



MINISTERUL  
TINERETULUI ȘI SPORTULUI



**DIRECTIA JUDETEANA PENTRU SPORT SI TINERET VRANCEA**

Nr. 1356/18.06.2018

Se aproba,  
Director executiv  
Daniel Gongu



DOCUMENTAȚIE DE ATRIBUIRE  
PENTRU ACHIZITIA DIRECTA – prin anunt de publicitate  
„Achiziționare ALIMENTE pentru Centrul de Agreement Galaciuc aparținând Direcției Județene pentru Sport și Tineret Vrancea „

CAIETUL DE SARCINI 2018

I. Estimarea cantitatilor

**LAPTE SI PREPARATE DIN LAPTE**

Nr. crt	Denumire produs	Descriere	U.M	Cantitate minima estimata	Cantitate maxima estimata	Pret cu TVA)
1	Telemea de vaca	50% pret 50% calitate 10% continut – lapte de vaca pasteurizat, coagulat cu cheag, 10% fara conservanti, maturata in saramura 10% grasime minim 40% raportata la substanta uscata 10% forma paralelipedica 10% ambalare vrac, galeti 15 kg <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – amestec de lapte, folosirea conservantilor</b> <b>5 puncte – amestec de lapte, folosirea conservantilor, sub 40 % grasime raportata la substanta uscata</b> <b>3 puncte – amestec de lapte, continut mare de apa, forma si ambalare necorespunzatoare, sub 30% grasime raportata la substanta uscata</b>	kg	25	43	
2	Cascaval	50% pret 50% calitate 10% continut – lapte de vaca, coagulat cu cheag, maturat 10% fara conservanti 10% grasime minim 40% , substanta uscata minim 52 % 10% forma dreptunghiulara, ambalat in folie termocontractabila 10% greutate /buc intre 700 – 1000 g <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – amestec de lapte, folosirea conservantilor</b> <b>5 puncte – amestec de lapte, folosirea conservantilor, sub 40 % grasime raportata la substanta uscata</b> <b>3 puncte – amestec de lapte, continut mare de apa, forma si ambalare necorespunzatoare, sub 30% grasime raportata la substanta uscata</b>	kg	25	43	
3	Branza proaspata de vaca	50% pret 50% calitate 10% continut – lapte de vaca, insamantare culturi lactice 10% continut minim de 27% grasime , fara consrvanti 10% umiditate -- minim 70% 10% greutate fixa 1000 g 10% ambalaj – galetuta plastic <b>10 puncte – toate criteriile</b>	kg	55	95	

		<p>7 puncte – grasime sub 27 %  5 puncte – grasime sub 27%, umiditate mai mare de 70 %, aciditate  3 puncte – grasime sub 27 %, umiditate mai mare de 70 %, ambalaj deteriorat</p>				
4	Branza topita cu smantana	<p>50% pret  50% calitate  10% continut – 50% grasime – 50 % substanta uscata  10 % forma de triunghi  10% greutate – 140 g / cutie, / 8 triunghiuri/cutie  10% ambalaj intact  10% la consum fara urme de mucegai  <b>10 puncte – toate criteriile</b>  <b>7 puncte – continut mai mic de 50% de grasime</b>  <b>5 puncte – ambalaj necorespunzator</b>  <b>3 puncte – continut ridicat de sare</b></p>	cut	133	230	
5	Unt	<p>50% pret  50% calitate  10% continut – smantana prelucrata prin pasteurizare  10% fara conservanti  10% grasime 82%, substanta uscata 35%  10% greutate – 25 g/ pachet  10% ambalaj – hartie metalizata  <b>10 puncte – toate criteriile</b>  <b>7 puncte – continut de grasime mai mic sau mai mare de 85%</b>  <b>5 puncte – continut de grasime mai mic sau mai mare de 65% si gramaj mai mare</b>  <b>3 puncte- continut de grasime mai mic sau mai mare de 65% si gramaj mai mare, ambalaj necorespunzator</b></p>	buc	265	420	
6	Smantana	<p>50% pret  50% calitate  10% continut – lapte de vaca pasteurizat,  10% fara conservanti si stabilizatori  10% continut de grasime 12 % , substante proteice minim 1,4 %  10% greutate fixa 850 g  10% ambalare individuala , galetute 850g  <b>10 puncte – toate criteriile</b>  <b>7 puncte – continut cu conservanti, adausuri de lapte praf</b>  <b>5 puncte – continut cu conservanti, adausuri de lapte praf, continut grasime mai mare sau mai mic de 12 %</b>  <b>3 puncte – continut cu conservanti, adausuri de lapte praf, continut grasime mai mare sau mai mic de 12 % grasime, ambalaj necorespunzator</b></p>	kg	50	86	
7	Lapte dulce de vaca	<p>50% pret  50% calitate  10% continut – lapte de vaca pasteurizat la temperatura inalta  10% grasime 1.8% , substanta uscata 8.5%  10% fara conservanti  10% greutate fixa – 1 l  10% ambalare – cutii carton  <b>10 puncte – toate criteriile</b>  <b>7 puncte – grasimi sub 1.8 %, substanta uscata mai mult de 8.5</b>  <b>5 puncte – grasimi sub 1.8 %, substanta uscata mai mult de 8.5, continut cu conservanti, adausuri de lapte praf</b>  <b>3 puncte – grasimi sub 1.8 %, substanta uscata mai mult de 8.5, continut cu conservanti, adausuri de lapte praf, ambalaj necorespunzator</b></p>	l	8	15	
		<p>50% pret  50% calitate  10% continut – lapte de vaca pasteurizat, omogenizat, cu fermenti, suta la suta natural  10% grasime 2.8%  10% fara conservanti , fara adausuri  10% greutate fixa – 130-150g  10% ambalare – recipient plastic</p>				

