



MINISTERUL TRANSPORTURILOR SI  
INFRASTRUCTURII  
**SPITALUL GENERAL C.F. GALAȚI**  
**Str. Alexandru Moruzzi Nr. 5-7 - CF: 3 1 2 7 3 2 8**



Secretariat(tel/fax): 0236/ 411613  
Manager: 0236/ 460795 int. 150  
Centrala: 0236/ 460795, 475764  
E-mail: [spitalcfdgl@yahoo.com](mailto:spitalcfdgl@yahoo.com)  
Web: [www.spitalgeneralcfdgalati.ro](http://www.spitalgeneralcfdgalati.ro)

Operator de date cu caracter personal: 9150

Nr. 10802/08.10.2024

Aprob:  
Manager,  
Ec. Serbanescu Carmen Adriana

## SECȚIUNEA II

### CAIET DE SARCINI pentru achizitie de DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE

#### - 26 LOTURI -

#### 1 Introducere

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația procedurii de atribuire și constituie ansamblul cerințelor minime obligatorii pe baza cărora fiecare operator economic participant își va elabora oferta.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz și fără a se limita la cele ce urmează, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, precum și sisteme de asigurare a calității, terminologie, simboluri, teste și metode de testare, ambalare, etichetare, marcare, condițiile pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

În cadrul acestei proceduri, **SPITALUL GENERAL CF GALATI** îndeplinește rolul de Autoritate contractantă, respectiv Autoritatea contractantă în cadrul Contractului de achiziție produse alimentare cu loturi de produse menționate în Anexa 1 la prezentul caiet de sarcini.

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

Această secțiune a Documentației de Atribuire include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnică și Propunerea Financiară) pentru furnizarea produselor care fac obiectul Contractului ce rezultă din această procedură. Cerințele descrise sunt considerate minimale și trebuie asumate de ofertanti în vederea întocmirii unei oferte care să le îndeplinească întocmai, echivalent sau superior acestora.

#### 2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

Asigurarea continuității în aprovizionarea cu produse alimentare destinate hrănirii persoanelor internate și a eliminării riscurilor asociate lipsei acestora, precum și neofertarea/neajudecarea tuturor loturilor în NFPP achiziție diverse produse alimentare 70 loturi, a dus la organizarea prezentei proceduri de atribuire pentru o perioadă de 3 luni, cu posibilitatea prelungirii prin acte adiționale.

##### 2.1 Informații despre autoritatea/entitatea contractantă

**SPITALUL GENERAL CF GALAȚI**, Cod de identificare fiscală: 3127328, Strada Alexandru Moruzzi nr. 5-7, județ Galați, Localitatea: Galați, Cod NUTS: RO224 Galați; Cod poștal: 800223; Țară: România; Persoana de contact: Manager Ec. Carmen Adriana SERBANESCU Telefon: +40 0236/460795; Fax: +400236/411613; e-mail: [spitalcfdgl@yahoo.com](mailto:spitalcfdgl@yahoo.com); Adresa internet (URL): [www.spitalgeneralcfdgalati.ro](http://www.spitalgeneralcfdgalati.ro)

Autoritatea contractantă Spitalul General CF Galați își desfășoară activitatea în două locații: sediul din Galați, str. Alexandru Moruzzi nr 5-7, jud. Galați și Secția Exterioară cu Paturi din Buzău, bdul Republicii nr. 8-12 Buzău, jud. Buzău.

Spitalul General CF Galati este o unitate spitaliceasca care detine infrastructura (umana si materiala) capabila sa asigure asistenta medicala calificata pentru serviciile medicale primare, specializate sau in ambulatoriu.

Misiunea Spitalului General CF Galati reprezinta deservirea prompta a pacientilor, in concordanta cu cele mai avansate cunostinte si practici medicale si de ingrijire, in conditii de siguranta si cu un grad de satisfactie maxima pentru pacienti, aparținatori si angajati.

## **2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor**

Achizitia publica de produse alimentare are scopul de a raspunde unor necesitati imediate intr-un interval de timp foarte scurt. Este extrema urgenta in aprovizionarea cu alimente a sediului Spitalului General CF Galati si a Sectiei Exterioare cu Paturi CF Buzau pentru o perioada de 3 luni, cu posibilitatea prelungirii prin acte aditionale pana la finalizarea cantitatii, prin atribuirea unui contract pentru loturile adjudecate, in vederea asigurarii hranei persoanelor internate, conform normelor de hranire in vigoare, stabilite prin Ordinul nr. 1563/317/2024 pentru modificarea anexei nr. 2 la Ordinul ministrului sănătății și al președintelui Casei Naționale de Asigurări de Sănătate nr. 2.286/472/2022 privind stabilirea condițiilor pentru punerea în aplicare a art. 229 alin. (5) și art. 232 alin. (1) din Legea nr. 95/2006 privind reforma în domeniul sănătății.

## **2.3 Informații despre beneficiile anticipate de către autoritatea/entitatea contractantă**

Achizitia de alimente este un contract de produse de complexitate medie, activitatea din cadrul Spitalului General CF Galati si a Sectiei Exterioare cu Paturi CF Buzau neputandu-se desfasura in conditii optime fara aceste produse care asigura hrana pacientilor internati, conform listelor de alimente si ale meniurilor propuse tinand cont de alocatia de hrana reglementata legal.

Beneficiile anticipate de autoritatea contractanta prin aceasta procedura sunt de natura financiara, in sensul ca poate sa aduca economii pentru Autoritatea contractanta, ca urmare a unor preturi mai mici raportate la o cantitate mai mare de produse, dar si calitate prin achizitia unor produse cu caracteristici superioare, asa cum sunt cerute in prezentul caiet de sarcini, respectiv specificatii tehnice.

## **2.4 Alte inițiative/proiecte/programe asociate cu această achiziție de produse, *dacă este cazul***

Nu este cazul

## **2.5 Cadrul general al sectorului în care autoritatea/entitatea contractantă își desfășoară activitatea, *dacă este cazul***

Autoritatea contractanta isi desfasoara activitatea in domeniul sanatatii si asistentei sociale.

## **2.6 Factori interesați și rolul acestora, *dacă este cazul***

Factori interesați relevanți prin raportare la produsele solicitate:

- a. Beneficiarul final al produselor solicitate: pacientul
- b. Factorii interesați care trebuie consultați pe perioada derulării contractului, fie ca parte a activităților derulate în contract, în vederea realizării activităților și îndeplinirii contractului, fie ca parte a activității de aprobare a rezultatelor solicitate în cadrul contractului: directorul financiar, sef serviciu financiar contabilitate, magazioneri, asistenti dieteticieni, medici sefi sectie, seful serviciului A.A.P.C.A.T., consilierul juridic.

