

CAIET DE SARCINI DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant, propunerea tehnică. Contine în mod obligatoriu, specificații tehnice. Acestea definesc, după caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic și de performanță, siguranța în exploatare, dimensiuni, ambalare, etichetare, marcarea produselor, precum și sisteme de asigurare a calității și condiții pentru certificarea conformității cu standarde relevante sau altele asemenea.

1. Obiectul procedurii de achiziție publică: achiziționarea produselor specificate în Anexa la formularul de ofertă, în cantitățile și cu specificațiile menționate în prezentul caiet de sarcini.

DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE			
NR.CRT	DENUMIRE PRODUS	U.M.	Total cantitate 31.12.2018
1	BICARBONAT 50g	BUC	56
2	BORS	L	1339
3	CACAO PUDRA 50G	BUC	13
4	CEAI 20 PLICURI CUTIE	BUC	397
5	CEREALE CACAO VIVA 250G	BUC	103
6	CIMBRU PLIC 8G	BUC	435
7	CONSERVA CARNE PORC	BUC	875
8	CONSERVA CARNE VITA	BUC	875
9	CONSERVA PESTE	BUC	1458
10	DROJDIE 50G	BUC	137
11	FAINA	KG	292
12	FIDEA 200g	BUC	425
13	FOI DAFIN PLIC 4g	BUC	355
14	FULGI CARTOFI	KG	583
15	GRIS 500g	BUC	144
16	HALVA	BUC	1458
17	KNORR DELIKAT LEG. PLIC 75G	BUC	331
18	KNORR DELIKAT LEG.1KG	BUC	175
19	MACAROANE 300g	BUC	2903
20	MALAI GRISAT	KG	390
21	MARGARINA 500g	BUC	77
22	MASLINE	KG	583
23	MASLINE nesarate cutie 2KG	Kg	41
24	MUCENICI	BUC	169
25	MUSTAR 320g	BUC	377
26	OREZ 1KG	BUC	2364
27	OTET	L	20
28	PATE FICAT 200g	BUC	588

30	PATE FICAT SADU 100G	BUC	3194
31	PATE POST 200g	BUC	168
32	PIPER	KG	29
33	PIPER MACINAT PLIC 17G	BUC	208
34	RAHAT 1 kg	KG	13
35	RULADA CREMA CACAO MICA	BUC	3127
36	SALATA ICRE 70g	BUC	4736
37	SARE 1KG	BUC	303
38	SCORTISOARA 20g	BUC	117
39	SOIA	KG	35
40	SPAGHETTE 300g	BUC	1464
41	STAFIDE	KG	18
42	SUC 2l	BUC	233
43	SUC 2l neacidulat	BUC	14
44	TAITEI 450g	BUC	1763
45	ULEI FLOAREA SOARELUI	L	4200
46	VERDEATA	KG	545
47	ZAHAR	KG	2409
48	ZAHAR PUDRA 80G	BUC	20
49	ZAHAR VANILAT 80G	BUC	64
50	ZAHAR VANILAT PLIC 8G	BUC	400

2. Condiția de livrare

Condiția de livrare: **FRANCO DEPOZIT – structuri functionale din subordinea D.A.S. Buzau.**

Livrarile se vor face o data la doua saptamani, in baza comenzilor transmise de structurile functionale ale D.A.S. Buzau.

3. Ambalare si marcare

Furnizorul are obligatia de a ambala produsele conform prevederilor standardelor in vigoare, pentru asigurarea acestora impotriva:

- factorilor fizici (actiuni mecanice, lumina, temperatura, presiune);
- factorilor chimici si fizico-chimici (aer, apa, vapori, oxigen, dioxid de sulf, dioxid de carbon);
- factorilor biologici (microorganisme, insecte, etc.); astfel incat acestea sa faca fata, fara limitare, la eventuale manipulari din timpul transportului si sa ajunga in buna stare la structurile functionale ale achizitorului.

Marcarea se face pe ambalaj cu urmatoarele specificatii: nume societate, marca, denumire produs, cantitate, termen de valabilitate.

Produsele furnizate trebuie sa indeplineasca urmatoarele caracteristici:

Margarina:

Trebuie sa fie onctuasa, omogena, compacta, cu suprafata de taiere lucioasa si cu aspect uscat, culoare alba sau galbuie uniforma in toata masa. Nu se admit pete de mucegai sau alte impuritati. Mirosul si gustul trebuie sa fie placute, aromate. Grasimea trebuie sa fie de minimum 82,5%, apa maximum 16,5%, vitamina A 25.000 U.I./Kg si vitamina D₂ 2.500 U.I./Kg.

