

SPITALUL MUNICIPAL DE URGENTA PASCANI
Str.Gradinitei, nr.5, jud.Iasi, CP 705200
Tel: 0232763600; Fax: 0232765060
e-mail: spitalulmunicipalpascani@yahoo.com
Operator date caracter personal:11549
Nr. 17708 din 10.10.2018

Aprobat,
MANAGER
Dr. Panzaru Costica



INVITAȚIE
PENTRU DEPUNERE OFERTĂ
ÎN VEDEREA APLICĂRII ACHIZITIEI DIRECTE DE CONSERVE DE
LEGUME SI FRUCTE

SPITALUL MUNICIPAL DE URGENTA PASCANI, cu sediul in str. Gradinitei, nr. 5, mun. Păscani, jud.Iasi, CUI 4701371, intentioneaza sa achizitioneze conserve de legume si fructe, prin cumparare directa din catalog electronic cu invitatie de participare in SEAP si pe site-ul Spitalului Municipal de Urgenta Păscani.

Produsele se incadreaza in urmatoarele coduri CPV:

Lot 1 : Tocana de legume – Cod CPV 15331400-1

Lot 2 : Ghiveci de legume in bulion - Cod CPV 15331400-1

Lot 3 : Fasole pastai verde in conserva - Cod CPV 15331464-7

Lot 4 : Mazare proaspata selectionata in conserva- Cod CPV 15331462-3

Lot 5 : Pasta de tomate 28% - Cod CPV 15331425-2

Lot 6 : Rosii in bulion - Cod CPV 15331420-7

Lot 7 : Compot de prune - Cod CPV 15332400-8

Lot 8 : Gem de piersici - Cod CPV 15332250-1

Conditii contract:

1. Cu operatorii economici declarati castigatori se vor incheia contracte de furnizare produse pentru unul sau mai multe loturi a caror durata va fi pana la 31.12.2018
2. Oferta financiara va avea o perioada de valabilitate de 60 de zile, avand caracter ferm si obligatoriu din punct de vedere al continutului pe toata perioada de valabilitate.
3. Produsele vor fi livrate la sediul achizitorului, in zilele lucratoare, intre orele 08.00 – 12.00, cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar, in termen de max. 7 zile de la data transmiterii comenzilor de catre achizitor.
4. Facturile vor fi achitate cu ordin de plata in cont de TREZORERIE, in maxim 45 de zile de la receptia produselor .

Conditii de participare:

1. Operatorul economic trebuie sa fie inregistrat in SEAP.

2. Se vor depune:

- certificate sau documente relevante care sa dovedeasca forma de inregistrare, sediul si obiectul de activitate al operatorului economic (certificat ONRC actualizat)
- fisa de informatii generale a operatorului
- certificat privind asigurarea sistemului de management al calitatii conform ISO 9001 al producatorului si distribuitorului (dupa caz), eliberat de un organism de certificare acreditat
- certificat privind asigurarea sistemului de management al sigurantei alimentelor conform SR EN ISO 22000 al producatorului, eliberat de un organism de certificare acreditat
- propunerea tehnica in detaliu
- buletin de analize/raport de incercari emis de un laborator autorizat din care sa reiasa ca produsele sunt conforme din punct de vedere organoleptic si fizico-chimic
- propunerea financiara

3. Fiecare operator economic interesat poate depune oferta pentru unul sau mai multe loturi. Limba de redactare a ofertei va fi limba romana.
4. Cheltuielile de transport cad in sarcina furnizorului. Pretul transportului va fi inclus in oferta.
5. Documentele de calificare, propunerea tehnica si propunerea financiara vor fi depuse intr-un singur exemplar, indiferent de numarul loturilor pentru care se depune oferta.
6. Intrucat achizitia directa nu este o procedura de atribuire, in derularea ei nu se desfasoara o sedinta publica de deschidere a ofertelor. Daca este cazul se vor solicita completari si clarificari ale documentelor lipsa sau neclare la care ofertantii trebuie sa raspunda in termenul precizat in solicitare.

Criterii de adjudecare:

Criteriul de adjudecare este "pretul cel mai scazut" cu conditia indeplinirii cerintelor tehnice minimale solicitate pentru fiecare lot in parte in caietul de sarcini si a depunerii documentelor solicitate la conditii de participare.

Termen limita primire oferte :

18.10.2018, orele 14.00

Informatii suplimentare:

1. Operatorii economici trebuie sa depuna oferta in plic inchis insotita de cate doua mostre din fiecare produs , din care :
 - o mostra pentru verificarea proprietatilor organoleptice si fizico-chimice ;
 - o mostra martor care se va pastra pe intreaga perioada de valabilitate a contractului .

Acestea vor fi indentificate cu o eticheta stampilata pe care se va mentiona: denumirea ofertantului, adresa si sintagma „*Mostra de produs pentru achizitia*

de _____ organizata de SPITALUL MUNICIPAL DE URGENTA PASCANI”.

Oferta si mostrele trebuie sa respecte intocmai specificatiile tehnice minimale din caietul de sarcini. Ele se vor depune la secretariatul autoritatii contractante situat in str. Gradinitei, nr. 5, loc.Pascani, jud.Iasi, cod postal 705200, direct sau prin posta, in zilele lucratoare, intre orele 08.00 – 16.00, cu confirmare de primire, pana la data de **18.10.2018, orele 14.00**

Produsele ce vor fi livrate ulterior, pe toata durata contractului de furnizare, trebuie sa fie identice cu acestea.

2. Oferta va cuprinde :

1. Propunerea tehnica in detaliu
2. Propunerea financiara conform model anexat cat si detaliat, indicandu-se preturile pentru fiecare lot in parte exprimat in lei/kg, fara TVA
3. Documentele solicitate la **conditii de participare**, semnate si stampilate
3. Autoritatea contractanta va selecta ofertele care respecta toate cerintele minimale solicitate in caietul de sarcini pentru fiecare lot in parte.
4. In cazul in care se depun oferte cu acelasi pret, autoritatea contractanta are dreptul sa solicite ofertantilor o noua propunere financiara, caz in care va fi declarat castigator ofertantul care reoferteaza pretul cel mai scazut.

Documente anexate:

- Model fisa informatii generale
- Model oferta financiara
- Draft contract de furnizare

SEF SEVICIU ATA
Ing. Raileanu Dan



INTOCMIT
Ref. Apetrei Silvia



Avizat
Consilier juridic
Jrs. Anton Vasile
C.O.

Ofertant

(denumirea/numele)

INFORMATII GENERALE

1. Denumirea/numele:
2. Codul fiscal:
3. Adresa sediului central:
4. Telefon:
Fax:
E-mail:
- Cont Trezorerie:
5. Certificatul de inmatriculare/inregistrare:
6. Activitati CAEN pentru care exista autorizare (se va preciza codul CAEN corespondent obiectului acontului-cadru)
7. Cifra de afaceri pe ultimii 3 ani:

Cifra de afaceri în domeniul de activitate specific obiectului contractului				
Anul	Valoare Moneda	Curs de schimb	Echivalent LEI	
2013				
2014				
2015				
Media cifrei de afaceri				

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Totodată, declar ca am luat la cunoștință de prevederile « Falsul în Declarații » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituții de stat ori unei alte unități în vederea producerii unei consecințe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declarația făcută servește pentru producerea acelei consecințe, se pedepsește cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »

Notă: Toate câmpurile trebuie completate de ofertant sau după caz, de către reprezentantul ofertantului. Aceasta declarație, în cazul asocierii, se va prezenta de către fiecare membru în parte, semnată de reprezentantul sau legal.

Operator Economic

.....
(denumirea)

FORMULAR DE OFERTĂ (PROPUNERE FINANCIARA)
pentru atribuirea contractului

1. Examinand documentatia de atribuire, subsemnatii....., reprezentanti ai ofertantului
..... (denumirea/numele ofertantului), ne oferim ca, in conformitate cu
prevederile si cerintele cuprinse in documentatia mai sus mentionata, sa furnizam..... (denumirea produselor) pentru suma de
..... lei platibilă după recepția produselor respective, la care se adaugă TVA în valoare de
..... lei (suma în litere și în cifre) conform legii;

2. Ne angajam sa mentinem aceasta oferta valabila pentru o durata de zile, (durata in litere si cifre), respectiv pana la data
de (ziua/luna/anul), si ea va ramane obligatorie pentru noi si poate fi acceptata oricand inainte de expirarea
perioadei de valabilitate.

3 Pana la incheierea si semnarea contractului aceasta oferta, impreuna cu comunicarea transmisa de dumneavoastra, prin care
oferta noastra este stabilita castigatoare, vor constitui un contract angajant între noi.

4. Precizam ca:

☒ nu depunem oferta alternativa.

☐ depunem oferta alternativa.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Contract de furnizare
nr. _____ din data de _____

Preambul

În temeiul Legii 98/2016 privind achizițiile publice, s-a încheiat prezentul contract de furnizare de produse, **între:**

SPITALUL MUNICIPAL DE URGENTA PASCANI, adresa sediu str.Gradinitei nr.5, loc.Pascani, jud.Iasi, telefon 0232/763600, fax 0232/ 765060, cod fiscal 4701371, cont trezorerie RO92TREZ4075041XXX000130, reprezentata prin Manager Dr.Panzaru Costica si Director financiar contabil Ec.Miron Doina, in calitate de **achizitor**, pe de o parte

si

_____, adresa sediu: _____
telefon/fax _____, numar de inmatriculare _____, CUI _____
cont _____, deschis la Trezoreria, reprezentata prin _____
_____, in calitate de **furnizor**,
pe de alta parte.