8	Iaurt	<b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – grasimi sub /peste 2.8%, cu adausuri</b> <b>5 puncte – grasimi sub /peste 2.8%, omogenizat cu fermenti sintetici</b> <b>3 puncte – grasimi sub /peste 2.8%, omogenizat cu fermenti sintetici, ambalaj necorespunzator , greutate mai mica de 130 sau mai mare de 150</b>	buc	475	818	
9	Branza tip mozzarella	50% pret 50% calitate 10% continut – lapte de vaca, coagulata cu cheag natural si sare 10% culoare alba, nuanta laptoasa, opalescenta 10% textura compacta, usor elastica, catifelata, moale 10% la taiere sa nu se prelinga mult zer 10% sub forma cilindrica, pasteurizata, ambalaj transparent, greutate /buc intre 700 – 1000 g <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – fara amestec de lapte, fara conservanti</b> <b>5 puncte – fara amestec de lapte, folosirea conservantilor, la taiere sa curga mai mult zer</b> <b>3 puncte – fara amestec de lapte, folosirea conservantilor, la taiere sa curga mai mult zer, ambalare necorespunzatoare, greutate mai mica de 700 k</b>	kg	25	43	

**LOTUL 2 - CARNE SI PREPARATE DIN CARNE**  
**(CPV 15100000-9 Produse de origine animală, carne și produse din carne)**

Nr. crt	Denumire produs	Descriere	U.M.	Cantitate minima estimata	Cantitate maxima estimata	PRET (FĂRĂ TVA)
1	Muschi tiganesc	50% pret 50% calitate 10% continut – muschi de porc, fara untura topita in suprafata. 10% mod preparare – produs fiert si afumat 10% aspect - culoare uniforma brună, iar pe sectiune, carne de culoare roscata. 10% produsul nu trebuie sa prezinte gust sau miros strain si trebuie sa aiba o consistenta frageda, semitare. 10% ambalare - produs nefeliat si vidat <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – mai putin de 90% carne</b> <b>5 puncte – mai putin de 90 % carne, neafumat, continut apos, nevidat</b> <b>3 puncte – mai putin de 90 % carne, neafumat, suprafata lipicioasa, nevidat</b>	kg	45	70	
2	Pastrama porc	50% pret 50% calitate 10% continut – pulpa porc cu un strat de sub 5 mm grasime 10% mod preparare – preparat fiert si dublu afumat 10% aspect - culoare uniforma bruna, iar pe sectiune, carne de culoare roscata. 10% produsul nu trebuie sa prezinte gust sau miros strain si trebuie sa aiba o consistenta frageda, semitare. 10% ambalare - produs nefeliat si vidat <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – mai mult 5 mm grasime</b> <b>5 puncte – mai mult de 7 mm grasime, nefiarta, neafumata</b> <b>3 puncte – mai mult de 10 mm grasime , nefiarta, neafumata, nevidat</b>	kg	20	21	
3	Salam taranesc	50% pret 50% calitate 10% continut – carne de porc si vita, slanina, sare, condimente 10% mod preparare - produs fiert si afumat 10% aspect -membrana artificiala necomestibila, suprafata exterioara trebuie sa fie curata, nelipicioasa si fara pete de mucegai, fara semne de infestare 10% produsul nu trebuie prezinte consistenta scazuta, miros neplacut, goluri de aer 10% ambalare - produs nefeliat si vidat <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – mai putin de 70% carne</b> <b>5 puncte – mai putin de 60 % carne, neafumat</b> <b>3 puncte – mai putin de 50 % carne, neafumat, suprafata lipicioasa, nevidat</b>	kg	37	57	