## **3 Produsele solicitate**

### **3.1 Obiectivul general la care contribuie furnizarea produselor**

Obiectivul prezentei achiziții este în stransa legătura cu strategia elaborata la nivelul autoritatii contractante în legatura cu implementarea unitară și coerentă a prevederilor legale din domeniul sau de activitate precum si desfășurarea activității comerciale în condiții de concurență si eficiență. Strategia autoritatii contractante consta in dezvoltarea unui sistem funcțional de servicii la nivelul spitalului, achizitia de astfel de produse face parte din procesul complex de acordare a asistentei medicale.

### 3.2 Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor, dacă e cazul

Obiectivul specific la care contribuie furnizarea produselor solicitate în prezenta achiziție este acordarea unei alimentații specifice fiecărui tip de regim alimentar, conform recomandărilor medicilor curanți și normelor în vigoare cu privire la necesarul de calorii și elemente nutritive.

### 3.3 Descrierea produselor solicitate

Produsele solicitate care fac obiectul prezentei proceduri de atribuire sunt divizate pe loturi, astfel:

| Nr. Crt. | Denumire produs                                       | UM   | Total cantitate | Pret estimat (lei fara TVA) | TOTAL VAL (lei fara TVA) |
|----------|-------------------------------------------------------|------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1        | Amestec legume pentru ciorba congelate - sediu Galati | kg   | 300             | 9,60                        | 2.880,00                 |
| 2        | Amestec legume pentru ciorba congelate - sediu Buzau  | kg   | 150             | 9,60                        | 1.440,00                 |
| 3        | Boia dulce 17g- sediu Buzau                           | plic | 20              | 1,80                        | 36,00                    |
| 4        | Branza cu smantana tip Fagaras 185g - sediu Galati    | b    | 1.200           | 5,00                        | 6.000,00                 |
| 5        | Branza proaspata de vaci - sediu Galati               | kg   | 60              | 21,70                       | 1.302,00                 |
| 6        | Branza telemea - sediu Galati                         | kg   | 350             | 25,50                       | 8.925,00                 |
| 7        | Branza telemea - sediu Buzau                          | kg   | 100             | 25,50                       | 2.550,00                 |
| 8        | Cimbru 8g - sediu Buzau                               | plic | 20              | 1,30                        | 26,00                    |
| 9        | Fasole verde congelata - sediu Galati                 | kg   | 350             | 9,30                        | 3.255,00                 |
| 10       | Fasole verde congelata - sediu Buzau                  | kg   | 240             | 9,30                        | 2.232,00                 |
| 11       | Iaurt 200g 2,8% - sediu Galati                        | b    | 1.500           | 1,80                        | 2.700,00                 |
| 12       | Iaurt 200g 2,8% - sediu Buzau                         | b    | 900             | 1,80                        | 1.620,00                 |
| 13       | Lapte proaspăt UHT 1,5% - sediu Galati                | l    | 400             | 6,50                        | 2.600,00                 |
| 14       | Lapte proaspăt UHT 1,5% - sediu Buzau                 | l    | 1.000           | 6,50                        | 6.500,00                 |
| 15       | Merlucius congelat - sediu Galati                     | kg   | 250             | 17,50                       | 4.375,00                 |
| 16       | Paine alba cu sare feliata - sediu Galati             | b    | 3.000           | 1,75                        | 5.250,00                 |
| 17       | Paine alba cu sare feliata - sediu Buzau              | b    | 8.000           | 1,75                        | 14.000,00                |
| 18       | Pasta de tomate 24% 720g - sediu Galati               | b    | 100             | 6,80                        | 680,00                   |
| 19       | Piept pui dezossat congelat - sediu Galati            | kg   | 250             | 23,50                       | 5.875,00                 |
| 20       | Piept pui dezossat congelat - sediu Buzau             | kg   | 90              | 23,50                       | 2.115,00                 |
| 21       | Piper macinat 17g - sediu Buzau                       | plic | 20              | 2,30                        | 46,00                    |
| 22       | Rosii cuburi in bulion 380-400g - sediu Galati        | b    | 200             | 4,00                        | 800,00                   |
| 23       | Ton maruntit in ulei 170g - sediu Buzau               | b    | 100             | 4,90                        | 490,00                   |
| 24       | Unt 200g 65% - sediu Galati                           | b    | 500             | 8,30                        | 4.150,00                 |
| 25       | Unt 200g 65% - sediu Buzau                            | b    | 350             | 8,30                        | 2.905,00                 |
| 26       | Iaurt 200g 0,1% - sediu Galati                        | b    | 200             | 1,50                        | 300,00                   |
|          |                                                       |      |                 |                             | <b>83.052,00</b>         |

În derularea contractului, activitatea contractantului va fi condusă de următoarele principii:

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

Descrierea produselor este prezentata in specificatiile tehnice atasate la prezentul caiet de sarcini.

- i. Cerințele de calitate precizate în Specificatiile tehnice atasate Caietului de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale.
- ii. În acest sens, orice ofertă prezentată care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale.

**Nota** – a se interpreta cu "sau echivalent" daca pe parcursul Caietului de sarcini, inclusiv in anexa cu specificatii tehnice, au fost indicate specificații tehnice care desemnează produse de o anumită origine/fabricație sau procedee speciale si daca sunt indicate mărci de fabrică sau de comerț, brevet de invenție, licențe de fabricație sau anume origini ori producții.

### **3.3.1 Produse solicitate – conform Anexa 1 la prezentul caiet de sarcini**

### **3.3.2 Timp de funcționare (disponibilitate) a produsului (*dacă este cazul*)**

Nu este cazul

### **3.4 Extensibilitate, *dacă este cazul***

Nu este cazul

### **3.5 Furnizarea de produse de generație superioară, *dacă este cazul***

Nu este cazul

### **3.6 Termen de valabilitate**

Termenul de valabilitate este acea perioadă de timp în care poate fi folosit un produs perisabil sau un produs care, în scurt timp poate deveni periculos pentru sănătatea consumatorilor; aceasta este stabilită de către producătorul acelui produs. În cadrul acestui termen produsul trebuie să-și păstreze caracteristicile specifice, indicate pe ambalajul sau pe marcarea întocmită de producător, cu condiția respectării regulilor de transport, manipulare, depozitare, păstrare, utilizare și consum.

Toate produsele trebuie să fie acoperite de termenul de valabilitate pentru cel puțin perioada solicitata pentru fiecare lot de produs.

Termenul de valabilitate începe de la data receptiei efectuate la sediile indicate de autoritatea contractanta in comanda.