2. Definitii

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

- a. **contract** – reprezintă prezentul contract și toate anexele sale.
 - b. **achizitor și furnizor** - partile contractante, așa cum sunt acestea numite în prezentul contract;
 - c. **pretul contractului** - pretul platibil 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** – serviciile 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 majora și esențiala 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. **forta majora** - un eveniment mai presus de controlul părților, care nu se datorează greselii sau vinei acestora, care nu putea fi prevăzut la momentul încheierii contractului și care face imposibilă executarea și, respectiv, îndeplinirea contractului; sunt considerate asemenea evenimente: războaie, revoluții, incendii, inundații sau orice alte catastrofe naturale, restricții aparute ca urmare a unei carantine, embargou, enumerarea nefiind exhaustivă ci enunțiativă. Nu este considerat forta majora 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.
- (se adaugă orice ce alți termeni pe care părțile înțeleg să îi definească pentru contract)

3. Interpretare

3.1 In prezentul contract, cu exceptia unei prevederi contrare, cuvintele la forma singular vor include forma de plural si viceversa, acolo unde acest lucru este permis de context.

3.2 Termenul "zi" sau "zile" sau orice referire la zile reprezinta zile calendaristice daca nu se specifica in mod diferit.

4. Obiectul principal al contractului

4.1 - Furnizorul se obliga sa furnizeze, respectiv sa vanda produsele :

Nr. crt.	Denumire produs	Cod CPV	U.M.	Cantitate	Pret unitar, fara TVA (lei)	Valoare totala, fara TVA (lei)
1	Tocana de legume (masa neta)	15331400-1	kg	720		
2	Ghiveci de legume in bulion (masa neta)	15331400-1	kg	144		
3	Fasole pastai verde in conserva (masa neta)	15331464-7	kg	1080		
4	Mazare proaspata selectionata in conserva (masa neta)	15331462-3	kg	576		
5	Pasta de tomate 28% (masa neta)	15331425-2	kg	576		
6	Rosii in bulion (masa neta)	15331420-7	kg	720		
7	Compot de prune (masa neta)	15332400-8	kg	720		
8	Gem de piersici (masa neta)	15332250-1	kg	875		
					TOTAL, fara TVA	
					TVA 9%	
					TOTAL, cu TVA	

in termen de max. 7 zile de la data transmiterii comenzilor de catre achizitor, in zilele lucratoare, intre orele 08.00 – 12.00.

Produsele trebuie sa fie conforme cu documentatia prezentata la ofertare, anexa la contract si identice cu mostrele prezentate.

4.2 - Achizitorul se obliga sa achizitioneze, respectiv sa cumpere si sa plateasca pretul convenit in prezentul contract.

5. Pretul contractului

5.1 Pretul contractului, respectiv pretul produselor livrate este de _____ lei, fara TVA, la care se adauga _____ lei TVA..

Pretul produselor este ferm, fara posibilitatea ajustarii acestuia pe toata durata contractului si include transportul si ambalarea care trebuie sa respecte prevederile legale in vigoare.

6. Durata contractului

6.1 – Durata prezentului contract este pana la 31.12.2018, cu posibilitatea prelungirii acestuia prin acte aditionale.

6.2 . Prezentul contract inceteaza sa produca efecte la data de 31.12.2018 in conditiile art. 6.1.

7. Executarea contractului

7.1 – Executarea contractului incepe dupa semnarea acestuia de catre ambele parti, conform comenzilor emise de achizitor .

8. Documentele contractului

8.1 - Documentele contractului sunt:

- caietul de sarcini
- documentele de calificare, propunerea tehnica si propunerea financiara;
- acte aditionale, daca exista;
- alte anexe, daca exista;

9. Obligatiile principale ale furnizorului

9.1- Furnizorul se obliga sa furnizeze produsele in termen de max. 7 zile de la data transmiterii comenzilor de catre achizitor, in zilele lucratoare, intre orele 08.00 – 12.00.

Produsele trebuie sa fie conforme cu documentatia prezentata la ofertare, anexa la contract si identice cu mostrele prezentate.

9.2 - Furnizorul se obliga sa despagubeasca achizitorul impotriva oricaror:

- i) reclamatii si actiuni in justitie, ce rezulta din incalcarea unor drepturi de proprietate intelectuala (brevete, nume, marci inregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalatiile sau utilajele folosite pentru sau in legatura cu produsele achizitionate si
- ii) daune-interese, costuri, taxe si cheltuieli de orice natura, aferente, cu exceptia situatiei in care o astfel de incalcare rezulta din respectarea caietului de sarcini intocmit de catre achizitor.
- iii)

10. Obligatiile principale ale achizitorului

10.1 - Achizitorul se obliga sa receptioneze produsele in termenul prevazut de reglementarile legale in vigoare.

10.2 – Achizitorul se obliga sa plateasca pretul produselor catre furnizor in termen de maxim 45 zile de la receptia produselor.

10.3 - Daca achizitorul nu onoreaza facturile in termen de 14 zile de la expirarea perioadei convenite atunci furnizorul are dreptul de a sista livrarea produselor si de a beneficia de reactualizarea sumei de plata la nivelul corespunzator zilei de efectuare a platii. Imediat dupa ce achizitorul isi onoreaza obligatiile, furnizorul va relua livrarea produselor in cel mai scurt timp posibil.

11. Sanctiuni pentru neindeplinirea culpabila a obligatiilor

11.1 - In cazul in care, din vina sa exclusiva, furnizorul nu reuseste sa-si indeplineasca obligatiile asumate, atunci achizitorul are dreptul de a deduce din pretul contractului, ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,01 % din pretul contractului comandat si neexecutat in termen, pentru fiecare zi de intarziere , pana la indeplinirea efectiva a obligatiilor.

11.2 - In cazul in care achizitorul nu isi onoreaza obligatiile in termen de 28 de zile de la expirarea perioadei convenite, atunci acestuia ii revine obligatia de a plati, ca penalitati, o suma echivalenta cu o cota procentuala de 0,01 % din plata neefectuata pe fiecare zi de intarziere pana la indeplinirea efectiva a obligatiilor.

11.3 - Nerespectarea obligatiilor asumate prin prezentul contract de catre una dintre parti, in mod culpabil si repetat, da dreptul partii lezate de a considera contractul de drept reziliat si de a pretinde plata de daune-interese.

11.4 - Achizitorul isi rezerva dreptul de a renunta la contract, printr-o notificare scrisa adresata furnizorului, fara nici o compensatie, daca acesta din urma da faliment, cu conditia ca aceasta anulare sa nu prejudicieze sau sa afecteze dreptul la actiune sau despagubire pentru furnizor. In acest caz, furnizorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzatoare pentru partea din contract îndeplinita pâna la data denuntarii unilaterale a contractului.

12. Receptie, inspectii si teste

12.1 - Achizitorul sau reprezentantul sau are dreptul de a inspecta si/sau testa produsele pentru a verifica conformitatea lor cu documentatia prezentata la ofertare, anexa la contract si cu mostrele prezentate.

12.2 - (1) Inspectiile si testarile la care vor fi supuse produsele, cat si conditiile de trecere a receptiei provizorii si a receptiei finale (calitative) sunt descrise in anexa/anexele la prezentul contract.

(2) Achizitorul are obligatia de a notifica, in scris, furnizorului, identitatea reprezentantilor sai imputerniciti pentru efectuarea receptiei, testelor si inspectiilor.

12.3 - Inspectiile si testele din cadrul receptiei provizorii si receptiei finale (calitative) se vor face la destinatia finala a produselor de la sediul autoritatii contractante din str., Gradinitei nr.5, loc. Pascani, jud. Iasi.

12.4 - Daca vreunul din produsele inspectate sau testate nu corespunde specificatiilor, achizitorul are dreptul sa il respinga, iar furnizorul are obligatia, fara a modifica pretul contractului:

a) de a inlocui produsele refuzate

12.5 - Dreptul achizitorului de a inspecta, testa si, daca este necesar, de a respinge, nu va fi limitat sau amanat datorita faptului ca produsele au fost inspectate si testate de furnizor, cu sau fara participarea unui reprezentant al achizitorului, anterior livrarii acestora la destinatia finala.

12.6 - Prevederile clauzelor 13.1-13.4. nu il vor absolve pe furnizor de obligatia asumarii garantiilor sau altor obligatii prevazute in contract.

13. Ambalare si marcare

13.1 - (1) Furnizorul are obligatia de a ambala produsele **in borcane de 700 – 850 ml**, in conformitate cu prevederile legale in vigoare, pentru ca acestea sa faca fata, fara limitare, la manipularea dura din timpul transportului, tranzitului si expunerii la temperaturi extreme, la soare si la precipitatiile care ar putea sa apara in timpul transportului si depozitarii in aer liber, in asa fel incat sa ajunga in buna stare la destinatia finala.

13.2 - Ambalarea, marcarea si documentatia din interiorul sau din afara pachetelor va respecta strict cerintele ce vor fi special prevazute in contract, inclusiv cerintele suplimentare specifice prevazute de reglementarile sanitare si sanitar-veterinare.

13.3 - Toate materialele de ambalare a produselor, precum si toate materialele necesare protectiei coletelor (paleti de lemn, foi de protectie, etc) raman in proprietatea achizitorului.

14. Livrarea si documentele care insotesc produsele

14.1 - Furnizorul are obligatia de a livra produsele cu mijloace auto proprii, autorizate sanitar-veterinar, la sediul Spitalului Municipal Pascani din str. Gradinitei nr.5, loc. Pascani, jud. Iasi, **in termen de max. 7 zile de la data transmiterii comenzilor de catre achizitor, in zilele lucratoare, intre orele 08.00 – 12.00.**

Furnizorul se obliga sa livreze produse conforme cu documentatia prezentata la ofertare, anexa la contract si identice cu mostrele prezentate.

14.2 - (1) La expedierea produselor, furnizorul are obligatia de a comunica, in scris, atat achizitorului, cat si, dupa caz, societatii de asigurari, datele de expediere, numarul contractului, descrierea produselor, cantitatea, locul de incarcare si locul de descarcare.