Punctul de topire este intre 31-35⁰C, iar aciditatea maximum 1,3.

Margarina trebuie sa fie ambalata la **cutie de 500G.**

Legumele deshidratate (baza pentru mancare) KNOR DELIKAT:

Trebuie sa aiba maximum 12% apa. Legumele deshidratate (morcov, ardei, pastarnac radacina, frunze patrunjel, ceapa, praz, usturoi, varza, rosii, leustean) nu trebuie sa prezinte gust sau miros strain, Pete negre, semne de mucegai, semne de infestare cu larve sau cu forme adulte vii de insecte si nici conservanti peste limitele prevazute in normele igienico-sanitare in vigoare.

Produsele alimentare de origine vegetala

De exemplu : cacao, ceai, masline trebuie sa corespunda urmatoarelor cerinte:

- sa prezinte caracteristici organoleptice de aspect, consistenta, gust, miros, culoare, specifice produsului respectiv si modului de prezentare;
- sa nu prezinte semne de contact cu rozatoare;
- sa nu prezinte Pete de mucegai pe boabe;
- pentru ceaiurile de plante medicinale se admite cenusa insolubila in solutie de HCl 10% de max. 2%;
- pentru pudra de cacao se admite umiditatea de maximum 7,5% .

Condimentele vegetale

Trebuie sa-si pastreze caracteristicile proprii pe parcursul termenului de valabilitate. Condimentele simple sau combinate nu trebuie sa contina substante straine sau parti de plante necomestibile, daca acestea nu au insusirile condimentului respectiv.

Se considera falsificate condimentele la care s-au adaugat amidon, fainuri, tarate, rumegus de lemn, turte oleaginoase, oxizi de plumb, coloranti sau aromatizanti.

Amestecurile de condimente cu aditivi alimentari pentru industria alimentara vor contine numai aditivii cuprinsi in normele igienico-sanitare in vigoare.

Continutul in cenusa insolubila in solutie de HCl 105 trebuie sa fie de maxim 1%.

Otetul alimentar

Va fi produs numai din acid acetic de fermentatie. Daca continutul de alcool metilic este de peste 0,5% sau sunt prezenti acizi minerali, otetul nu se admite in consum uman.

Aciditate admisa: 9^oT pentru otetul din vin .

Otetul trebuie sa fie ambalat la **pet de 1 litru**.

Conservele si semiconservele :

Vor fi ambalate in recipiente inchise ermetic si trebuie sa corespunda urmatoarelor cerinte:

- sa nu fie bombate, turtite, lovite, sa nu prezinte fisuri sau scurgeri de continut;
- sa nu prezinte urme de rugina la exteriorul sau in interiorul recipientelor ori pelicula de lac desprinsa de pe interiorul cutiei;
- in cazul conservelor cu continut mare de proteine se admite prezenta efectului de marmorare datorate formarii sulfurii de staniu in recipientele de tabla;
- se admite formarea de puncte rar de sulfura de fier in zonele in care tabla a fost solicitata mecanic in procesul de fabricatie, precum si pe lungimea lipiturii laterale;
- lipitura exterioara trebuie sa fie lineara, fara aglomerari de aliaj, faltul drept si uniform;

- in interiorul recipientului stratul de lac sa fie uniform si continuu pe toata suprafata, aderent la tabla, nepatat; la cele nelacuite, stratul de staniu sa fie continuu, fara marmorare puternica; fara particule de aliaj de lipit in interiorul cutiei;
- continutul sa aiba aspect specific sortimentului, sa umple in intregime cutia; bucatile de carne sa isi pastreze forma la scoaterea atenta din cutie; sucul, uleiul sau sosul sa fie fara sfaramituri abundente din carne.
- Caracteristicile organoleptice si compozitia chimica a conservelor de peste sunt:

Factori de apreciere	Conserve de peste in sos tomat	Conserve de peste ulei
Aspectul continutului	Bucati de peste prajit cu faina, de dimensiuni apropiate, fara capete, aripioare, solzi; sa isi pastreze forma la scoaterea din cutie; sosul trebuie sa acopere bucatile de peste, de consistenta fluida, relativ groasa, omogen, fara sfaramituri abundente de carne.	Pestele trebuie sa fie intreg sau bucati de marime uniforma, fara capete, aripioare, solzi, cheaguri de sange; de consistenta compacta, succulenta, sa isi pastreze forma la scoaterea din cutie, uleiul limpede, galben pana la galben-roscat, cu mici depuneri de sedimente.
Miros si gust	Caracteristic, placut de peste in sos tomat. Osul macerat trebuie sa cedeze usor la masticatie.	Placut, specific sortimentului.
Peste (% raportat la greutatea neta)	65-75	75-85
Aciditatea (%) max. (in acid acetic)	0,2-0,5	-
Clorura de sodiu (%)	1-2	1,2-2,5
Apa separat de ulei (%)	-	3-30 in functie de natura sortimentului

Cerealele

Cerealele sa nu fie atinse de boli parazitare si criptogramice, incinse, fermentate, tratate cu substante chimice in vederea insamantarii si sa nu contina reziduuri de substante utilizate in combaterea daunatorilor.

Fainurile alimentare

Trebuie sa corespunda urmatoarelor cerinte:

- sa nu contina aschii de fier, pulbere de fier peste 3mg/kg sau alte corpuri straine;
- cenusa insolubila in solutie de HCl 10% - maximum 0,2%;
- sa nu prezinte insecte sau acarieni in nici un stadiu de dezvoltare.

Masline

Produs natural - masline intregi cu samburi, nefermentat, fără mucegai, fără urme de alterare, ambalat la galeata de 2 si 5 kg.

Miere de albine

Aspect curat omogen, fara impuritati, fara spuma. Consistenta masa fluida vascoasa, Culoarea-galben deschis pana la galben intens, gust pronuntat dulce, placut cu aroma discreta specifica mierii . Continut de apa –maxim 20%, continut zaharoza-maxim 7%. Ambalata in recipiente de 1kg, inchise ermetic cu capace cu filet.

Mustar

Continut de boabe de mustar de minim 20% acidifianti (otet, acid citric), zahar, sare, ulei vegetal, condimente (coriandru, hrean, arome); ambalat la borcan de sticla de 300 g.

Drojdia de panificatie

Nu se admite pentru consum drojdia de consistenta scazuta, lipicioasa, filanta, cu gust amar, ranced, cu miros de mucegai sau de putrefactie.

Sarea comestibila

Trebuie sa corespunda urmatoarelor caracteristici fizico-chimice:

- reactia neutra;
- sa contina: minimum 98% clorura de sodiu; maximum 1,2% substante insolubile in apa; 0,15% clorura de magneziu; 0,04% trioxid de fier.

Sarea iodata trebuie sa corespunda urmatoarelor caracteristici fizico-chimice:

- continut in iodat: minimum 15 si maximum 25 mg/10 kg, respectiv minimum 9 si maximum 15 mg iod;
- granulatia clorurii de sodiu destinate iodarii sa fie cuprinsa intre 0,1-0,2 mm.

Bors de putina alimentara

Trebuie sa fie obtinut prin fermentatia naturala a taratei de grau. Nu trebuie sa contina aditivi alimentari.

Ingrediente: apa, tarate de grau.

Aspect: lichid opalescent cu posibil sediment de faina si eventuale colonii de drojdie.

Borsul de putina trebuie sa fie ambalat **la punga de 1 litru**.

Ulei

Ulei rafinat din floarea soarelui, imbuteliat in flacoane PET 1L etans, capac simplu.

Proprietati organoleptice:

Aspect la 15°C: limpede, fara suspensii si fara sediment.

Culoare galbena. Miros si gust: placut, fara miros si gust strain de ranced.

Termen de valabilitate 12 luni.

Verdeata

Sa fie sortata, curate, fara alte plante, sa nu fie afectata de daunatori, fara pamant sau resturi vegetale. Culoarea- verde inchis cu miros si aspect specific- marar, leustean, patrunjel,

Zahar

Zahar tos ambalat in pungi de 1 kg inchise ermetic.

Proprietati organoleptice:

Aspect in stare solida: Cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber.

Aspect in solutie 25%: solutie limpede, fara sediment si corpuri straine.

Culoare: Alba, cu stralucire caracteristica.

Gust si miros: Dulce, fara miros si gust strain, atat in stare solida, cat si in solutie.