Se solicita minim urmatoarele **termene de valabilitate** specifice fiecarei grupe de alimente, din momentul livrării:

- CONSERVE DE LEGUME SI FRUCTE - min. 24 luni
- LACTATE proaspete - min. 14 zile, telemea - min. 4 luni
- FAINOASE - min. 6 luni,
- PRODUSE DE PANIFICATIE (PAINE) - min. 48 h
- CARNE CONGELATA - min. 5 luni

### **3.7 Livrare, ambalare, etichetare, transport**

#### **Livrare**

Termenul de livrare este cel menționat pentru fiecare produs în parte.

Termenul de livrare va fi de maxim 48 de ore de la transmiterea comenzilor in forma scrisa/telefonica, face exceptie painea, la care comanda se lanseaza zilnic, pana la ora 15,00, iar livrarea a doua zi, la maxim ora 7,30.

Livrările se fac de luni pana vineri: in program 8-14, exceptie face painea care se va livra zilnic, cu **transport autorizat** si insotit de documente privind calitatea din care sa reiasa nr. lotului livrat, termen de garantie (declaratia de conformitate va insoti produsul in momentul livrării).

Produsele vor fi livrate cu respectarea tuturor cerințelor cantitative și calitative, la locul de livrare indicat de autoritatea contractantă.

Un produs este considerat livrat când toate activitățile în cadrul contractului au fost realizate și produsul este acceptat de autoritatea contractantă, cand produsul este receptionat cantitativ si calitativ la sediul autoritatii contractante in locatia indicata din Galati (Al. Moruzzi nr. 5-7) si/sau Buzau (Sectia Exterioara cu Paturi CF Buzau, B-dul Republicii Nr. 8-12).

Livrările se vor face în conformitate cu comenzile primite de la reprezentanții desemnați ai autorității contractante (din Galați și Buzău).

În Anexa la caietul de sarcini, au fost estimate cantități pentru toată perioada, inclusiv eventualele aditionale dar comenzile sunt condiționate de: spațiile de depozitare, numărul de pacienți, alocția de hrană și fondurile disponibile în buget, din contractatele cu Casele de Asigurări de Sănătate Galați, respectiv Buzău sau din venituri proprii.

#### **Graficul de livrare estimativ:**

- a. Legume, conserve, făinoase, produse făinoase, carnea congelată – lunar, maxim de 2 ori pe lună în situații excepționale,
- b. lactate, brânză proaspătă, carne, preparate din carne – bilunar
- c. pâine/produse panificație - zilnic

#### **Ambalare și etichetare**

Contractantul va livra produsele ambalate și etichetate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită în comandă. (Galați și/sau Buzău).

Ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipularii accidentale, expunerii la temperaturi extreme, sării și precipitațiilor din timpul transportului și depozitării în locuri deschise. În stabilirea mărimii și greutateii ambalajului Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și eventuala absență a facilităților de manipulare la punctele de tranzitare.

Produsele oferite vor fi numai de calitate I, etichetarea alimentelor fiind obligatorie cu elemente de identificare prevăzute în actele normative, respectiv HG 106/2002 Normele metodologice privind etichetarea alimentelor cu modificările și completările ulterioare și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declarația de conformitate, cât și pe ambalajul exterior.

Contractantul va ambala și eticheta produsele furnizate astfel încât să prevină orice daună sau deteriorare în timpul transportului acestora către destinația stabilită.

Etichetele alimentelor trebuie să cuprindă în mod obligatoriu:

- a) denumirea sub care este vândut alimentul;
- b) numele și adresa producătorului/ambalatorului/distribuitoare înregistrat în Uniunea Europeană; în cazul produselor provenite din țări din afara Uniunii Europene se înscrie denumirea și sediul importatorului sau ale distribuitorului înregistrat în România;
- c) data fabricației;
- d) cantitatea netă pentru alimentele preambalate;
- e) condițiile de depozitare;
- f) locul de origine sau de proveniență a alimentului, dacă omiterea acestuia ar fi de natură să creeze confuzii în gândirea consumatorilor cu privire la originea sau proveniența reală a alimentului;
- g) lista cuprinzând ingredientele;
- h) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;
- i) termenul de valabilitate / data limită de consum;
- j) instrucțiuni de utilizare, atunci când lipsa acestora poate determina o utilizare necorespunzătoare a alimentelor;
- k) concentrația alcoolică pentru băuturile la care aceasta este mai mare de 1,2% în volum;
- l) o mențiune care să permită identificarea lotului;
- m) mențiuni suplimentare de etichetare pe grupe de produse.

Dacă este cazul, ambalajul trebuie prevăzut astfel încât să reziste, fără limitare, manipularii accidentale, expunerii la temperaturi extreme, sării și precipitațiilor din timpul transportului și depozitării în locuri deschise. În stabilirea mărimii și greutateii ambalajului Contractantul va lua în considerare, acolo unde este cazul, distanța față de destinația finală a produselor furnizate și eventuala absență a facilităților de manipulare la punctele de tranzitare.

#### **Transport**

Transportul și toate costurile și riscurile asociate (inclusiv asigurarea împotriva pierderii sau deteriorării

intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern) sunt în sarcina exclusivă a contractantului.

Destinația de livrare este la sediile spitalului (Galati si/sau Buzau) comunicata pentru fiecare produs in comanda.

Contractantul este responsabil pentru livrarea în termenul agreat de maxim 48 de ore de la comanda produselor și se consideră 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.

Operatorii economici ce depun oferta trebuie sa detina **Autorizatie Sanitara de functionare** pentru activitatea de desfacere a produselor alimentare in conformitate cu art. 2 din Normele de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor, anexa la Ord 976/1998.

Orice produs care nu corespunde calitativ (ex. gust, miros, culoare necorespunzatoare, defecte, etichetare necorespunzatoare, nerespectarea calitatii nutritive solicitate, etc.) va fi inlocuit de furnizor pe propria cheltuiala, in maxim 24 de ore de la sesizare, in caz contrar Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a sesiza Protectia Consumatorului, furnizorul suportand toate cheluielile aferente testarilor necesare determinarii conformitatii.