(2) Furnizorul va transmite achizitorului documentele care insotesc produsele:

- factura fiscala,
- avizul de insotire a marfii (daca este cazul);
- certificatul de calitate/declaratia de conformitate;
- alte documente prevazute de lege.

14.3 - Certificarea de catre achizitor a faptului ca produsele au fost livrate partial sau total se face dupa receptie, prin semnarea de primire de catre reprezentantul autorizat al acestuia, pe documentele emise de furnizor pentru livrare.

14.4 - Livrarea produselor se considera incheiata in momentul in care sunt indeplinite prevederile

clauzelor de receptie a produselor.

15. Asigurari

15.1 - Furnizorul are obligatia de a asigura complet produsele furnizate prin contract impotriva pierderii sau deteriorarii neprevazute la fabricare, transport, depozitare si livrare.

16. Servicii

16.1 - Pe langa furnizarea efectiva a produselor, furnizorul are obligatia de a presta si serviciile accesorii furnizarii produselor, fara a modifica pretul contractului.

16.2. - Furnizorul are obligatia de a presta serviciile, pentru perioada de timp prevazuta ca perioada de garantie in documentatia tehnica, cu conditia ca aceste servicii sa nu elibereze furnizorul de nici o obligatie de garantie asumata prin contract.

17. Perioada de valabilitate acordata produselor

17.1 - (1) Perioada de valabilitate acordata produselor de catre furnizor este cea declarata in propunerea tehnica pentru fiecare produs in parte, dar nu mai mica de 12 luni de la data receptiei.

(2) Perioada de valabilitate a produselor incepe cu data receptiei efectuate dupa livrarea acestora la destinatia finala.

17.2 - Achizitorul are dreptul de a notifica imediat furnizorului, in scris, orice plangere sau reclamatie ce apare in conformitate cu aceasta valabilitate.

17.3 - La primirea unei astfel de notificari, furnizorul are obligatia de a inlocui produsul in termen de maxim 2 zile , fara costuri suplimentare pentru achizitor. Produsele care, in timpul perioadei de valabilitate, le inlocuiesc pe cele necorespunzatoare, beneficiaza de o noua perioada de valabilitate care curge de la data inlocuirii produsului.

17.4 - Daca furnizorul, dupa ce a fost instiintat, nu reuseste sa inlocuiasca produsele in perioada convenita, achizitorul are dreptul de a lua masuri de inlocuire pe costul furnizorului si fara a aduce nici un prejudiciu oricaror alte drepturi pe care achizitorul le poate avea fata de furnizor prin contract.

18. Amendamente

18.1 - Partile contractante au dreptul, pe durata indeplinirii contractului, de a conveni modificarea clauzelor contractului, prin act aditional, numai in cazul aparitiei unor circumstante care lezeaza interesele comerciale legitime ale acestora si care nu au putut fi prevazute la data incheierii contractului.

19. Intarzieri in indeplinirea contractului

19.1 - Furnizorul are obligatia de a indeplini contractul de furnizare **in termen de max. 7 zile de la data transmiterii comenzilor de catre achizitor, in zilele lucratoare, intre orele 08.00 – 12.00.**

19.2 - Daca pe parcursul indeplinirii contractului, furnizorul nu respecta termenul si zilele de livrare, acesta are obligatia de a notifica, in timp util, achizitorului. Modificarea de livrare propusa de furnizor se face cu acordul partilor, prin act aditional.

19.3 - In afara cazului in care achizitorul este de acord cu o modificare a termenului si zilelor de livrare, orice intarziere in indeplinirea contractului da dreptul achizitorului de a solicita penalitati furnizorului.

20. Cesiunea

20.1. Este permisă doar cesiunea creanțelor născute din prezentul contract, obligațiile născute rămânând în sarcina părților contractante, astfel cum au fost stipulate și asumate inițial.

21. Forta majora

21.1 - Forta majora este constatata de o autoritate competenta.

21.2 - Forta majora exonereaza partile contractante de indeplinirea obligatiilor asumate prin prezentul contract, pe toata perioada in care aceasta actioneaza.

21.3 - Indeplinirea contractului va fi suspendata in perioada de actiune a fortei majore, dar fara a prejudicia drepturile ce li se cuveneau partilor pana la aparitia acesteia.

21.4 - Partea contractanta care invoca forta majora are obligatia de a notifica celeilalte parti, imediat si in mod complet, producerea acesteia si sa ia orice masuri care ii stau la dispozitie in vederea limitarii consecintelor.

21.5 - Daca forta majora actioneaza sau se estimeaza ca va actiona o perioada mai mare de 6 luni, fiecare parte va avea dreptul sa notifice celeilalte parti incetarea de plin drept a prezentului contract, fara ca vreuna din parti sa poata pretinde celeilalte daune-interese.

22. Solutionarea litigiilor

22.1 - Achizitorul si furnizorul vor face toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabila, prin tratative directe, orice neintelegere sau disputa care se poate ivi intre ei in cadrul sau in legatura cu indeplinirea contractului.

22.2 - Daca, dupa 15 de zile de la inceperea acestor tratative, achizitorul si furnizorul nu reusesc sa rezolve in mod amiabil o divergenta contractuala, fiecare poate solicita ca disputa sa se solutioneze, de catre instantele judecatoresti de la sediul achizitorului.

23 Limba care guverneaza contractul

23.1 - Limba care guverneaza contractul este limba romana.

24. Comunicari

24.1 - (1) Orice comunicare intre parti, referitoare la indeplinirea prezentului contract, trebuie sa fie transmisa in scris.

(2) Orice document scris trebuie inregistrat atat in momentul transmiterii cat si in momentul primirii.

24.2 - Comunicarile dintre parti se pot face si prin telefon, telegrama, telex, fax sau e-mail cu conditia confirmarii in scris a primirii comunicarii.

25. Legea aplicabila contractului

25.1 - Contractul va fi interpretat conform legilor din Romania.

Partile au inteles sa incheie azi _____ prezentul contract in doua exemplare, cate unul pentru fiecare parte.

Achizitor

SPITALUL MUNICIPAL DE URGENTA PASCANI

MANAGER

Dr.Panzaru Costica

DIRECTOR FINANCIAR CONTABIL

Ec.Miron Doina

CFPP,

Ec. Gabor Jana

Vizat compartimentul juridic,

Jrs. Anton Vasile

Vizat pt. realitate, legalitate si regularitate

Ing. Raileanu Dan

Redactat

Ref. Apetrei Silvia

Furnizor



SPITALUL MUNICIPAL DE URGENTA PASCANI
 Str.Gradinitei, nr.5, jud.Iasi, CP 705200
 Tel: 0232763600; Fax: 0232765060
 e-mail: spitalulmunicipalpascani@yahoo.com
 Operator date caracter personal:11549
 Nr. 1707 din 10.10.2018

Aprobat
 MANAGER
 Dr. Panzaru Costica



CAIET DE SARCINI

CAPITOLUL I – INFORMATII GENERALE

Caietul de sarcini face parte integranta din invitatia pentru depunere oferta si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza de catre fiecare ofertant propunerea tehnica. Caietul de sarcini contine, in mod obligatoriu, specificatii tehnice. **Cerintele impuse vor fi condiderate ca fiind minimale.**

In acest sens orice oferta prezentata care se abate de la prevederile Caietului de sarcini va fi luata in considerare, dar numai in masura in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale din Caietul de sarcini. **Ofertele care prezinta produse inferioare celor pervazute in caietul de sarcini vor fi declarate neconforme si vor fi respinse.**

Obiectul contractului/contractelor este :

Nr. lot.	Denumire produs	Cod CPV	U.M.	Cantitate	Valoare estimata, fara TVA (lei)
1	Tocana de legume (masa neta)	15331400-1	kg	720	2.376
2	Ghiveci de legume in bulion (masa neta)	15331400-1	kg	144	411
3	Fasole pastai verde in conserva (masa neta)	15331464-7	kg	1080	3.348
4	Mazare proaspata selectionata in conserva (masa neta)	15331462-3	kg	576	1.786
5	Pasta de tomate 28% (masa neta)	15331425-2	kg	576	4176
6	Rosii in bulion (masa neta)	15331420-7	kg	720	1.836
7	Compot de prune (masa neta)	15332400-8	kg	720	2.016
8	Gem de piersici (masa neta)	15332250-1	kg	875	3.938
	TOTAL , fara TVA				19.887

ambalate in borcane de 700 – 850 ml.

CAPITOLUL II - CERINTE TEHNICE MINIMALE OBLIGATORII :

II.1. Caracteristici tehnice :

II.1.1. Tocana de legume si ghiveci de legume in bulion

Conditii generale

Tocana de legume si ghiveciul de legume in bulion trebuie sa indeplineasca cerintele de calitate si siguranta alimentara pentru legumele proaspete utilizate la fabricarea lor, prevazute de reglementarile in vigoare.

Spatiile in care se fabrica legumele in conserva, incluzand instalatiile si echipamentele aferente, trebuie sa indeplineasca cerintele de igiena alimentara, iar personalul trebuie sa indeplineasca cerintele de sanatate si calificare stabilite prin reglementarile in vigoare.

Legumele trebuie sa indeplineasca cerintele organoleptice si fizico-chimice prevazute de standardele in vigoare.

Prezenta in produsul finit a microorganismelor, parazitilor si substantelor generate de microorganisme trebuie sa nu depaseasca limitele maxim admise prevazute de reglementarile in vigoare.

Se interzice fabricarea si comercializarea legumelor in conserva care contin cantitati de contaminati si reziduuri pesticide peste limitele maxim admise prevazute prin reglementarile in vigoare.

Ambalajele care intra in contact direct cu alimentele trebuie sa fie confectionate din materiale care indeplinesc cerintele prevazute de reglementarile in vigoare si sa aiba capacitatea de **700 – 850 ml**.

Ambalajele de transport trebuie sa asigure integritatea produselor, sa fie curate, uscate si in stare buna. Ambalajele pot fi confectionate din lemn, carton, folie termocontractibila sau alte materiale care trebuie sa corespunda reglementarilor in vigoare.