Proprietati fizico-chimice: Umiditate: 0.06%; Zaharoza 99,80%;

Zahar pudra

Zahar pudra ambalat in punga de polietilena, la un gramaj net de 80g.

Compozitie: zahar pudra obtinut prin macinarea zaharului cristal (se adauga amidon din porumb).

Mod de utilizare: produsul se foloseste la nivel casnic, in bucatarie.

Proprietati fizice si chimice: Umiditate 0.04-0.06%, Zaharoza raportata la SU 99.8%.

Proprietati microbiologice: Drojdii si mucegaiuri: 10 ufc/g;

Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa.

Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;

Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.

Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25°C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

Zahar vanilinat

Zahar vanilinat, ambalat in plic de hartie, cu o greutate neta de 8g.

Compozitie: amestec de zahar, fara aglomerari cu aromatizant (vanilina sau etzlvaniлина), pudra sau cristalina.

Mod de utilizare: Se foloseste la nivel casnic, in bucatarie.

Proprietati organoleptice: Pulbere fina, omogena, de culoare alba, alba-mata fara gust si miros strain.

Proprietati fizice si chimice: Umiditate 0.04-0.06%, Numar puncte negre in 100g max. 10. Zaharoza raportata la SU 99.8.

Proprietati microbiologice: Drojdii si mucegaiuri: 10₅-10₆ ufc/g;

Continut de metale grele (Hg, Cd, Pb, As, Sb): lipsa

Statutul alergenic: produsul nu are potential alergenic;

Statutul OMG: Produsul nu este modificat genetic.

Depozitare: Produsul ambalat trebuie pastrat la loc racoros, uscat si ferit de lumina si caldura excesiva, la temperaturi de maxim 25°C si umiditate relativa a aerului de max. 75%.

Operatorii economici vor prezenta oferta pentru intreaga gama de produse din contract. In caz contrar oferta lor va fi respinsa.

Nu se admit produse ce prezinta:

- Miros si gust strain de natura produsului;
- Miros, gust sau pete de mucegai;
- Contin aditivi alimentari neautorizati de Ministerul Sanatatii sau peste limite admise;
- Contin corpuri straine peste limitele admise;
- Sunt fabricate dupa tehnologii neavizate sanitar;
- Sunt fabricate din materii prime neavizate sanitar;
- Nu sunt conforme standardelor sau specificatiilor tehnice de produs ori sunt falsificate;
- Adaos de substante naturale sau sintetice in scopul mascarii unor defecte sau modificarii proprietatilor;
- Compozitie diferita de cea inregistrata pe eticheta.

De asemenea, vor fi respectate reglementarile speciale privind productia, circulatia si comercializarea alimentelor, precum si conditiile minime de calitate.

Produsele comercializate trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii:

- sa fie fabricate conform prevederilor legale, in scopul protectiei sanatatii publice, igienei alimentului si protectiei calitatii produsului;
- sa se incadreze in nivelurile maxime admise de contaminare fizica, chimica, microbiologica, toxicologica sau radiologica stabilite prin reglementari speciale

4. Recepția produselor

Recepția cantitativă și calitativă a produselor contractate se va realiza potrivit normelor legale incidente în prezența reprezentantului furnizorului și comisiei de recepție nominalizată prin decizia conducătorului autorității contractante și constituită la nivelul fiecărei structuri functionale, pe baza documentelor de livrare.

Recepția produselor și loturile de produse care nu corespund calității și standardelor în vigoare va fi respinsă de beneficiar, cu suportarea de către furnizor a cheltuielilor legale. Ofertantul câștigător răspunde pentru calitatea produselor livrate în termenul de garanție și valabilitate, autoritatea contractantă fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor necorespunzătoare.

Dacă beneficiarul a constatat că în mod repetat contractantul nu respectă condițiile standardelor de calitate ale produselor oferite, fapt dovedit prin buletine de analiză eliberate de organele în drept, contractul de achiziție **poate fi reziliat** unilateral la inițiativa autorității contractante cu executarea garanției de bună execuție.

În cazul viciilor ascunse, acestea vor fi sesizate în scris furnizorului în termen de 24 de ore de la apariția lor, acesta fiind obligat să înlocuiască produsele în 48 de ore .

Ofertele care conțin produse neconforme cu standardele de calitate în vigoare vor fi respinse.

INTOCMIT,
Diaconu Liliana