### **3.8 Operațiuni cu titlu accesoriu, dacă este cazul**

Nu este cazul

### **4 Atribuțiile și responsabilitățile părților**

În raport cu produsele solicitate și cu cerințele stipulate în prezentul caiet de sarcini, responsabilitățile și atribuțiile părților sunt:

#### **Ofertantul are următoarele obligații principale:**

1. furnizarea produselor și îndeplinirea obligațiilor în condițiile stabilite prin contract, cu respectarea prevederilor documentației de atribuire și a ofertei în baza căreia i-a fost adjudecat contractul;
2. furnizarea produselor cu atenție, eficiență și diligență, cu respectarea dispozițiilor legale, aprobărilor și standardelor tehnice, profesionale și de calitate în vigoare;
3. depunerea garanției de bună execuție în termen de maxim 5 zile lucrătoare de la semnarea contractului de ambele părți (daca este cazul);
4. respectarea tuturor prevederilor legale în vigoare în România și asigurarea că și personalul implicat în contract va respecta prevederile legale, aprobările și standardele tehnice, profesionale și de calitate în vigoare;
5. in cazul în care contractantul este o asociere alcătuită din doi sau mai mulți operatori economici, toți aceștia vor fi ținuti solidar responsabili de îndeplinirea obligațiilor din contract;
6. părțile vor colabora pentru furnizarea de informații pe care le pot solicita în mod rezonabil între ele pentru realizarea contractului;
7. adoptarea tuturor măsurilor necesare pentru a asigura, în mod continuu, personalul, echipamentele și suportul necesare pentru îndeplinirea în mod eficient a obligațiilor asumate prin contract;
8. desemnarea unei persoane de contact;
9. asigurarea disponibilitatii personalului, pe toată durata contractului;
10. emiterea facturii electronice aferente produselor furnizate prin prezentul contract numai după aprobarea/recepția produselor în condițiile din Caietul de sarcini;
11. responsabilitate deplina pentru furnizarea produselor în condițiile Caietului de sarcini, în conformitate cu propunerea sa tehnică;
12. informarea autoritatii contractante in legatura cu datele considerate confidențiale, clasificate sau protejate de un drept de proprietate incluse in propunerea tehnica, consimțind, in situatia in care nu indica acest lucru ca Autoritatea Contractanta are libertatea de a le utiliza fara instiintarea ofertantului;
13. contractantul nu poate fi considerat răspunzător pentru încălcarea de către autoritatea contractantă sau de către orice altă persoană a reglementărilor aplicabile în ceea ce privește modul de utilizare a produselor;
14. livrarea produselor cu documentele justificative adecvate.

#### **Autoritatea contractantă are următoarele obligații principale:**

1. desemnarea unei persoane sau a unei echipe pentru monitorizarea contractului;
2. punerea la dispoziția contractantului, cu promptitudine, a oricaror informații și/sau documente pe care le deține și care pot fi relevante pentru derularea contractului;

3. respectarea dispozițiilor din Caietul de sarcini;
4. asigurarea accesului în spațiile în care urmează a se realiza livrarea;
5. mobilizarea tuturor resurselor care sunt în sarcina sa, pentru buna derulare a contractului ;
6. colaborarea, atât cât este posibil, cu contractantul pentru furnizarea informațiilor pe care acesta din urmă le poate solicita în mod rezonabil pentru derularea contractului;
7. asigurarea acurateții oricăror informații puse la dispoziția Contractantului pe durata derulării contractului ;
4. asumarea răspunderii pentru veridicitatea, corectitudinea și legalitatea datelor/informațiilor/ documentelor puse la dispoziția contractantului în vederea îndeplinirii contractului. În acest sens, se prezumă că toate datele/informațiile, documentele prezentate contractantului sunt însușite de către conducătorul unității și/sau de către persoanele în drept având funcție de decizie care au aprobat respectivele documente;
6. recepționarea produselor furnizate și certificarea conformitatii acestora astfel cum este prevăzut în Caietul sarcini;
7. notificarea contractantului cu privire la necesitatea revizuirii sau respingerii produselor. Solicitarea de revizuire/respingerea va fi motivată, cu comentarii scrise. Autoritatea contractantă are dreptul de a rezoluționa/rezilia contractul atunci când se respinge produsul livrat, de 2 ori, pe motive de calitate;
8. realizarea recepției produselor conform procedurii prevăzute în Caietul de sarcini;
9. platirea prețului contractului către contractant, în termen de 60 de zile de la comunicarea facturii și data recepției cantitative și calitative a produselor, în baza preturilor unitare din factura (primită în original) și numai în condițiile Caietului de sarcini.

## **5 Documentații ce trebuie furnizate autorității contractante în legătură cu produsul**

Toate produsele incluse în prezentul contract vor fi furnizate împreună cu documentația adecvată, în limba română.

Documentațiile obligatorii pe care Contractantul trebuie să le livreze autorității contractante în cadrul contractului, fara a se limita la acestea, sunt:

- *Declarația de conformitate eliberată de producător pentru fiecare lot livrat, care atestă conformitatea produsului;*
- *Certificat de calitate și conformitate emis de un organism acreditat;*
- *Aviz de însoțire a marfii;*
- *Termenul de valabilitate al produselor emis de furnizor/producător;*
- *Factura fiscală electronică;*
- *Raport privind testarea, efectuat în laboratoare acreditate, executate pe cheltuiala furnizorului, la solicitarea autorității contractante, în cazul în care apar divergente în latura cu calitatea produselor livrate.*
- *Autorizație sanitar-veterinară pentru mijlocul de transport.*

## **6 Recepția produselor**

Recepția cantitativă și calitativă a produselor se va efectua de către Autoritatea contractantă la sediul indicat de aceasta în comanda și se efectuează de comisia de recepție în prezenta delegaților Contractantului pentru a clarifica la fața locului diferențele. În lipsa reprezentantului furnizorului, Autoritatea contractantă nu va răspunde de eventualele lipsuri sau neconformități, aceasta rezervându-și dreptul de a refuza produsele sau de a le returna pe cheltuiala furnizorului în cazul identificării unor eventuale neconformități.

Recepția cantitativă constă în verificarea cantitativă a produselor, conform necesarului cerut de autoritatea contractantă, iar recepția calitativă se va realiza, inițial, la primirea produselor, prin verificarea concordanței dintre certificatul de calitate a produselor, documentelor care atestă calitatea și calitatea efectivă a produselor, prin sondaj și pe parcursul derulării contractului, după testarea efectivă a produselor (ex. după decongelare, desfacerea ambalajului). În cazul viciilor ascunse, în condițiile în care au fost respectate normativele în vigoare privind depozitarea, acestea vor fi sesizate în scris contractantului în termen de 24 ore de la constatarea lor. Contractantul are obligația să înlocuiască gratuit produsele respective în termen de maxim 2 zile lucrătoare de la primirea sesizării.

Contractantul va efectua pe cheltuiala sa și fără nici un fel de costuri din partea Autorității contractante toate testele pentru a asigura Autoritatea Contractantă ca produsul este conform specificațiilor din caietul de sarcini, atunci când acest lucru este solicitat de Autoritatea Contractantă, în termen de maxim 48 ore. Efectuarea testelor se va face în Laboratoare autorizate.

