Analize bacteridogice ale produselor se realizeaza in caz de litigii cu respectarea iegislatiei in vigoare.

6.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform Legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

7.AMBALARE , MARCARE

Produsul se comercializeaza vrac , ambalat in saci din polietilena .

8.DEPOZITARE, TRANSPORT

Depozitarea si transports produsului se va efectua conform Legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE :- temperatura : +2...+6C

- umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

24.SCARITA DE PORC

Os fără șoric, slămina va avea grosimea de maximum 1 cm, se va livra afumat, curată, fără urme de impurități, curățată de contuzii sau de părți hemoragice, fără așchii de os pe suprafață, fără gust și miros străin (rânced, mucegai, acru), va avea consistență fermă și elastică.

Produsele afumate să aibă suprafața curată, fără mucegai sau corpuri străine, nelipicioasă, de culoare specifică sortimentului.

Se interzice prezentarea de afirmații și indicații care nu sunt conforme cu parametri ce caracterizează produsele și care nu pot fi probate

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

25.SUNCA PRESATA PRAGA

1. DENUMIRE: SUNCA PRAGA vrac

2. INGREDIENTE: -carne de porc , sorici;

-apa , amidon (cartofi, porumb), sare , geiifiant: caragenan ; proteina din so/a ; zaharuri: dextroza ; proteine din lapte ; sorici; stabilizator!: trifosfati; conservanti: acetat de sodiu , nitrit de sodiu potentiator de aroma : monoglutamat de sodiu ;

antioxidanti: ascorbat de sodiu , acid ascorbic; arome ; zahar; condimente ; colorant natural: carmin ;

-membrana artificiala necomestibila ;

Valoare minima nutritiva pentru 100g de produs

Proteine: 12,2 g

Glucide: 1,5 g

-din care zaharuri 1,5 g

Lipide: 31 g

-din care acizi grasi saturati 10,9g

Sare 2,07g

Valoare energetica pentru 100g produs:333,8kcal / 1379,9kJ

3.PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

- Forma si dimensiunea :Bucati compacte (clipsate la ambele capete) de dimensiunea si

forma corespunzatoare preselor (si membranei folosite) diametru de cca. 120mm si lungime cca. 370mm ;

-Consistenta: Frageda , succulenta , compacta , nesfaramicioasa la taierea in felii.

4.PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

<u>Caracteristici</u>	<u>Conditii de</u>
<u>admisibilitate</u>	
<u>Substante grase,%, maxim</u>	<u>32</u>
<u>Clorura de sodiu,%,maxim</u>	<u>3</u>
<u>Nitriti {NaNO2 mg/kg), max</u>	<u>150</u>
<u>Azot usor hidrolizabil (mg NH3/100g),maxim</u>	<u>30</u>
<u>Raport maxim colagen/proteina</u>	<u>20</u>
<u>Substante proteice totale,%,minim</u>	<u>12</u>

Reactia pentru hidrogen sulfurat negativa
Reactia Kreiss negativa

5.PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate cu Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru alimente.

Analize bacteriologice ale produselor se realizeaza in caz de litigii cu respectarea legislatiei in vigoare.

6.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATN

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

7.AMBALARE , MARCARE

Produsul se comercializeaza vrac , ambalat in saci din polietilena.

8.DEPOZITARE , TRANSPORT

Depozitarea si transports produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE : - temperatura : +2...+6C

- umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

26.SUNCA TARANEASCA

1. DENUMIRE:SUNCA TARANEASCA cca.1,5kg vid

2. INGREDIENTE:- carne de porc , sorici; apa; sare; amidon din cartofi; proteina din soia ; gelifianti: amidon modificat, caragenan ; stabiliizatori: trifosfati; zaharuri: dextroza , lactoza ; proteine din lapte ; arome naturale ; conservanti: acetat de sodiu , nitrit de sodiu; antioxidanti: acid ascorbic , ascorbat de sodiu ; potentiator de aroma : monoglutamat de sodiu .

Valoare nutritiva pentru 100g produs:

Proteine : 15,1 g

Glucide: 1,8 g

-din care zaharuri 1,8 g

Lipide: 10,2g

-din care acizi grasi saturati 3,7g

Sare 2,79g

Valoare minima energetica pentru 100g produs : 159,4kcal / 664,7kJ

3. PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

- Forma si dimensiunea :Bucati de forma regulata (paralelipedica), obtinute prin sectionarea

- Consistenta : Frageda, semitare.