4	Sunca presata de porc	50 % pret 50% calitate 10% continut – carne de porc 70 %, condimente naturale 10% mod de preparare – produs preparat fiert 10% aspect - membrana artificiala necomestibila, curata , nelipicioasa 10% continut scazut de sare, amidon 10% compozitie omogena, la taiere, felia sa fie ferma si elastica <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – mai putin de 70% carne</b> <b>5 puncte – mai putin de 60 % carne, continut mare de sare</b> <b>3 puncte – mai putin de 50 % carne, continut mare de sare, compozitie neomogena , membrana lipicioasa</b>	kg	25	35	

5	Carnati taranesti	<p>50% pret 50% calitate 10% continut – carne de porc si vita, slanina, sare, condimente 10% mod preparare - produs fiert si afumat 10% aspect -membrana artificiala comestibila, suprafata exterioara trebuie sa fie curata, nelipicioasa si fara pete de mucegai, fara semne de infestare 10% produsul nu trebuie prezinte consistenta scazuta, miros neplacut, goluri de aer 10% ambalare - greutate/ ambalaj – 1 kg, produs vidat</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alt tip de carne</b> <b>5 puncte – alt tip de carne, cu conservanti, , neafumat</b> <b>3 puncte – alt tip carne, neafumat, suprafata lipicioasa, nevidat, ambalaj necorespunzator</b></p>	kg	105	156
6	Cremvursti pui	<p>50% pret 50% calitate 10 % continut – carne de pui 100% 10% mod de preparare – preparat fiert si afumat 10% ambalat in membrana naturala sau artificiala-comestibila 10% la atingere, produsul sa nu fie lipicios 10% greutate - aprox 30 gr/buc</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – mai putin de 100% carne</b> <b>5 puncte – mai putin de 80 % carne, neafumat</b> <b>3 puncte – mai putin de 60 % carne, neafumat, sub greutate, membrana lipicioasa</b></p>	kg	50	75
7	Sunculita	<p>50% pret 50% calitate 10% continut – carne porc cu un strat de pana in 5 mm de grasime 10% mod preparare – preparat fiert si dublu afumat 10% aspect - culoare uniforma bruna, iar pe sectiune, carne de culoare roscata. 10% produsul nu trebuie sa prezinte gust sau miros strain si trebuie sa aiba o consistenta frageda, semitare. 10% ambalare - produs nefeliat si vidat</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – mai mult de 5 mm grasime</b> <b>5 puncte – mai mult de 7 mm grasime, nefiarta, neafumata</b> <b>3 puncte – mai mult de 10 mm grasime , nefiarta, neafumata, nevidata</b></p>	kg	37	55
8	Ciolan porc afumat si dezosat	<p>50% pret 50% calitate 10% continut – carne porc cu un strat mai subtire de 5 mm de grasime 10% mod preparare – preparat fiert si dublu afumat 10% dezosat 10% nelipicios la atingere , fara urme de mucegai 10% greutate/ buc /cca 1000 g</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – mai mult de 5 mm grasime</b> <b>5 puncte – mai mult de 7 mm grasime, neafumat, cu os</b> <b>3 puncte – mai putin de 10 mm grasime, neafumat, cu os, sub greutate, nevidat</b></p>	kg	65	95
9	Bacon	<p>50% pret 50% calitate 10% continut – 3 straturi de carne cu 2 straturi de grasime 10% mod preparare – preparat fiert si afumat 10% aspect - culoare uniforma bruna, iar pe sectiune, carne de culoare roscata. 10% cca 5 cm grosime, produsul nu trebuie sa prezinte gust sau miros strain si trebuie sa aiba o consistenta frageda, semitare. 10% ambalare - produs nefeliat si vidat</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – mai mult de 2 straturi de grasime</b> <b>5 puncte – mai mult de 2 straturi de grasime, nefiet, neafumat</b></p>	kg	25	34