Se stabilesc:

- acceptarea fără observații, impune acceptarea fără identificarea vreunui produs cu probleme organoleptice,

- refuzarea, care are ca efect neacceptarea produselor intrucat acestea nu corespund parametrilor agreati. Refuzul poate presupune consecinte legale, financiare sau de alta natura importante, atat pentru Autoritatea Contractanta cat si pentru Contractant. Refuzul poate avea ca si consecinta rezilierea contractului si eventuale penalitati pentru Contractant.

## **7 Modalități si condiții de plata**

Contractantul va emite factura pentru produsele livrate și acceptate de autoritatea contractanta. Fiecare factura va avea mentionat numarul contractului, datele de emitere si de scadenta ale facturii respective.

Plata se va efectua in baza facturii fiscale, dupa efectuarea receptiei produselor fara obiectiuni.

Plățile în favoarea contractantului se vor efectua în lei, în termen de 60 de zile de la comunicarea facturii si data receptiei cantitative si calitative a produselor fara obiectiuni, in baza preturilor unitare, la sediul/sediile autoritatii contractante (Galati/ Buzau).

Plata se va efectua cu ordin de plata in contul trezoreriei indicat de catre contractant.

## **8 Cadrul legal care guvernează relația dintre autoritatea/entitatea contractantă și contractant (inclusiv în domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă)**

- Legea 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificarile si completarile ulterioare;
- HG 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achizitie publica/acordului-cadru din Legea 98/2016;
- Legea nr. 101/2016 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 Național de Soluționare a Contestațiilor;
- Ordinul nr. 1946/2024 pentru aprobarea criteriilor ecologice aplicabile categoriilor de produse care au impact asupra mediului pe durata întregului ciclu de viață, prevăzute în anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului sectorial/acordului-cadru din Legea nr. 99/2016 privind achizițiile sectoriale, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 394/2016, respectiv în anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 395/2016 (Anexa 12 din ordin);
- [www.anap.gov.r](http://www.anap.gov.r) – Ghidul online al Achizițiilor Publice;
- Ordinul nr. 1554/2023 privind aprobarea structurii și conținutului Documentației standard de atribuire a contractului de achiziție publică/sectorială de produse;
- anexa la Ordinul președintelui Agenției Naționale pentru Achiziții Publice nr. 1.554/2023 privind aprobarea structurii și conținutului Documentației standard de atribuire a contractului de achiziție publică/sectorială de produse, din 17.08.2023;
- Ordinul nr. 1488/2022 pentru stabilirea cuantumului alocației de hrană în unitățile sanitare publice;
- Ordinul nr. 1946/2024 pentru aprobarea criteriilor ecologice aplicabile categoriilor de produse care au impact asupra mediului pe durata întregului ciclu de viață, prevăzute în anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului sectorial/acordului-cadru din Legea nr. 99/2016 privind achizițiile sectoriale, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 394/2016, respectiv în anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 395/2016;
- Legea 296/28.06.2004 privind Codul consumului;
- Ordinul nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
- HG 106/2002 Normele metodologice privind etichetarea alimentelor cu modificarile si completarile ulterioare;
- Norma de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor din 16.12.1998;
- alte reglementari nationale si europene cu prevederi in domeniul alimentar.

Contractantul trebuie să respecte toate prevederile legale, aplicabile la nivel național, dar și regulamentele aplicabile la nivelul Uniunii Europene (acolo unde se impune).

Pe perioada realizării tuturor activităților din cadrul Contractului, Contractantul este responsabil pentru implementarea celor mai bune practici, în conformitate cu legislația și regulamentele existente la nivel național și la nivelul Uniunii Europene.

Contractantul va fi ținut deplin responsabil pentru subcontractanții săi în furnizarea produselor si realizarea operatiunilor cu titlu accesoriu prevăzute în Caietul 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 Contractant 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, Contractantul 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.

Ofertantul devenit Contractant 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.

Operatorii economici vor indica în cadrul ofertei faptul ca la elaborarea acesteia a ținut cont de obligațiile relevante din domeniile mediului, social și al relațiilor de muncă stipulate în prevederile legale care sunt în vigoare la nivel național, respective Legea 53/2003- Codul muncii și Legea nr.319/2006 –Legea securității și sănătății în munca.

Operatorii economici pot obține informații detaliate privind reglementările la condițiile de muncă, protecția muncii și relațiile sociale de la Ministerul Muncii și Protecției Sociale, str. Dem.I.Dobrescu nr.2-4, sector 1, București, România, Agenția Națională pentru Protecția Mediului sau de pe site-ul: <http://www.anpm.ro/web/quest/legislatie>

## **9 Managementul/Gestionarea Contractului și activități de raportare în cadrul Contractului, dacă este cazul**

Managementul contractului include o componentă de management și o componentă administrativă – de administrare efectivă a Contractului – și presupune coordonarea continuă, monitorizarea și controlul tuturor activităților și rezultatelor realizate de Contractant, având ca date de intrare:

1. Graficul de livrare acceptat de parti, așa cum este definit în Contract
2. Informații despre implicarea efectivă a terților sustinatori cu resursele puse la dispoziție
3. Comunicările între Contractant și tert(i) sustinator(i) cu privire la existența sau inexistența dificultăților în implementarea Contractului
4. Poziția tertului sustinator în legătura cu informațiile comunicate

Rățiunea managementului contractului este obținerea asigurării că la finalizarea Contractului, Autoritatea contractantă a obținut ce și-a planificat și poate dovedi îndeplinirea obiectivelor și obținerea beneficiilor documentate în Referatul de Necesitate și în Strategia de Contractare.

Informațiile și cerințele din acest capitol privesc exclusiv etapa de derulare a Contractului, cea în care Contractantul trebuie să furnizeze produsele și să realizeze operațiunile cu titlu accesoriu și să obțină rezultatele așteptate, așa cum este stabilit prin Contractul ce rezultă din această procedură, astfel încât până la finalizarea duratei Contractului să fie realizate și acceptate conform planificării și cerințelor.

Pe parcursul derulării Contractului, Autoritatea Contractantă verifică la intervale stabilite și comunicate prin Caietul de sarcini dacă toate activitățile planificate au fost realizate conform cerințelor și că produsele au fost livrate și acceptate.