4.PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

<u>Caracteristici</u>	<u>Conditii de</u>
<u>admisibilitate</u>	
<u>Substante grase,%, maxim</u>	<u>32</u>
<u>Clorura de sodiu,%, maxim</u>	<u>3</u>
<u>Nitriti (NaN02 mg/kg), max</u>	<u>150</u>
<u>Azot usor hidrolizabil (mg NH3/100g),maxim</u>	<u>30</u>
<u>Raport maxim colagen/proteina</u>	<u>20</u>
<u>Substante proteice totaie,%, minim</u>	<u>12</u>
<u>Reactia pentru hidrogen sulfurat</u>	<u>negativa</u>
<u>Reactia Kreiss</u>	<u>negativa</u>

5.PROPRIETATI MICROBIOLOGICE Produsul trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii

microbiologice Conditii microbiologice Limite admise

Listeria monocytogenes / 25g Absent / 5 esantioane

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate cu Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru aiimente.

Analize bacteriologice ale produselor se realizeaza in caz de litigii cu respectarea legislatiei in vigoare.

6.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

7.AMBALARE, MARCARE

Produsul se comercializeaza vidat la cca. 1,5kg/buc .

Produsul se comercializeaza vrac, ambalat in saci din polietilena .

8.DEPOZITARE, TRANSPORT

Depozitarea si transportul produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE :- temperatura : +2...+6C

- umiditatea relativa aerului: 75.. .80%

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

27.TOBA TRADITIONALA

1. DENUMIRE:TOBA TRADITIONALA cca. 2kg

2. INGREDIENTE: -carne cap porc , sorici ;

-apa , condimente, sare , gelatina , conservanti: acetat de sodiu , nitrit de sodiu ;

- membrana artificial necomestibila ;

Valoare nutritiva pentru 100g produs:

Proteine: 10,2 g

Glucide: 0 g

-din carezaharuri 0 g

Lipide: 25,3g

-din care acizi grasi saturati 6,3g

Sare 1,23g

3. PARAMETRI DE CALITATE :

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

- Forma si dimensiunea :Batoane cilindrice,

- Consistenta: Elastica.

4.PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE

<u>Caracteristici</u>	<u>Conditii de</u>
<u>admisibilitate</u>	
<u>Apa , % , maxim</u>	<u>70</u>
<u>Clorura de sodiu,% maxim</u>	<u>3</u>
<u>Nitriti (NaNO₂ mg/kg), max</u>	<u>150</u>
<u>Azot usor hidrolizabil</u>	
<u>(mg NH₃/100g),maxim</u>	<u>30</u>
<u>Substante grase,% , maxim</u>	<u>27</u>
<u>Raport maxim</u>	
<u>colagen/proteina</u>	<u>35</u>
<u>Substante proteice</u>	
<u>totale,% minim</u>	<u>10</u>
<u>Reactia pentru hidrogen sulfurat</u>	<u>negativa</u>
<u>Reactia Kreiss</u>	<u>negativa</u>

5.PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Produsul trebuie sa corespunda criteriilor de siguranta si de igiena ale produselor in conformitate cu Regulamentul European 1441: 2007 privind criteriile microbiologice pentru alimente.

Analize bacteriologice ale produselor se realizeaza in caz de litigii cu respectarea legislatiei in vigoare.

6.REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Verificarea se va face conform legislatiei in vigoare si procedurilor interne ale societatii.

7.AMBALARE , MARCARE

Produsul se comercializeaza vrac, ambalat in saci din polietilena .

8.DEPOZITARE, TRANSPORT

Depozitarea si transportul produsului se va efectua conform legislatiei in vigoare.

CONDITII DE DEPOZITARE :- temperatura : +2...+6 C

umiditatea relativa aerului: 75...80%

TERMEN DE VALABILITATE :.....

Produsul se consuma in max ... zile de la deschiderea ambalajului

Valoare nutritivă orientativă pentru 100 g preparate din carne poate varia în funcție de rețetă și procesare:acestea pot avea o abatere de +/- 10%,

Nota : Produsele din carne vor fi ambalate obligatoriu **în vid**, utilizând materiale alimentare conforme cu legislația în vigoare, care să asigure menținerea prospețimii, igienei și siguranței alimentare pe întreaga durată de valabilitate.