		<b>3 puncte – mai mult de 2 straturi de grasime, nefiert, neafumat, cu mult peste dimensiune si nevidat</b>				
10	Pulpa vita fara os	50% pret 50% calitate 10% suprafata uscata si pelicula de suprafata de culoare roz pana la rosu 10% in sectiune usor umeda, tendoane lucioase, elastice si tari, consistenta ferma si elastica 10% gust specific, fara cheaguri sau portiuni murdare, miros caracteristic 10% fara resturi de os 10% transata in bucati mari <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – culoare si pelicula necorespunzatoare</b> <b>5 puncte – culoare si pelicula necorespunzatoare, miros nespecific si portiuni murdare</b> <b>3 puncte – culoare si pelicula necorespunzatoare, miros nespecific, portiuni murdare, cheaguri de sange, bucati mici in greutate</b>	kg	325	480	
11	Pulpa porc fara os	50% pret 50% calitate 10% fara strat de grasime ,suprafata uscata si pelicula de suprafata de culoare roz pana la roz intens 10% in sectiune usor umeda, tendoane lucioase, elastice si tari, consistenta ferma si elastica 10% gust specific, sau portiuni murdare, miros caracteristic 10% fara cheaguri de sange 10% transata in bucati mari <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – culoare si pelicula necorespunzatoare</b> <b>5 puncte – culoare si pelicula necorespunzatoare, miros nespecific si portiuni murdare</b> <b>3 puncte – culoare si pelicula necorespunzatoare, miros nespecific, portiuni murdare, cheaguri de sange, bucati mici in greutate</b>	kg	200	230	
12	Ceafa de porc	50% pret 50% calitate 10% carne de porc cu straturi subtiri de grasime, suprafata uscata si pelicula de suprafata de culoare roz pana la roz intens 10% in sectiune usor umeda, tendoane lucioase, elastice si tari, consistenta ferma si elastica 10% gust specific, sau portiuni murdare, miros caracteristic 10% fara cheaguri de sange 10% transata in bucati mari <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – culoare si pelicula necorespunzatoare</b> <b>5 puncte – culoare si pelicula necorespunzatoare, miros nespecific si portiuni murdare</b> <b>3 puncte – culoare si pelicula necorespunzatoare, miros nespecific, portiuni murdare, cheaguri de sange, bucati mici in greutate</b>	kg	105	157	
13	Pulpa pui cu spate	50% pret 50% calitate 10% calitatea I, greutate - 300 gr/buc, culoare galbuie 10% fara resturi de fulgi, miros necorespunzator 10% la sectionare fara cheaguri de sange si leziuni osoase 10% produs refrigerat 10% baxuri de 50 buc 10 puncte – toate criteriile <b>7 puncte – greutate sub 300 gr/buc, culoare necorespunzatoare</b> <b>5 puncte – greutate sub 250 gr/buc, culoare necorespunzatoare, cheaguri de sange la sectionare</b> <b>3 puncte – greutate sub 200 gr/buc, culoare necorespunzatoare, cheaguri de sange, leziuni osoase, ambalate sub 50 buc/bax</b>	kg	395	590	

14	Piept pui dezosat	50% pret 50% calitate 10% calitatea I, greutate - 350 -370 gr/buc, fara pielita 10% culoare roz, nefranjurat 10% miros corespunzator 10% la sectionare fara cheaguri de sange si resturi de os 10% produs refrigerat 10 puncte – toate criteriile <b>7 puncte – greutate sub 350 gr/buc, culoare  necorespunzatoare</b> <b>5 puncte – greutate sub 300 gr/buc, culoare  necorespunzatoare, cheaguri de sange la sectionare</b> <b>3 puncte – greutate sub 280 gr/buc, culoare  necorespunzatoare, cheaguri de sange, resturi de oase</b>	kg	115	170	
----	----------------------	--	----	-----	-----	--