### **Informații cu privire la modalitate de gestionare a Contractului**

Responsabilitatea Autorității Contractante pentru procedură:

- organizarea procedurii de atribuire a Contractului – Serviciul AAPCAT
- monitorizarea execuției Contractului–Serviciul Financiar Contabilitate - magazioneri Galați și Buzău și tehnicieni dietetici/asistenți dietetici.
- efectuarea plăților către Contractant, conform Contractului – Serviciul Financiar Contabilitate
- Responsabilul de contract va asigura comunicarea permanentă cu echipa Contractantului și evaluarea periodică a gradului de îndeplinire a obiectivelor Contractului – magazineri Galați și Buzău și Șef Serviciul Administrativ, Achiziții Publice, Contractare, Aprovizionare, Transport.

## **10 Evaluarea performanței Contractantului, dacă e cazul**

Evaluarea performanțelor contractantului se face în concordanță cu datele solicitate inițial în caietul de sarcini și se efectuează de utilizatorul final. Datele rezultate din evaluarea performanțelor vor fi utilizate inclusiv pentru eliberarea documentului constator.

Pe parcursul derulării Contractului, Autoritatea contractantă, Serviciul Contabilitate verifică lunar dacă toate activitățile planificate au fost realizate conform cerințelor și că produsele au fost livrate și acceptate . Orice referire din cuprinsul prezentei documentatii de atribuire (inclusiv a caietului de sarcini), prin care se indica o anumita origine, sursa, productie, un procedeu special, o marca de fabrica sau de comert, un brevet de inventie si/sau o licenta de fabricatie se va citi si interpreta ca fiind însoțita de mentiunea “sau echivalent”.

#### **11 Anexe:**

Anexa 1 - Produse solicitate

Anexa 2 – Specificatii tehnice

**Elaborat:** Asist diet Spital Gen CF Galati – Andra Madalina Rosca

Asist diet Sectia Exterioara cu Paturi CF Buzau – Usturoiu Marilena



ANEXA 1 PRODUSE SOLICITATE

| Nr. Crt. | Denumire produs                                       | UM   | Total cantitate | Pret estimat (lei fara TVA) | TOTAL VAL (lei fara TVA) |
|----------|-------------------------------------------------------|------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1        | Amestec legume pentru ciorba congelate - sediu Galati | kg   | 300             | 9,60                        | 2.880,00                 |
| 2        | Amestec legume pentru ciorba congelate - sediu Buzau  | kg   | 150             | 9,60                        | 1.440,00                 |
| 3        | Boia dulce 17g- sediu Buzau                           | plic | 20              | 1,80                        | 36,00                    |
| 4        | Branza cu smantana tip Fagaras 185g- sediu Galati     | b    | 1.200           | 5,00                        | 6.000,00                 |
| 5        | Branza proaspata de vaci- sediu Galati                | kg   | 60              | 21,70                       | 1.302,00                 |
| 6        | Branza telemea - sediu Galati                         | kg   | 350             | 25,50                       | 8.925,00                 |
| 7        | Branza telemea - sediu Buzau                          | kg   | 100             | 25,50                       | 2.550,00                 |
| 8        | Cimbru 8g - sediu Buzau                               | plic | 20              | 1,30                        | 26,00                    |
| 9        | Fasole verde congelata - sediu Galati                 | kg   | 350             | 9,30                        | 3.255,00                 |
| 10       | Fasole verde congelata - sediu Buzau                  | kg   | 240             | 9,30                        | 2.232,00                 |
| 11       | Iaurt 200g 2,8% - sediu Galati                        | b    | 1.500           | 1,80                        | 2.700,00                 |
| 12       | Iaurt 200g 2,8% - sediu Buzau                         | b    | 900             | 1,80                        | 1.620,00                 |
| 13       | Lapte proaspata UHT 1,5% - sediu Galati               | l    | 400             | 6,50                        | 2.600,00                 |
| 14       | Lapte proaspata UHT 1,5% - sediu Buzau                | l    | 1.000           | 6,50                        | 6.500,00                 |
| 15       | Merlucius congelat - sediu Galati                     | kg   | 250             | 17,50                       | 4.375,00                 |
| 16       | Paine alba cu sare feliată - sediu Galati             | b    | 3.000           | 1,75                        | 5.250,00                 |
| 17       | Paine alba cu sare feliată - sediu Buzau              | b    | 8.000           | 1,75                        | 14.000,00                |
| 18       | Pasta de tomate 24% 720g - sediu Galati               | b    | 100             | 6,80                        | 680,00                   |
| 19       | Piept pui dezosata congelat - sediu Galati            | kg   | 250             | 23,50                       | 5.875,00                 |
| 20       | Piept pui dezosata congelat - sediu Buzau             | kg   | 90              | 23,50                       | 2.115,00                 |
| 21       | Piper macinat 17g - sediu Buzau                       | plic | 20              | 2,30                        | 46,00                    |
| 22       | Rosii cuburi in bulion 380-400g - sediu Galati        | b    | 200             | 4,00                        | 800,00                   |
| 23       | Ton maruntit in ulei 170g - sediu Buzau               | b    | 100             | 4,90                        | 490,00                   |
| 24       | Unt 200g 65% - sediu Galati                           | b    | 500             | 8,30                        | 4.150,00                 |
| 25       | Unt 200g 65% - sediu Buzau                            | b    | 350             | 8,30                        | 2.905,00                 |
| 26       | Iaurt 200g 0,1% - sediu Galati                        | b    | 200             | 1,50                        | 300,00                   |
|          |                                                       |      |                 |                             | 83.052,00                |

Intocmit,

Asistente dietetica,

Rosca Andra-Madalina

Usturoiu Marilena





**MINISTERUL TRANSPORTURILOR ȘI  
INFRASTRUCTURII**



**SPITALUL GENERAL C.F. GALAȚI**  
**Str. Alexandru Moruzzi Nr. 5-7 - CF: 3 1 2 7 3 2 8**

**ANEXA 2**

**SPECIFICATII TEHNICE**

**LOT 1. AMESTEC LEGUME PENTRU CIORBE CONGELATE – sediu Galati**

**LOT 2. AMESTEC LEGUME PENTRU CIORBE CONGELATE – sediu Buzau**

Ambalate in pungi de 1 kg. Legume curate, fara frunze sau tulpini, selectate, spalate, supuse procesului de congelare rapida. Nu contine conservanti, coloranti, arome artificiale sau amelioratori interzisi. Aspectul continutului: legume taiate, curate, fara frunze sau tulpini. Se admit sfaramaturi max. 5%. Miros, gust: specific legumelor proaspete, fara gust si miros strain. Glazura max. 5 %. Termenul de valabilitate este de 1 an de la data fabricatiei la temperaturi cuprinse intre -12 si -18 grade C. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

**LOT 3. BOIA DE ARDEI DULCE 17g – sediu Buzau**

Ambalaj nedeteriorat, in termen de valabilitate, plic 17g.