Etichetarea si marcarea produselor finite trebuie sa se faca cu respectarea reglementarilor in vigoare privind etichetarea alimentelor, inscrierea tuturor informatiilor necesare, astfel incat consumatorul sa fie informat corect la momentul cumpararii si trebuie sa contina cel putin urmatoarele informatii :

- denumirea sub care este vandut alimentul;
- cantitatea neta;
- cantitatea neta fara lichid;
- lista ingredientelor;
- mentionarea tratamentului termic;
- conditiile de depozitare;
- data durabilitatii minime se inscrie sub forma “a se consuma, de preferinta, inainte de ...”, cu mentionarea lunii si anului;
- o mentiune care sa permita identificarea lotului (aceasta mentiune nu este obligatorie in cazul in care data durabilitatii minime este indicata prin mentionarea clara si necodificata cel putin a zilei si lunii, in aceasta ordine);

- numele si adresa producatorului/ambalatorului/distribuatorului/importatorului produsului;
- tara de origine a produsului;

Pentru produsele care se comercializeaza pe teritoriul Romaniei informatiile de pe etichete trebuie sa fie scrise in limba romana, indiferent de tara producatoare, fara a exclude insa prezentarea lor in alte limbi.

Depozitarea produselor se face in incaperi curate, aerisite, ferite de razele solare si de inghet, la o temperatura de maxim 20°C si umiditate relativa a aerului de maxim 80%.

Transportul produselor se va face cu mijloace de transport autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, curate si acoperite. Conditiiile in care se face transportul trebuie sa asigure integritatea ambalajelor, mentinerea calitatii produselor si protectia contra razelor solare sau a inghetului.

Fiecare transport trebuie sa fie insotit de documente care sa ateste originea, provenienta si securitatea alimentara, precum si de certificate de calitate/declaratii de conformitate.

Compozitia legumelor in conserva

1. Produsul tocana de legume trebuie sa aiba urmatorul continut:
 - ardei gras;
 - ceapa;
 - morcov;
 - ulei;
 - sare;
 - patrunjel verde;
 - orez;
 - tomate.
2. Produsul ghiveci de legume in bulion trebuie sa aiba urmatorul continut:
 - ardei gras;
 - morcov;
 - tomate;
 - fasole pastai;
 - mazare;
 - patrunjel frunze;
 - sare.

II.1.2. Fasole pastai in conserva

Natura. Continut

“Fasole pastai in conserva” este denumirea de produs finit fabricat in scopul vanzarii, data in general alimentelor preparate din pastai de fasole, sanatoase, proaspete, din speciile *Phaseolus vulgaris* L. si *Phaseolus coccineus* L., conservate in apa sau un mediu lichid in continutul caruia se poate adauga unul sau mai multe din ingredientele specificate in tabelul cu ingrediente si limite admise, introduse in ambalaje care se

inchid ermetic, supuse unui tratament termic, înainte sau după introducerea lor în ambalaj, pentru a împiedica alterarea lor.

Denumirea sub care se vinde produsul trebuie să indice corect natura alimentului și pentru aceasta trebuie să includă cel puțin următoarele informații:

- 1) denumirea materiei prime : “fasole pastai”;
- 2) denumirea formei de prezentare : “întregi”, “bucati”, etc., a culorii: “verde”, “galbena”, etc. și a formei: “rotunda” sau “lata”, conform definițiilor și descrierilor din prezenta specificație.

Fabricarea

Alimentul “Fasole pastai în conserva” trebuie să fie sanatos, salubru, corespunzător pentru consumul uman, preparat din materii prime și auxiliare sanatoase, fabricat și ambalat în condiții de igienă impuse de reglementările în vigoare.

Materia prima folosită la fabricarea fasolei pastai în conserva, definită și descrisă în prezenta specificație, trebuie să îndeplinească cerințele de calitate și siguranță alimentară pentru legume proaspete impuse de reglementările în vigoare.

Ingrediente utilizate la fabricarea fasolei pastai în conserva trebuie să îndeplinească cerințele specificate în prezenta specificație, să corespundă reglementărilor în vigoare și să nu depășească limitele maxim admise.

Lichidul sau mediul în care sunt conservate pastaile de fasole trebuie să îndeplinească cerințele de calitate și siguranță alimentară prevăzute de reglementările în vigoare.

Spatiile în care se fabrică fasolea pastai în conserva, incluzând instalațiile și echipamentele aferente, trebuie să îndeplinească cerințele de igienă alimentară, iar personalul trebuie să îndeplinească cerințele de sănătate și calificare stabilite prin reglementările în vigoare.

Materia prima. Definiții și descriere

Pastaile de fasole trebuie să fie întregi, sanatoase, cu aspect proaspăt, fără atâtea varfuri și codite, fără gust și/sau miros straniu.

Fasolea pastai poate să provină din soiurile “verde” și “galbena (grasă)” cu pastai cilindrice sau late;

Fasolea pastai trebuie sortată și calibrată pe dimensiuni înainte de prelucrare;

Fasolea pastai în conserva se poate fabrica în următoarea gamă sortimentală:

- a) “întregi” - pastai de fasole întregi;
- b) “fasii”, “taiate în lung” - pastai de fasole tăiate longitudinal, în fasii sau sub un unghi de cel mult 45° ;
- c) “bucati” - pastai de fasole tăiate transversal în bucati de cel puțin 20 mm lungime (se admit și bucati mai mici, corespunzătoare extremităților rămase după tăiere);
- d) “bucati scurte” - pastai de fasole tăiate transversal în bucati scurte, astfel încât cel puțin 75% din numărul lor să aibă lungimi mai mici de 20 mm;
- e) “bucati tăiate în diagonală” - pastai de fasole tăiate sub un unghi de aprox. 45° față de axa longitudinală;
- f) alte forme - orice altă formă de prezentare a pastailor de fasole este

admisa daca:

- i) se deosebeste de formele descrise in prezenta specificatie;
- ii) indeplineste cerintele prezentei specificatii, incluzandu-le pe cele privind defectele, cantitatea de pastai in conserva si orice alta prevedere privind modul de prezentare, pentru evitarea confuziilor;
- iii) este descrisa clar in denumirea produsului si pe eticheta astfel incat sa nu induca in eroare consumatorul.

Calitate. Siguranta alimentara

Fasolea pastai in conserva trebuie sa indeplineasca cerintele organoleptice si fizico-chimice prevazute in prezenta specificatie.

Prezenta in produsul finit a microorganismelor, parazitilor si substantelor generate de microorganisme nu trebuie sa depaseasca limitele maxime admise prevazute de reglementarile in vigoare.

Se interzice fabricarea si comercializarea fasolei pastai in conserva care contine cantitati de contaminati si reziduuri pesticide peste limitele maxim admise prevazute prin reglementarile in vigoare.

Ambalare, etichetare, marcare, depozitare si transport

Ambalajele care intra in contact direct cu alimentele trebuie sa fie confectionate din materiale care indeplinesc cerintele prevazute de reglementarile in vigoare si sa aiba capacitatea de **700 – 850 ml**.

Ambalajele de transport trebuie sa asigure integritatea produselor, sa fie curate, uscate si in stare buna. Ambalajele pot fi confectionate din lemn, carton, folie termocontractibila sau alte materiale care trebuie sa corespunda reglementarilor in vigoare.

Etichetarea si marcarea produselor finite trebuie sa se faca cu respectarea reglementarilor in vigoare privind etichetarea alimentelor, inscrierea tuturor informatiilor necesare, astfel incat consumatorul sa fie informat corect la momentul cumpararii si trebuie sa contina cel putin urmatoarele informatii :

- denumirea sub care este vandut alimentul;
- cantitatea neta;
- cantitatea neta fara lichid;
- lista ingredientelor;
- mentionarea tratamentului termic;
- conditiile de depozitare;
- data durabilitatii minimale se inscrie sub forma “a se consuma, de preferinta, inainte de ...”, cu mentionarea lunii si anului;
- o mentiune care sa permita identificarea lotului (aceasta mentiune nu este obligatorie in cazul in care data durabilitatii minimale este indicata prin mentionarea clara si necodificata cel putin a zilei si lunii, in aceasta ordine);
- numele si adresa producatorului/ambalatorului/distribuatorului/importatorului produsului;

- tara de origine a produsului;

Pentru produsele care se comercializeaza pe teritoriul Romaniei informatiile de pe etichete trebuie sa fie scrise in limba romana, indiferent de tara producatoare, fara a exclude insa prezentarea lor in alte limbi.

Depozitarea produselor se face in incaperi curate, aerisite, ferite de razele solare si de inghet, la o temperatura de maxim 20°C si umiditate relativa a aerului de maxim 80%.

Transportul produselor se va face cu mijloace de transport autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, curate si acoperite. Conditiiile in care se face transportul trebuie sa asigure integritatea ambalajelor, mentinerea calitatii produselor si protectia contra razelor solare sau a inghetului.

Fiecare transport trebuie sa fie insotit de documente care sa ateste originea, provenienta si securitatea alimentara, precum si de certificate de calitate/declaratii de conformitate.

INGREDIENTE. LIMITE ADMISE

Ingredientul	Limita admisa
Fasole pastai	Min. 60%, calculata ca procent din greutatea volumului de apa distilata continuta de recipientul complet umplut si inchis, masurata la temperatura de 20°C.
Sare Apa Zaharuri: zaharoza, dextroza, sirop de zahar invertit, sirop de glucoza	Max. 1 % In cantitati fixate prin tehnologia de fabricatie.
Seminte de marar sau condimente pe baza de marar sau condimente similare si otet; bucati de ardei verde sau rosu, sau amestec ale acestora cu tomate	Max. 15% din cantitatea neta a produsului din recipient.
Aditivi alimentari	
1) Agenti stabilizatori, emulgatori si de gelificare: Gume vegetale: Guma Arabica E414, Carragenan E407, Guar E412; 2) Alginati: de calciu E404, de potasiu E402, de sodiu E401, de amoniu E403; 3) Coloranti: tartrazina E102.	Max. 10 g/kg singuri sau in combinatie.