Cerintele tehnice definite la nivelul caietului de sarcini prin trimiterea standardelor, la un anumit producator, la marci, brevete, tipuri, la o origine sau la o productie/metoda specifica de fabricatie/prestare/executie, vor fi intelese ca fiind insotite de mentiunea "sau echivalent".

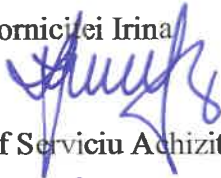
Director General Adjunct

Popa Ciprian



Director General Adjunct

Avorniciei Irina



Sef Serviciu Achizitii Publice,

Capătă Loredana



Intocmit , inspector de specialitate

Grigoriu Nicoleta



LOCURI DE LIVRARE

Nr. crt.	Denumire centru
1	<p>CSS Alexandra Adresa: Onesti, strada A. Paunescu, nr. 1 Telefon: 0234.312.593; 0371.326.565 Email: css.alexandraonesti@gmail.com</p> <p>1. Centrul de Recuperare pentru copilul cu dizabilitati 2. Casa de tip familial „Bogdan” 3. Casa de tip familial „Gabriela”</p>
2	<p>CSS Pro-Familia, care cuprinde:</p> <p>1. – Locuinta Strand Adresa: mun. Bacau, str. Stefan cel Mare, nr. 18bis, jud. Bacau Telefon: 0234.578.464 Email: crprofamilia@yahoo.com</p> <p>2.- Locuinta Bistrita :mun Bacau ,B-dul Unirii, nr. 49 3.- CPRU:mun Bacau , str Stefan cel Mare ,nr. Nr 18 C</p>
3	<p>Centrul de ingrijire si asistenta pentru persoane varstnice Rachitoasa: Adresa: com. Rachitoasa, str. Caminului, nr.3, jud. Bacau, CP 607490 Telefon: 0234.287.013; Telefon sef centru: 0747.507.598; Email: rachitoasaciapv@gmail.com</p>
4	<p>Complexul de servicii sociale pentru persoane adulte cu dizabilitati Comanesti, care cuprinde:</p> <p>1. - Centrul de ingrijire si asistenta pentru persoane adulte cu dizabilitati Comanesti Adresa: Comanesti, str. V. Alecsandri, nr. 1A, jud. Bacau, cod 605200, Telefon: 0234.370.254, Email: ciapdcomanesti@yahoo.com</p>
5	<p>Complexul de servicii sociale pentru persoane adulte cu dizabilitati Darmanesti, care cuprinde:</p> <p>1. - Centrul de abilitare si reabilitare pentru persoane adulte cu dizabilitati Darmanesti Adresa: strada Campului, nr.130, oras Darmanesti, jud. Bacau (605300); Telefon: 0234.374.642; Fax: 0234.374.592; Email: crn_darmanesti@yahoo.com</p> <p>2. Locuinte maxim protejate, care cuprind:</p> <p>a) - LMP „Bradul” (Moinesti) Adresa: Moinesti, str. Bradului, nr. 19, județul Bacau; Telefon: 0234.374.610; Fax: 0234.374.610; Email: cabrpietricicacomanesti@gmail.com</p> <p>b) - LMP „Ghiocelul” (Comanesti) Adresa: Comanesti, str. Libertatii, nr. 81 bis, județul Bacau; Telefon: 0234.374.610; Fax: 0234.374.610; Email: cabrpietricicacomanesti@gmail.com</p> <p>c) - LMP „Pietricica: (Comanesti) Adresa: Comanesti, str. Pietricica, nr. 55, județul Bacau; Telefon: 0234.374.610; Fax: 0234.374.610; Email: cabrpietricicacomanesti@gmail.com</p> <p>d) - LMP „Poduri” (Poduri) Adresa: com. Poduri, str. General Nicolae Sova, nr. 12, județul Bacau; Telefon: 0234.374.610; Fax: 0234.374.610; Email: cabrpietricicacomanesti@gmail.com</p> <p>e) - LMP „Moinesti” (1-3) Adresa: Moinesti, str. Lucacesti, nr.61B, județul Bacau; Telefon: 0234.374.610; Fax: 0234.374.610;</p>