**LOT 4. BRANZA CU SMANTANA TIP FAGARAS 185g – sediu Galati**

Smantana pasteurizata fermentata deasupra si branza proaspata de vaci la baza, obtinuta din lapte de vaca degresat pasteurizat, cu culturi lactice selectionate, ambalata in pahare de plastic de **185g**, cu continut de grasimi min. 6%-max. 8%. Aspect: alba pana la alb galbui, uniforma. Consistenta in doua straturi in proportie de 70% branza si 30% smantana, maxim 50% branza si 50% smantana. Miros si gust caracteristic, fara nuante straine, fara impuritati. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

**LOT 5. BRANZA PROASPATA DE VACA – sediu Galati**

Branza proaspata de vaca max. 5%, trebuie sa fie o pasta fina, omogena, moale, untoasa, cremoasa, nesfaramicioasa, curata, fara scurgere de zer, de culoare alb-galbuie, uniforma in toata masa, cu gust placut de fermentatie lactica, fara miros sau gust strain (de mucegai, de afumat, de drojdii, acru, amar, etc.). Ambalata in galeata de **5 kg**. Ambalaj nereturnabil cu termen de garantie de minim 7 zile in momentul livrarii la sediul autoritatii contractate. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

**LOT 6. BRANZA TELEMEEA – sediu Galati**

**LOT 7. BRANZA TELEMEEA – sediu Buzau**

Branza telemea maturata, cu grasime de min. 42%, preparata din lapte integral sau standardizat, pasteurizat, coagulat cu cheag prin adaugare de culturi lactice specifice, conservat prin sarare cu clorura de sodiu max. 2% in produs. Ambalata in cutii de maxim 5kg, sub forma de calupuri de aproximativ 1 kg, conservate in saramura. Proprietati organoleptice: Aspect exterior: bucati intregi cu suprafata curata, se admit urme de sedila sau crapaturi la suprafata. Aspect in sectiune: pasta curata, uniforma, se admit rare goluri de presare sau de fermentatie. Nu se admit pasta neomogena, impuritatile, culoarea roscata sau galbena, prezenta mucegaiului sau aspectul buretos. Consistenta: masa compacta legata, uniforma, se rupe usor fara a se sfarama. Culoare alba cu nuante galbui uniforma in toata masa. Gust si miros: placut, specific branzei telemea din lapte de vaca, slab sarata. Fara gusturi sau mirosuri straine (de amar, de iod, de furaj, de fermentatie straina, de chimicale, de metal, etc). Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

**LOT 8. CIMBRU 8g– sediu Buzau**

Frunze de cimbru, uscate, maruntite, ambalate la plic de **8g**. Fara corpuri straine, fara gust si miros strain. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

**LOT 9. FASOLE VERDE CONGELATA – sediu Galati****LOT 10. FASOLE VERDE CONGELATA – sediu Buzau**

Fasole verde congelata sub forma de pastai taiate de marime aproape uniforma, calitatea I, nevatamate, fara ate sau cozi, fara impuritati, fara corpuri straine. Culoarea sa fie verde, caracteristica soiului, fara derivare de culoare. Gustul si mirosul sa fie placut, caracteristic soiului, fara miros sau gust strain. Dupa fierbere pastaile sa se pastreze intregi, iar gustul sa fie caracteristic produsului. Sa fie ambalata in pungi de **1 kg**. Sa aiba termen de valabilitate 12 de luni de la data fabricatiei. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

**LOT 11. IAURT 2,8-3% 200g – sediu Galati****LOT 12. IAURT 2,8-3% 200g - sediu Buzau**

Iaurt 2,8-3% grasime, calitatea I. Produs fara conservanti, fabricat din lapte de vaca degresat, pasteurizat si fermentat cu culturi selectate de bacterii lactice speciale (*Streptococcus Thermophilus*, *Lactobacillus Delbrueckii* subsp. *Bugaricus* sau *Lactobacillus acidophilus* si *bifidobacterii*). Iaurtul trebuie sa contina aceste microorganisme valabile si active pe intreaga perioada de valabilitate a produsului. Iaurtul trebuie sa aiba culoarea alba, de lapte, cu aspect de coagul fin, masa compacta, fara eliminare de zer. La rupere, aspectul trebuie sa fie de portelan, uniform, omogen si fara aglomerari in compozitie. Mirosul si gustul sa fie placut, racoritor, specific fermentatiei lactice (dulce-acrisor). Nu trebuie sa aiba corpuri straine, gust sau miros strain (amar, ranced, de mucegai, etc). Va fi ambalat in recipiente de **200g**. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

**LOT 13. LAPTE UHT 1,5% – sediu Galati****LOT 14. LAPTE UHT 1,5% – sediu Buzau**

Lapte de vaca semidegresat omogenizat, **min 1,5%**. Produsul trebuie sa fie natural, pasteurizat, obtinut prin pasteurizarea laptelui de vaca. Aspectul sa fie lichid, omogen, lipsit de impuritati si de sediment, sa aiba consistenta fluida. Culoarea sa fie alba cu nuanza usor galbuie, uniforma, iar gustul placut, dulceag, caracteristic laptelui. Sa nu aiba gust si miros strain si sa nu contina lapte praf. Ambalarea sa fie realizata in pungi, cutii sau sticla PVC de 1 litru. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

**LOT 15. MERLUCIUS CONGELAT – sediu Galati**

Peste congelat, calitatea I. Peste decapitat si eviscerat, cu greutate intre 300-500g/buc. Dupa indepartarea stratului de gheata, pestele sa ramana curat, fara rupturi sau deteriorari. Se admit mici taieturi sau vatamari ale pielii. Consistenta carnilor trebuie sa fie elastica, bine legata de oase, cu gust si miros specific pestelui proaspat oceanic, fara gust si miros strain. Textura sa fie ferma, gust puternic, aromat, dulce. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere. Produse congelate si ambalate corespunzator in baxuri de maxim 20kg, fara gust sau miros strain, cu suprafata nelipicioasa, ambalat in cutii de carton marcate cu denumirea producatorului, data ambalarii si termenul de garantie. La cerere se va prezenta buletinul de analiza. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