CERINTE ORGANOLEPTICE

Denumirea	Criteriul de admisibilitate
-----------	-----------------------------

Aspectul exterior al recipientului	Curat, ermetic inchis, nebombat, sa nu prezinte fisuri, sa nu prezinte pete de rugina la exteriorul sau in interiorul recipientelor ori pelicula de lac desprinsa de pe interiorul cutiei cu eticheta curata, vizibil imprimata cu toate elementele de identificare, lipita simetric in planul recipientului; La cutiile metalice se admit usoare deformari la corp, dar nu la falt.
Aspectul continutului: 1. Culoare 2. Gust si miros 3. Textura 4. Defecte admise: a) materii vegetale straine: codite, varfuri, frunze de fasole, etc. (se stabilesc pentru media probelor prelevate); b) pastai cu varfuri netaiate; c) pastai cu aspect modificat: pastai atacate de insecte sau boli, pastai lovite sau pastai a caror culoare este modificata.	1. Caracteristica soiului, tipului de conservare si sortimentului fabricat. 2. Gustul si mirosul trebuie sa fie placute, caracteristic sortimentului fabricat si ingredientelor folosite, fara gust si miros strain. 3. Pastaile de fasole trebuie sa prezinte o textura satisfacatoare: sa nu fie fibroase si max. 5% (m/m) din pastai pot avea atate dure (atate ce rezista la o greutate de 250 g, mentinuta cel putin 5 secunde). 4.a) max. 3 pastai la 340 g cantitate neta fara lichid; 4.b) max. 8 pastai cu varfurile netaiate la 340 g cantitate neta fara lichid; 4.c) max. 10% (m/m) din care maxim 50% atacate de insecte sau boli

CERINTE FIZICO-CHIMICE

Denumirea caracteristicii	Conditii de admisibilitate	Metoda de analiza
Cantitatea de fasole pastai continuta intr-un recipient cu produs sau cantitatea neta fara lichid (in kg/kg)	Minimum 60%	Calculata ca procent din greutatea volumului de apa distilata continuta de recipientul complet umplut si inchis, masurata la temperatura de 20°C.
Gradul de umplere admis pentru un recipient cu produs (inclusiv lichidul in care sunt conservate)	Minimum 90%	Calculat ca procent din volumul de apa distilata continut de recipientul complet umplut si inchis,

			masurat la temperatura de 20°C.	
--	--	--	---------------------------------	--

II.1.3 Mazare proaspata selectionata in conserva

Conditii generale

Alimentul "Mazare proaspata selectionata in conserva" trebuie sa fie sanatos, salubru, corespunzator pentru consumul uman, preparat din materii prime si auxiliare sanatoase, fabricat si ambalat in conditii de igiena impuse de reglementarile in vigoare.

Materia prima folosita la fabricare poate sa provina din soiuri zaharate sau nezaharate, cu bob neted, zbarcit, rotund sau alte soiuri care indeplinesc cerintele de calitate si siguranta alimentara pentru legume proaspete impuse de reglementarile in vigoare.

Lichidul in care este conservata mazarea trebuie sa indeplineasca cerintele de calitate si siguranta alimentara prevazute de reglementarile in vigoare.

Produsul finit trebuie sa indeplineasca cerintele organoleptice si fizico-chimice prevazute in standardele in vigoare.

Prezenta in produsul finit a microorganismelor, parazitilor si substantelor generate de microorganisme nu trebuie sa depaseasca limitele maxime admise prevazute de reglementarile in vigoare.

Spatiile in care se fabrica produsele finite, incluzand instalatiile si echipamentele aferente, trebuie sa indeplineasca cerintele de igiena alimentara, iar personalul trebuie sa indeplineasca cerintele de sanatate si calificare stabilite prin reglementarile in vigoare.

Se interzice fabricarea si comercializarea produselor care contin cantitati de contaminati si reziduuri pesticide peste limitele maxim admise prevazute prin reglementarile in vigoare.

Ambalare, etichetare, marcare, depozitare si transport

Ambalajele care intra in contact direct cu alimentele trebuie sa fie confectionate din materiale care indeplinesc cerintele prevazute de reglementarile in vigoare si sa aiba capacitatea de **700 – 850 ml**.

Ambalajele de transport trebuie sa asigure integritatea produselor, sa fie curate, uscate si in stare buna. Ambalajele pot fi confectionate din lemn, carton, folie termocontractibila sau alte materiale care trebuie sa corespunda reglementarilor in vigoare.

Etichetarea si marcarea produselor finite trebuie sa se faca cu respectarea reglementarilor in vigoare privind etichetarea alimentelor, inscrierea tuturor informatiilor necesare, astfel incat consumatorul sa fie informat corect la momentul cumpararii si trebuie sa contina cel putin urmatoarele informatii :

- denumirea sub care este vandut alimentul;
- cantitatea neta;
- cantitatea neta fara lichid;

- lista ingredientelor;
- mentionarea tratamentului termic;
- conditiile de depozitare;
- data durabilitatii minimale se inscrie sub forma "a se consuma, de preferinta, inainte de", cu mentionarea lunii si anului;
- o mentiune care sa permita identificarea lotului (aceasta mentiune nu este obligatorie in cazul in care data durabilitatii minimale este indicata prin mentionarea clara si necodificata cel putin a zilei si lunii, in aceasta ordine);
- numele si adresa producatorului/ambalatorului/distribuatorului/importatorului produsului;
- tara de origine a produsului;

Pentru produsele care se comercializeaza pe teritoriul Romaniei informatiile de pe etichete trebuie sa fie scrise in limba romana, indiferent de tara producatoare, fara a exclude insa prezentarea lor in alte limbi.

Depozitarea produselor se face in incaperi curate, aerisite, ferite de razele solare si de inghet, la o temperatura de maxim 20°C si umiditate relativa a aerului de maxim 80%.

Transportul produselor se va face cu mijloace de transport sa fie autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, curate si acoperite. Conditiiile in care se face transportul trebuie sa asigure integritatea ambalajelor, mentinerea calitatii produselor si protectia contra razelor solare sau a inghetului.

Fiecare transport trebuie sa fie insotit de documente care sa ateste originea, provenienta si securitatea alimentara, precum si de certificate de calitate/declaratii de conformitate.

INGREDIENTE. LIMITE ADMISE

Ingredientul	Limita admisa
Mazare boabe	Min. 60%, calculata ca procent din greutatea volumului de apa distilata continuta de recipientul complet umplut si inchis, masurata la temperatura de 20°C.
Apa Sare Zaharuri: zahar, zahar invertit, dextroza, sirop de glucoza	In cantitati fixate prin tehnologia de fabricatie.
Concentrat sau suc de legume (laptuca, ceapa, morcovi etc.); plante aromatice; legume simple sau in amestec (laptuca, ceapa, morcovi, bucati de ardei verde sau rosu); esenta de menta;	Max. 15% (m/m) din cantitatea neta fara lichid.
Aditivi alimentari	

4) Coloranti (a) tartrazina (E 102) (b) albastru brilliant (E 133) (c) β -caroten (E 160a(ii));	Max. 100 mg/kg singuri sau in amestec	
5) Agenti de intarire: Clorura de calciu (E509), lactat de calciu (E327), gluconat de calciu (E578);	Max. 350 mg/kg exprimat in Ca total, singuri sau in amestec	
6) Agenti stabilizatori, emulgatori si de gelificare: Gume vegetale: guma Arabica (E414), carragenan (E407), guma guar (E412), guma xantan (E415), guma Karaya (E416), guma Tara (E417), guma Gellan (E418), guma Tragacanth (E413);	Max. 1% (m/m) din cantitatea neta a produsului dintr-un recipient.	
4) Alginati: de calciu (E), alginat de potasiu (E402), alginat de sodiu (E401), alginat de amoniu (E403)		
7) Pectina (E440 i)	In cantitati fixate prin tehnologia de fabricatie.	
Total aditivi de la 3) la 5) inclusiv	Max. 1% (m/m) din cantitatea neta a produsului dintr-un recipient, singuri sau in amestec.	

CERINTE ORGANOLEPTICE

Denumirea	Criteriul de admisibilitate
Aspectul exterior al recipientului	Curat, ermetic inchis, nebombat, sa nu prezinte fisuri, sa nu prezinte pte de ruguina la exteriorul sau in interiorul recipientelor ori pelicula de lac desprinsa de pe interiorul cutiei, cu eticheta curata, vizibil imprimata cu toate elementele de identificare, lipita simetric in planul recipientului; La cutiile metalice se admit uscure deformari la corp, dar nu la falt
Aspectul continutului: 1. Culoare 2. Gust si miros 3. Textura	1. Caracteristica soiului, tipului de conservare si sortimentului fabricat. 2. Gustul si mirosul trebuie sa fie placute, caracteristic sortimentului fabricat si ingredientelor folosite, fara gust si miros strain. 3. Boabele de mazare tebuie sa prezinte o

4. Lichidul de conservare	textura satisfacatoare: sa fie fragede si sa prezinte un grad de maturitate uniform. 4. Lichidul de conservare trebuie sa aiba o consistenta care sa-i permita separarea de boabele de mazare la temperatura de 20°C. Lichidul de conservare trebuie sa fie limpede sau usor opalescent in cazul conservelor de mazare in apa, cu sau fara adaos de sare, se admite prezenta unui sediment slab.
5. Defecte admise:	
a) boabe usor patate	5.a) max. 5% (m/m) din cantitatea neta fara lichid
b) boabe foarte patate	5.b) max. 1% (m/m) din cantitatea neta fara lichid
c) fragmente de boabe: cotiledoane separate, cotiledoane zdrobite, coji detasate, etc.	5.c) max. 10% (m/m) din cantitatea neta fara lichid
d) boabe galbene	5.d) max. 2% (m/m) din cantitatea neta fara lichid
e) materii vegetale straine: cozi, frunze sau pastai de mazare verde, etc.	5.e) max. 0,5% (m/m) din cantitatea neta fara lichid
Total defecte (a,b,c,d,e)	max. 12% (m/m) din cantitatea neta fara lichid

CERINTE FIZICO-CHIMICE

Denumirea caracteristicii	Conditii de admisibilitate	Metoda de analiza
Cantitatea de boabe de mazare continuta intr-un recipient cu produs sau cantitatea neta fara lichid (in kg/kg)	Minimum 60%	Calculata ca procent din greutatea volumului de apa distilata continuta de recipientul complet umplut si inchis, masurata la temperatura de 20°C.
Gradul de umplere admis pentru un recipient cu produs (inclusiv lichidul in care sunt conservate)	Minimum 90%	Calculat ca procent din volumul de apa distilata continut de recipientul complet umplut si inchis, masurat la temperatura de 20°C.