	<p>Email: cabrpietriciacomanesti@gmail.com</p>
6	<p>Complexul de servicii sociale pentru persoane adulte cu dizabilitati Parincea - Ungureni, care cuprinde:</p> <p>1. - Centrul de abilitare si reabilitare pentru persoane adulte cu dizabilitati „Miorita” Parincea Adresa: Localitatea Parincea, comuna Parincea, județul Bacău; str. Grădinei, nr. 4 , cod poștal 607400; Telefon: 0731.570.504; Telefon: 0234.226.542; Email: cpmiorita@yahoo.com</p> <p>2. - Centrul de recuperare si reabilitare a persoanelor cu handicap Ungureni Adresa: sat Ungureni, strada Erou Gheorghe Sava, Nr. 6, Comuna Ungureni, Judetul Bacau, Cod Postal 607645; Telefon: 0234.227.013; Fax: 0234.227.269; Email: dgaspcungureni@yahoo.com</p>
7	<p>Complexului de servicii sociale pentru persoane cu dizabilitati „Costache Negri” Targu Ocna, care cuprinde:</p> <p>1. - Centrul de ingrijire si asistenta pentru persoane adulte cu dizabilitati „Costachi Negri”, Adresa: Tg. Ocna, strada Tisești, nr. 45, județul Bacău, Telefon: 0371.325.656, Email: csspdc.negri@gmail.com</p> <p>a). - LMP "Corina" Adresa: Onesti , str Uzi Telefon: 0758.255.379 Email: crprofamilia@yahoo.com</p> <p>b) - LMP "Maria" Adresa: mun. Onesti, str. Avantului, nr. 12A, jud. Bacau Telefon: 0371.325.656 Email: csspdc.negri@gmail.com</p> <p>c) - LMP "Sorin" Adresa: mun. Onesti, str. Avantului, nr. 11, jud. Bacau Telefon: 0371.325.656 Email: csspdc.negri@gmail.com</p> <p>d) - LMP "Ștefan cel Mare" Adresa: mun. Onesti, str. Stefan cel Mare. Nr. 29, jud. Bacau Telefon: 0371.325.656 Email: csspdc.negri@gmail.com</p> <p>e) LMP "Târgu Ocna" (1-4) Adresa: Tg. Ocna, str. Capitan Busila, nr. 12, jud. Bacau, cod 605600, Telefon: 0234.341.050 Email: crrpdtgocna@yahoo.com</p> <p>2. - Centrul de abilitare si reabilitare pentru persoane adulte cu dizabilitati Tg Ocna, Adresa: Tg. Ocna, str. Capitan Busila, nr. 12, jud. Bacau, cod 605600, Telefon: 0234.341.050 Email: crrpdtgocna@yahoo.com. Email: csspdc.negri@gmail.com</p>
8	<p>Complexului de servicii sociale pentru persoane cu dizabilitati „Răcăciuni”, care cuprinde:</p> <p>1. - Centrul de abilitare si reabilitare pentru persoane adulte cu dizabilitati Răcăciuni, Adresa: Sat Gâșteni, Calea Racaciunului, nr. 32, com. Răcăciuni, jud. Bacău; Telefon: 0234.251.555; Email: crn_racaciuni@yahoo.com</p> <p>1. - Locuinte maxim protejate "Răcăciuni" Adresa: Sat Gâșteni, Calea Racaciunului, com. Răcăciuni, jud. Bacău; Telefon: 0234.251.555; Email: crn_racaciuni@yahoo.com</p> <p>2. - Locuinte maxim protejate "Tamași". Adresa: Sat Chetriș, com. Tamași, jud. Bacău; Telefon: 0234.251.555; Email: crn_racaciuni@yahoo.com</p>

9

Complexul de Îngrijire și Asistență pentru Persoane Adulte cu Dizabilități Filipești:
Adresa: Str. Radu Beligan nr 398 B, Loc.Filipești, com Filipești, jud. Bacau,cod 607185,
Telefon Contabilitate / Sef centru: 0372.703.408, Fax: 0372.003.006;
Email: ciapadfilipesti@gmail.com

Director General Adjunct

Popa Ciprian



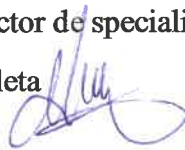
Sef Birou Achizitii Publice,

Capătă Loredana Ionela



Intocmit, inspector de specialitate

Grigoriu Nicoleta



Director General Adjunct

Avorniciței Irina