**LOT 16. PAINE ALBA CU SARE FELIATA – sediu Galati****LOT 17. PAINE ALBA CU SARE FELIATA – sediu Galati**

Paine alba cu sare, feliata, 300g, ambalata. Va avea forma alungita sau ovala cu crestaturi. Produs bine dezvoltat, neturtit, nedeformat, cu suprafata rumena, lucioasa, de culoare galben-aurie. Nu va prezenta aglomerari de faina sau corpuri straine. Gust si miros placut, caracteristic painii albe, fara gust si miros strain. Termenul de garantie sa fie de min 48h din momentul livrării. Sa se respecte toate standardele de calitate ISO 9001, respectiv ISO 22000. Ambalarea, marcarea si etichetarea se vor efectua respectand prevederile legale in vigoare. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

**LOT 18. PASTA DE TOMATE 800g– sediu Galati**

Bulion calitatea I, obtinut din concentrat de tomate cu adaos de sare 1.5%. Produs pasteurizat. Substanta uscata solubila sa fie 24%. Sa aiba greutate de **800g**. Ambalata in borcane inchise ermetic si sa corespunda urmatoarelor cerinte: aspectul bulionului trebuie sa fie de masa omogena, densa, sa nu prezinte semne de alterare (fermentatie, mucegai), mirosul si gustul trebuie sa fie placute caracteristice tomatelor (nu se admite gust si miros strain de fermentare, afumare sau caramelizare, mucegai), culoarea trebuie sa fie rosu aprins pana la caramiziu, uniforma in toata masa. Capacul borcanului nebombat, fără pete de rugină la exterior. După deschiderea borcanului sa nu se degaje niciun gaz, iar produsul alimentar din interior sa aiba toate proprietățile organoleptice conform STAS. Termenul de valabilitate sa fie de 24 de luni de la momentul livrării la sediul autoritatii contractante. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

**LOT 19. PIEPT DE PUI DEZOSAT CONGELAT – sediu Galati**

**LOT 20. PIEPT DE PUI DEZOSAT CONGELAT – sediu Buzau**

Piept de pui dezosat, clasa A, intreg, congelat, neinjectat. Piept fara piele, fara os, congelat. Nu va fi supus niciunui tratament, cu exceptia congelarii. In stare decongelata, pieptul trebuie sa fie ingrijit prelucrat, fara rupturi, cu suprafata cutanata umeda, dar fara a fi lipicios, cu o conformatie buna, piept intreg sau portionat in jumutati, fara os rezultat din indepartarea sternului, claviculei, coastelor, pielii si a partii cartilaginoase a sternului. Pieptul congelat trebuie sa fie acoperit cu o glazura de gheata transparenta, curata. Fara pene sau fulgi, mizerie sau sange, miros strain si impuritati mecanice. Trebuie sa aiba suprafata exterioasa umeda, dar nelipicioasa, culoarea roz pana la alb-galbui, stratul redus de grasime (alb-galbui, stralucitoare), mirosul placut, caracteristic speciei. Ambalarea se va realiza in pungi de aproximativ 1,5 kg. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

**LOT 21. PIPER NEGRU MACINAT plic 17 g– sediu Buzau**

Caracteristici: cal I, obtinut din piper boabe negru, prin macinare, fara adaos de alte ingrediente, provenienta exclusiv vegetala. Produsul sa nu fie tratat cu radiatii ionizante in vederea sterilizarii. Proprietati organoleptice: aspect exterior: pulbere fina, omogena, fara particule grosiere, culoare cenusie (la piperul negru). Gust si miros: miros caracteristic, gust arzator, aromat, piperat, fara miros sau gust strain, fara impuritati mecanice. Piper macinat ambalat la plic de 17g. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

**LOT 22. ROSII CUBURI IN BULION 380-400g – sediu Galati**

Produs natural, calitatea I, rosii cuburi in bulion de 380-400g greutate neta, fara continut de conservanti sau aditivi chimici. Tomate cuburi, depelate, apropiate ca marime, in bulion. Gust si miros placut, dulceag acrisor specific rosiilor, precum si a bulionului obtinut tot din rosii, fara sa fie sfaramate. Bulionul trebuie sa fie de culoare rosu deschis pana la rosu-caramiziu cu gust si miros caracteristic, putin sarat, si trebuie sa acopere in intregime tomatele. Produs sterilizat, fara conservanti chimici, ambalat in recipiente inchise ermetic, curate si etichetate. Recipientele sa nu fie bombate, sa nu prezinte fisuri sau scurgeri de continut. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

**LOT 23. TON MARUNTIT IN ULEI 170g – sediu Buzau**

Continut: carne minim 60%, grasime maxim 20%. Aspect: carnea trebuie sa fie frageda, compacta, bine legata, cu miros caracteristic produsului, fara miros strain. Ambalat in cutii de tabla a 170 g, inchise etans, vizibil marcate cu elemente de identificare. Cutiile trebuie sa fie etichetate corespunzator, fiind trecute informatiile caracteristice privind ingredientele produsului, termenul de valabilitate. Cutiile nu trebuie sa fie bombate, ruginite, nu se admit deformari.

**LOT 24. UNT 65% 200g – sediu Galati**

**LOT 25. UNT 65% 200g – sediu Buzau**

Unt de masa calitatea I. Culoare de la alba galbuie pana la galben deschis, uniforma in toata masa, cu luciul caracteristic la suprafata si in sectiune. In sectiune cu rare picaturi mici de apa limpede, goluri de aer mici accidentale, fara impuritati. Masa onctoasa, compacta, omogena, nesfaramicioasa. Mirosul si gustul sa fie placut, aromat, proaspat, de smantana fermentata, fara gust si miros strain. Cantitatea neta va fi de **200 g**. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

**LOT 26. IAURT 0,1% 200g – sediu Galati**

Iaurt 0,1% grasime, calitatea I. Produs fara conservanti, fabricat din lapte de vaca degresat, pasteurizat si fermentat cu culturi selectionate de bacterii lactice speciale (*Streptococcus Thermophilus*, *Lactobacillus Delbrueckii* subsp. *Bugaricus* sau *Lactobacillus acidophilus* si bifidobacterii). Iaurtul trebuie sa contina aceste microorganisme valabile si active pe intreaga perioada de valabilitate a produsului. Iaurtul trebuie sa aiba culoarea alba, de lapte, cu aspect de coagul fin, masa compacta, fara eliminare de zer. La rupere, aspectul trebuie sa fie de portelan, uniform, omogen si fara aglomerari in compozitie. Mirosul si gustul sa fie placut, racoritor, specific fermentatiei lactice (dulce-acrisor). Nu trebuie sa aiba corpuri straine, gust sau miros strain (amar, ranced, de mucegai, etc). Va fi ambalat in recipiente de **200g**. Ambalajele vor fi sigilate si nu vor prezenta urme de murdarie sau taiere.

Intocmit,

Asist diet Andra Madalina Rosca

Asist diet Marilena Usturoiu