II.1.4. Pasta de tomate 28% **Conditii generale**

Pasta de tomate este produsul obtinut prin zdrobirea si strecurarea tomatelor, la care se poate adauga sare sau zahar, urmate de concentrarea prin fierbere a sucului obtinut, pana la consistenta de pasta, ambalata in recipiente ermetice.

Alimentul “pasta de tomate ” trebuie sa fie sanatos, salubru, corespunzator pentru consumul uman, preparat din materii prime si auxiliare sanatoase, fabricat si ambalat in conditii de igiena impuse de reglementarile in vigoare.

Materia prima folosita la fabricarea pastei de tomate trebuie sa indeplineasca cerintele de calitate si siguranta alimentara pentru legume proaspete prevazute de reglementarile in vigoare.

Produsul finit trebuie sa indeplineasca cerintele organoleptice si fizico-chimice prevazute in standardele in vigoare. Prezenta in produsul finit a microorganismelor, parazitilor si substantelor generate de microorganisme nu trebuie sa depaseasca limitele maxime admise prevazute de reglementarile in vigoare.

Spatiile in care se fabrica produsele finite, incluzand instalatiile si echipamentele aferente, trebuie sa indeplineasca cerintele de igiena alimentara, iar personalul trebuie sa indeplineasca cerintele de sanatate si calificare stabilite prin reglementarile in vigoare.

Se interzice fabricarea si comercializarea produselor care contin cantitati de contaminati si reziduuri pesticide peste limitele maxim admise prevazute prin reglementarile in vigoare.

Ambalare, etichetare, marcare, depozitare si transport

Ambalajele care intra in contact direct cu alimentele trebuie sa fie confectionate din materiale care indeplinesc cerintele prevazute de reglementarile in vigoare si sa aiba capacitatea de **700 – 850 ml**.

Ambalajele de transport trebuie sa asigure integritatea produselor, sa fie curate, uscate si in stare buna. Ambalajele pot fi confectionate din lemn, carton, folie termocontractibila sau alte materiale care trebuie sa corespunda reglementarilor in vigoare.

Etichetarea si marcarea produselor finite trebuie sa se faca cu respectarea reglementarilor in vigoare privind etichetarea alimentelor, inscrierea tuturor informatiilor necesare, astfel incat consumatorul sa fie informat corect la momentul cumpararii si trebuie sa contina cel putin urmatoarele informatii :

- denumirea sub care este vandut alimentul;
- cantitatea neta (in conformitate cu instructiunile de metrologie legala in vigoare)
- mentionarea substantei uscate solubile, exprimata in grade refractometrice la 20°C;
- lista ingredientelor (adaosul de sare si/sau de zahar, dupa caz, va fi in scris sub forma procentuala, in mod vizibil, in acelasi camp vizual cu denumirea sub care se vinde produsul);
- mentionarea tratamentului termic;
- conditiile de depozitare;
- data durabilitatii minime se inscrie sub forma “a se consuma, de preferinta, inainte de”, cu mentionarea lunii si anului;

- o mentiune care sa permita identificarea lotului (aceasta mentiune nu este obligatorie in cazul in care data durabilitatii minime este indicata prin mentionarea clara si necodificata cel putin a zilei si lunii, in aceasta ordine);
- numele si adresa producatorului/ambalatorului/distribuatorului/importatorului produsului;
- tara de origine a produsului;

Pentru produsele care se comercializeaza pe teritoriul Romaniei informatiile de pe etichete trebuie sa fie scrise in limba romana, indiferent de tara producatoare, fara a exclude insa prezentarea lor in alte limbi.

Depozitarea produselor se face in incaperi curate, uscate, aerisite, ferite de razele solare si de inghet, la o temperatura de maxim 20°C si umiditate relativa a aerului de maxim 75%.

Transportul produselor se va face cu mijloace de transport autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, curate si acoperite. Conditiiile in care se face transportul trebuie sa asigure integritatea ambalajelor, mentinerea calitatii produselor si protectia contra razelor solare sau a inghetului.

Fiecare transport trebuie sa fie insotit de documente care sa ateste originea, provenienta si securitatea alimentara, precum si de certificate de calitate/declaratii de conformitate, intocmite de producator, conform reglementarilor legale in vigoare.

Materia prima. Definitii si descriere

Materiile prime si auxiliare utilizate la fabricarea pastei de tomate trebuie sa corespunda urmatoarelor definitii si descrieri :

- tomatele sunt legume proaspete, sanatoase, intregi, ajunse la maturitate industrială, de culoare rosie intensa, fara semne de fermentare sau mucegai, neatacate de boli criptogamice;
- apa utilizata in scopuri tehnologice (spalare, sterilizare) trebuie sa corespunda normelor sanitare si conditiilor tehnice de calitate impuse de normativele in vigoare referitoare la apa potabila;
- sarea folosita trebuie sa fie de uz alimentar si sa corespunda conditiilor de calitate impuse de reglementarile in vigoare;
- zaharul utilizat in scopul corectarii substantei uscate solubile trebuie sa corespunda normativelor tehnice de calitate in vigoare;

La fabricarea pastei de tomate nu este permisa adaugarea colorantilor, substantelor conservante si a substantelor de ingrosare (amidon, gume, etc.).

Este admisa adaugarea de sare si/sau zahar la pasta de tomate, la solicitarea scrisa a beneficiarului.

Proprietatile microbiologice, continutul de metale grele si pesticide trebuie sa se incadreze in limitele stabilite de reglementarile sanitare in vigoare.

CERINTE ORGANOLEPTICE

Denumirea	Criteriul de admisibilitate
1. Aspectul exterior al recipientului	1. Curat, ermetic inchis, capac nebombat, cu eticheta curata, vizibil

		imprimata cu toate elementele de identificare , lipita simetric in panul recipientului.
2. Aspectul continutului:		2. Masa omogena, densa, fin strecurata, fara corpuri straine : seminte, pielite, frunze; fara semne de alterare, respectiv mucegai sau fermentare.
3. Culoare		3. Caracteristica tomatelor fierte: rosie intensa pana la rosie caramizie , uniforma in toata masa produsului. Decolorarile sau brunificarile anormale sunt considerate defecte.
4. Gust si miros		4. Specific concentratelor de tomate; fara gust si miros strain: de afumat, ars, fermentare, mucegai; nu este admis gustul amar sau acru; la pasta de tomate cu sare este admis gustul sarat, functie de cantitatea de sare adaugata.

II.1.5. Rosii in bulion

Conditii generale

Alimentul “Rosii in bulion” trebuie sa fie sanatos, salubru, corespunzator pentru consumul uman, preparat din materii prime si auxiliare sanatoase, fabricat si ambalat in conditii de igiena impuse de reglementarile in vigoare.

Materia prima folosita la fabricarea rosiilor in bulion trebuie sa indeplineasca cerintele de calitate si siguranta alimentara pentru legume proaspete prevazute de reglementarile in vigoare.

Lichidul sau mediul in care sunt conservate rosiile se prepara din tomate si trebuie sa indeplineasca cerintele de calitate si siguranta alimentara prevazute de reglementarile in vigoare.

Produsul finit “rosii in bulion” trebuie sa indeplineasca cerintele organoleptice si fizico-chimice prevazute in standardele in vigoare. Prezenta in produsul finit a microorganismelor, parazitilor si substantelor generate de microorganisme nu trebuie sa depaseasca limitele maxime admise prevazute de reglementarile in vigoare.

Spatiile in care se fabrica produsele finite, incluzand instalatiile si echipamentele aferente, trebuie sa indeplineasca cerintele de igiena alimentara, iar personalul trebuie sa indeplineasca cerintele de sanatate si calificare stabilite prin reglementarile in vigoare.

Se interzice fabricarea si comercializarea produselor care contin cantitati de contaminati si reziduuri pesticide peste limitele maxim admise prevazute prin reglementarile in vigoare.

Ambalare, etichetare, marcare, depozitare si transport

Ambalajele care intra in contact direct cu alimentele trebuie sa fie confectionate din materiale care indeplinesc cerintele prevazute de reglementarile in vigoare si sa aiba capacitatea de **700 – 850 ml**.

Ambalajele de transport trebuie sa asigure integritatea produselor, sa fie curate, uscate si in stare buna. Ambalajele pot fi confectionate din lemn, carton, folie termocontractibila sau alte materiale care trebuie sa corespunda reglementarilor in vigoare.

Etichetarea si marcarea produselor finite trebuie sa se faca cu respectarea reglementarilor in vigoare privind etichetarea alimentelor, inscrierea tuturor informatiilor necesare, astfel incat consumatorul sa fie informat corect la momentul cumpararii si trebuie sa contina cel putin urmatoarele informatii :

- denumirea sub care este vandut alimentul;
- cantitatea neta;
- cantitatea neta fara lichid;
- lista ingredientelor;
- mentionarea tratamentului termic;
- conditiile de depozitare;
- data durabilitatii minimale se inscrie sub forma “a se consuma, de preferinta, inainte de”, cu mentionarea lunii si anului;
- o mentiune care sa permita identificarea lotului (aceasta mentiune nu este obligatorie in cazul in care data durabilitatii minimale este indicata prin mentionarea clara si necodificata cel putin a zilei si lunii, in aceasta ordine);
- numele si adresa producatorului/ambalatorului/distribuatorului/importatorului produsului;
- tara de origine a produsului;

Pentru produsele care se comercializeaza pe teritoriul Romaniei informatiile de pe etichete trebuie sa fie scrise in limba romana, indiferent de tara producatoare, fara a exclude insa prezentarea lor in alte limbi.

Depozitarea produselor se face in incaperi curate, aerisite, ferite de razele solare si de inghet, la o temperatura de maxim 20°C si umiditate relativa a aerului de maxim 80%.

Transportul produselor se va face cu mijloace de transport sa fie autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, curate si acoperite. Conditiiile in care se face transportul trebuie sa asigure integritatea ambalajelor, mentinerea calitatii produselor si protectia contra razelor solare sau a inghetului.

Fiecare transport trebuie sa fie insotit de documente care sa ateste originea, provenienta si securitatea alimentara, precum si de certificate de calitate/declaratii de conformitate.

Materia prima. Definitii si descriere

Tomatele trebuie sa fie proaspete, sanatoase, intregi, nedepelate, ajunse la maturitate industrială, avand caracteristicile fructului *Lycopersicum esculentum* P. Mill din varietatile rosu sau rosu intens si formele sferica, semisferica sau ovoida.

Mediul de conservare. Definitii si descriere

1. Rosiile in bulion vor fi preparate in varianta simpla - tomate simple, dozate in recipient impreuna cu un lichid de completare;
2. Lichidul in care se conserva tomatele va fi suc de tomate.
3. Sucul sau lichidul de conservare dintr-un recipient nu trebuie sa prezinte mai mult de 50% campuri microscopice pozitive la determinarea continutului in filamente de mucegai din total.

INGREDIENTE ADMISE. LIMITE MAXIME

Ingredientul	Limita admisa
Tomate Suc de tomate, sare, zahar invertit, dextroza, sirop de glucoza, sirop deshidratat de glucoza	Stabilita prin tehnologia de fabricatie.
Produse vegetale naturale, cum ar fi: plante aromatice, esente din plante aromatice, condimente	Maxim 10% m/m din produs. Stabilita prin tehnologia de fabricatie.
Aditivi alimentari : a) Agenti acidifianti: acid acetic – E 260, acid citric – E 330, acid lactic – E 270, acid malic – E 296, acid L-tartric – E 334; b) Agenti de intarire: clorura de calciu – E 509, citrat de calciu – E 333, lactat de calciu – E 327.	a) Stabilita prin tehnologia de fabricatie. b) Stabilita prin tehnologia de fabricatie

CERINTE ORGANOLEPTICE

Denumirea	Criteriul de admisibilitate
Aspectul exterior al recipientului	Curat, ermetic inchis, capac neombat, cu eticheta curata, vizibil imprimata cu toate elementele de identificare, lipita simetric in planul recipientului.
Aspectul continutului: 1. Culoare 2. Gust si miros 3. Corpuri straine	1. Caracteristica tomatelor fierte sau fierte in amestec cu ingredientele si aditivii alimentari utilizati. Decolorarile sau brunificarile anormale sunt considerate defecte. 2. Caracteristice tomatelor fierte sau fierte in amestec cu ingredientele utilizate. Nu se admit gust si miros straine (de fermentat, de mucegai etc.) 3. In continutul produselor nu se admite

4. Uniformitatea unitatilor (la produsele cu tomate intregi)	prezenta materiilor prime vegetale straine (frunze, pedunculi, calice etc.) si fragmentelor cu textura dura si fibroasa
5. Defecte admise:	4. Minimum 80 % (m/m) tomate intregi sau aproape intregi (din masa neta fara lichid).
a) malformatii ale culorii sau texturii tomatelor (valoare medie)	5.a) Maximum 3,5 cm patrati /kg de produs finit (suprafata cumulata pentru media esantioanelor).
b) lipsa pielitei in cazul tomatelor nedepelate	5.b) Maximum 30 cm patrati/kg de produs finit (suprafata cumulata pentru media esantioanelor)

CERINTE FIZICO-CHIMICE

Denumirea caracteristicii	Conditii de admisibilitate	Metoda de analiza
Continutul de tomate raportat la masa neta sau la masa neta fara lichid	Minimum 50% (m/m)	Calculata ca procent din masa volumului de apa distilata continuta de recipientul complet umplut si inchis, masurata la temperatura de 20°
Gradul de umplere admis pentru un recipient cu produs	Minimum 90%	Calculata ca procent din masa volumului de apa distilata continuta de recipientul complet umplut si inchis, masurata la temperatura de 20°

II.1.6. Compot de prune

Conditii generale

Compotul de prune este un amestec din fructe intregi – prune – min. 50% si sirop de zahar - max. 50%.

Fructele folosite nu trebuie sa prezinte semne de atac de daunatori.

Siropul trebuie sa fie limpede pana la opalescent.

Continutul de cenusa solubila in HCl 10% nu trebuie sa fie mai mare de 0.05%.

Alimentul “compot de prune” trebuie sa fie sanatos, salubru, corespunzator pentru consumul uman, preparat din materii prime si auxiliare sanatoase, fabricat si ambalat in conditii de igiena impuse de reglementarile in vigoare.

Materia prima folosita la fabricarea compotului de prune trebuie sa indeplineasca cerintele de calitate si siguranta alimentara pentru fructe proaspete prevazute de reglementarile in vigoare.

Produsul finit “compot de prune” trebuie sa indeplineasca cerintele organoleptice si fizico-chimice prevazute in standardele in vigoare.

Prezenta în produsul finit a microorganismelor, parazitilor și substantelor generate de microorganisme nu trebuie să depășească limitele maxime admise prevăzute de reglementările în vigoare.

Spatiile în care se fabrică produsele finite, incluzând instalațiile și echipamentele aferente, trebuie să îndeplinească cerințele de igienă alimentară, iar personalul trebuie să îndeplinească cerințele de sănătate și calificare stabilite prin reglementările în vigoare.

Se interzice fabricarea și comercializarea produselor care conțin cantități de contaminanți și reziduuri pesticide peste limitele maxim admise prevăzute prin reglementările în vigoare.

Ambalare, etichetare, marcare, depozitare și transport

Ambalajele care intră în contact direct cu alimentele trebuie să fie confecționate din materiale care îndeplinesc cerințele prevăzute de reglementările în vigoare și să aibă capacitatea de **700 – 850 ml.**

Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produselor, să fie curate, uscate și în stare bună. Ambalajele pot fi confecționate din lemn, carton, folie termocontractibilă sau alte materiale care trebuie să corespundă reglementărilor în vigoare.

Etichetarea și marcarea produselor finite trebuie să se facă cu respectarea reglementărilor în vigoare privind etichetarea alimentelor, înscrisura tuturor informațiilor necesare, astfel încât consumatorul să fie informat corect la momentul cumpărării și trebuie să conțină cel puțin următoarele informații :

- denumirea sub care este vândut alimentul;
- cantitatea netă;
- cantitatea netă fără lichid;
- lista ingredientelor;
- menționarea tratamentului termic;
- condițiile de depozitare și de folosire;
- data durabilității minime se înregistrează sub forma “a se consuma, de preferință, înainte de”, cu menționarea lunii și anului;
- o mențiune care să permită identificarea lotului (această mențiune nu este obligatorie în cazul în care data durabilității minime este indicată prin menționarea clară și necodificată cel puțin a zilei și lunii, în această ordine);
- numele și adresa producătorului/ambalatorului/distribuitorului/importatorului produsului;
- țara de origine a produsului;

Pentru produsele care se comercializează pe teritoriul României informațiile de pe etichete trebuie să fie scrise în limba română, indiferent de țara producătoare, fără a exclude însă prezentarea lor în alte limbi.

Depozitarea produselor se face în încăperi curate, uscate, aerisite, ferite de razele solare și de îngheț, la o temperatură de maxim 20°C și umiditate relativă a aerului de maxim 80 %.

Transportul produselor se va face cu mijloace de transport sa fie autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, curate si acoperite. Conditiiile in care se face transportul trebuie sa asigure integritatea ambalajelor, mentinerea calitatii produselor si protectia contra razelor solare sau a inghetului.

Fiecare transport trebuie sa fie insotit de documente care sa ateste originea, provenienta si securitatea alimentara, precum si de certificate de calitate/declaratii de conformitate, intocmite de producator, conform reglementarilor legale in vigoare.

Materia prima.

1. Definitii si descriere

Materiile prime si auxiliare utilizate la fabricarea compotului de prune trebuie sa corespunda urmatoarelor definitii si descrieri :

a) Fruct - prunele trebuie sa fie proaspete, sanatoase, fara deteriorari, continand toate elementele constitutive esentiale si suficient de coapte pentru a putea fi utilizate dupa aplicarea procedeelor de spalare si indepartare a cozii;

b) Zaharul utilizat in scopuri tehnologice trebuie sa corespunda normativelor tehnice de calitate in vigoare.

c) Apa utilizata in scopuri tehnologice (spalare, sterilizare) trebuie sa corespunda normelor sanitare si conditiilor tehnice de calitate impuse de normativele in vigoare referitoare la apa potabila.

CERINTE ORGANOLEPTICE

Denumirea	Criteriul de admisibilitate
1. Aspectul exterior al recipientului	1. Curat, ermetic inchis, capac nebombat, cu eticheta curata, vizibil imprimata cu toate elementele de identificare , lipita simetric in planul recipientului.
2. Aspectul continutului:	2. Masa fara corpuri straine : cozi, frunze; fara semne de alterare, respectiv mucegai sau fermentare. Siropul trebuie sa fie limpede pana la opalescent.
3. Culoare	3. Caracteristica prunelor fierte in sirop de zahar: rosu-violet deschis pana la rosu-violet inchis , uniforma in toata masa produsului. Decolorarile sau brunificari anormale sunt considerate defecte.
4. Gust si miros	4. Specific compotului de prune; fara gust si miros strain: de fermentare, mucegai; nu este admis gustul amar ;

II.1.7. Gem de piersici

Conditii generale

Gemul de piersici este un amestec cu consistența de gel, obținut din zahăruri, pulpa și/sau piure de piersici și apă.

Cantitatea de pulpa și/sau de piure utilizată pentru fabricarea a 1000 grame de produs finit trebuie să fie de min. 350 grame.

Conținutul de substanță uscată solubilă trebuie să fie de min. 60 %.

Alimentul “gem de piersici” trebuie să fie sanatos, salubru, corespunzător pentru consumul uman, preparat din materii prime și auxiliare sanatoase, fabricat și ambalat în condiții de igienă impuse de reglementările în vigoare.

Materia primă folosită la fabricarea gemului de piersici trebuie să îndeplinească cerințele de calitate și siguranță alimentară pentru fructe proaspete prevăzute de reglementările în vigoare.

Produsul finit “gem de piersici” trebuie să îndeplinească cerințele organoleptice și fizico-chimice prevăzute în standardele în vigoare. Prezența în produsul finit a microorganismelor, parazitilor și substanțelor generate de microorganisme nu trebuie să depășească limitele maxime admise prevăzute de reglementările în vigoare.

Spațiile în care se fabrică produsele finite, incluzând instalațiile și echipamentele aferente, trebuie să îndeplinească cerințele de igienă alimentară, iar personalul trebuie să îndeplinească cerințele de sănătate și calificare stabilite prin reglementările în vigoare.

Se interzice fabricarea și comercializarea produselor care conțin cantități de contaminanți și reziduuri pesticide peste limitele maxime admise prevăzute prin reglementările în vigoare.

Ambalare, etichetare, marcare, depozitare și transport

Ambalajele care intră în contact direct cu alimentele trebuie să fie confecționate din materiale care îndeplinesc cerințele prevăzute de reglementările în vigoare și să aibă capacitatea de **700 – 850 ml**.

Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produselor, să fie curate, uscate și în stare bună. Ambalajele pot fi confecționate din lemn, carton, folie termocontractibilă sau alte materiale care trebuie să corespundă reglementărilor în vigoare.

Etichetarea și marcarea produselor finite trebuie să se facă cu respectarea reglementărilor în vigoare privind etichetarea alimentelor, înscrierea tuturor informațiilor necesare, astfel încât consumatorul să fie informat corect la momentul cumpărării și trebuie să conțină cel puțin următoarele informații :

- denumirea sub care este vândut alimentul;
- mențiunea “fruct utilizat: ... grame pt. 100 g produs finit”;
- mențiunea “zahăr total: ... grame pt. 100 g”, cifra indicată reprezentând valoarea refractometrică a produsului finit, determinată la 20°C;
- cantitatea netă;
- lista ingredientelor;
- menționarea tratamentului termic;
- condițiile de depozitare;

- o mentiune precum “a se pastra la rece dupa deschidere”, pentru produsele a caror concentratie in substanta uscata solubila este mai mica de 63%;
- data durabilitatii minimale se inscrie sub forma “a se consuma, de preferinta, inainte de ...”, cu mentionarea lunii si anului;
- o mentiune care sa permita identificarea lotului (aceasta mentiune nu este obligatorie in cazul in care data durabilitatii minimale este indicata prin mentionarea clara si necodificata cel putin a zilei si lunii, in aceasta ordine);
- numele si adresa producatorului/ambalatorului/distribuatorului/importatorului produsului;
- tara de origine a produsului;

Pentru produsele care se comercializeaza pe teritoriul Romaniei informatiile de

pe etichete trebuie sa fie scrise in limba romana, indiferent de tara producatoare, fara a exclude insa prezentarea lor in alte limbi.

Depozitarea produselor se face in incaperi curate, uscate, aerisite, ferite de razele solare si de inghet, la o temperatura de maxim 20°C si umiditate relativa a aerului de maxim 80 %.

Transportul produselor se va face cu mijloace de transport sa fie autorizate din punct de vedere sanitar veterinar, curate si acoperite. Conditiiile in care se face transportul trebuie sa asigure integritatea ambalajelor, mentinerea calitatii produselor si protectia contra razelor solare sau a inghetului.

Fiecare transport trebuie sa fie insotit de documente care sa ateste originea, provenienta si securitatea alimentara, precum si de certificate de calitate/declaratii de conformitate, intocmite de producator, conform reglementarilor legale in vigoare.

Ingrediente

La fabricarea gemului de piersici se pot utiliza urmatoarele ingrediente:

- miere, conform definitiei din actele normative in vigoare, ca inlocuitor total sau partial al zaharurilor;
- fructe si suc de fructe ;
- uleiuri si grasimi comestibile ca agenti antispumare;
- pectina lichida;
- vanilina.

Materia prima.

1. Definitii si descriere

Materiile prime si auxiliare utilizate la fabricarea gemului de piersici trebuie sa corespunda urmatoarelor definitii si descrieri :

b) Fruct - piersicile trebuie sa fie proaspete, sanatoase, fara deteriorari, continand toate elementele constitutive esentiale si suficient de coapte pentru a putea fi utilizate dupa aplicarea procedeelor de spalare, indepartare a petelor si a cozii;

b) Pulpa : partea comestibila a piersicii intregi, daca este cazul fara coaja, sambure si alte astfel de elemente, care poate fi taiata sau zdrobita, dar care nu a fost transformata in piure;

c) Piure : partea comestibilă a piersicii, dacă este cazul fără coaja, sambure și alte astfel de elemente, care a fost transformată în piure prin pasare sau prin alt procedeu similar.

d) Zaharuri

Se autorizează următoarele zaharuri:

- zaharurile definite conform actelor normative în vigoare;
- sirop de fructoză;
- zaharuri extrase din fruct;
- zahăr nerafinat.

e) Apa utilizată în scopuri tehnologice (spalare, sterilizare) trebuie să corespundă normelor sanitare și condițiilor tehnice de calitate impuse de normativele în vigoare referitoare la apa potabilă.

2. Tratamentul materiilor prime

Fructul, pulpa și piureul de piersici pot fi supuse următoarelor tratamente :

- încălzire, refrigerare sau congelare;
- liofilizare;
- concentrare, în măsura în care tehnic este posibil;
- se admite utilizarea dioxidului de sulf (E220) sau a sarurilor acestuia (E221, E222, E223, E224, E226 și E227) ca auxiliari tehnologici, cu condiția să nu depășească în produsele finite, conținutul maxim stabilit prin actele normative în vigoare.

CERINTE ORGANOLEPTICE

Denumirea	Criteriul de admisibilitate
1. Aspectul exterior al recipientului	1. Curat, ermetic închis, capac nebombat, cu etichetă curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în planul recipientului.
2. Aspectul conținutului:	2. Masă omogenă, densă, fără corpuri străine : samburi, cozi, frunze; fără semne de alterare, respectiv mușgai sau fermentare.
3. Culoare	3. Caracteristică piersicilor fierte: portocaliu închis până la cărămiziu, uniformă în toată masa produsului. Decolorările sau brunificările anormale sunt considerate defecte.
4. Gust și miros	4. Specific concentratelor de piersici; fără gust și miros străin: de afumat, ars, fermentare, mușgai; nu este admis gustul amar sau acru;

Ofertele se pot depune pentru unul sau mai multe loturi .

Ofertele vor fi insotite de cate doua mostre din fiecare produs , din care :

- o mostra pentru verificarea proprietatilor organoleptice si fizico-chimice ;
- o mostra martor care se va pastra pe intreaga perioada de valabilitate a contractului .

Acestea vor fi indentificate cu o eticheta stampilata pe care se va mentiona: denumirea ofertantului, adresa si sintagma „*Mostra de produs pentru achizitia de _____ organizata de SPITALUL MUNICIPAL DE URGENTA PASCANI*”.

Oferta si mostrele trebuie sa respecte intocmai specificatiile tehnice min male din caietul de sarcini. Ele se vor depune la secretariatul autoritatii contractante situat in str. Gradinitei, nr. 5, loc.Pascani, jud.Iasi, cod postal 705200, direct sau prin posta, in zilele lucratoare, intre orele 08.00 – 16.00, cu confirmare de primire, pana la data de 18.10.2018 orele 14.00.

Produsele ce vor fi livrate ulterior, pe toata durata contractului de furnizare, trebuie sa fie identice cu acestea.

II.2. Produsele vor fi livrate la sediul achizitorului, in zilele lucratoare, intre orele 08.00 – 12.00, cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar, in termen de max. 7 zile de la data transmiterii comenzilor de catre achizitor.

CAPITOLUL III – CERINTE FINANCIARE MINIMALE OBLIGATORII :

- Durata contractului/contractelor de furnizare va fi pana la 31.12.2018, cu posibilitatea prelungirii acestuia/acestora prin acte aditionale.

- Facturile vor fi achitate cu ordin de plata in maxim 45 de zile de la receptia produselor .

- Pretul va fi exprimat in lei/kg pe fiecare lot in parte, fara TVA si va fi ferm, fara posibilitatea ajustarii pe toata durata contractului.

- Limba de redactare a ofertei va fi limba romana.

- Cheltuielile de transport cad in sarcina furnizorului.

- Pretul transportului va fi inclus in oferta.

Compartiment de specialitate
As. Comonita Loredana



Avizat
Consilier juridic
Jrs. Anton Vasile

C.O.