**LOTUL 3 - LEGUME – FRUCTE**  
**(CPV 15300000-1 Fructe, legume și produse conexe)**

Nr. crt	Denumire produs	Descriere	U.M.	Cantitate minima estimata	Cantitate maxima estimata	PRET (FĂRĂ TVA)
1	Ceapa	50% pret 50% calitate 10% soi de vara 10% culoare galbena 10% forma rotunda 10% sa nu fie incoltita, moale si cu miros specific alterarii 10% ambalata in saci rafie ,greutate 5 -10 kg/sac <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alt soi, alta culoare</b> <b>5 puncte – alt soi, alta culoare, alta forma</b> <b>3 puncte – alt soi, alta culoare, alta forma, incoltita si miros specific alterarii, ambalata in saci mai mari de 10 kg</b>	kg	115	170	
2	Morcov	50% pret 50% calitate 10% varietate timpurie 10% culoare – portocaliu intns 10% forma cilindrica, fara ramificatii 10% sa nu prezinte semne de putrezire apoasa 10% ambalata in saci rafie ,greutate 5 -7 kg/sac <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alt soi, alta culoare</b> <b>5 puncte – alt soi, alta culoare, alta forma</b> <b>3 puncte – alt soi, alta culoare, alta forma, cu semne de putrezire apoasa , ambalati in saci mai mari de 7 kg</b>	kg	50	75	
3	Telina radacina	50% pret 50% calitate 10% varietate timpurie 10% culoare – alba 10% forma rotunda , fara striatii, fara ramificatii 10% sa nu fie seaca, deshidratata 10% ambalata in saci rafie ,greutate 250-300 g/buc <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alta varietate, alta forma</b> <b>5 puncte – alta varietate, alta forma, cu stiarii</b> <b>3 puncte – alta varietate, alta forma, cu stiarii, greutate mai mica de 250 g sau mai mare de 300g/buc</b>	kg	12	18	
4	Pastarnac	50% pret 50% calitate 10% varietate timpurie 10% culoare – portocaliu intns 10% forma tronconica, fara ramificatii 10% sa nu prezinte semne de putrezire apoasa 10% ambalata in saci rafie ,greutate 5 -7 kg/sac <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alt soi, alta culoare</b> <b>5 puncte – alt soi, alta culoare, alta forma</b> <b>3 puncte – alt soi, alta culoare, alta forma, cu semne de putrezire apoasa , ambalat in saci mai mari de 7 kg</b>	kg	12	18	
5	Rosii	50% pret 50% calitate 10% varietate timpurie 10% culoare – rosu intens, 10% forma rotunda, ferma, carnoasa 10% sa fie rezistente la pastrare, sa nu prezinte urme de lovire 10% ambalate in ladite din lemn , greutate maxima 3 kg	kg	150	225	



		<b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alt soi, alta culoare, alta forma</b> <b>5 puncte – alt soi, alta culoare, alta forma, deteriorate</b> <b>3 puncte – alt soi, alta culoare, alta forma, putrezire apoasa , nerespectarea greutatii pe ambalaj</b>				
6	Castraveti	50% pret 50% calitate 10% varietate timpurie 10% forma cilindrica, alungit, margini rotunde , lungime 10 cm 10% suprafata teoasa cu prezenta tepilor si broboane netede 10% sa fie rezistenti la pastrare si sa nu fie ofiliti 10% ambalati in ladite de carton, greutate maxima 5 kg/cutie <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alta varietate, alta forma si dimensiune</b> <b>5 puncte – alta varietate, alta forma, alta dimensiune, fara tepi, fara broboane netede, ofiliti</b> <b>3 puncte – alta varietate, alta forma, si alta lungime, fara tepi, fara broboane, netede, ofiliti, deformati, ambalati necorespunzator</b>	kg	88	129	
7	Ardei gras galben	50% pret 50% calitate 10% varietate timpurie 10% culoare – galben, 10% sa fie fermi si sa nu fie deformati 10% sa fie rezistenti la pastrare si sa nu fie ofiliti 10% ambalati in saci rafie ,greutate 5 kg/sac <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alt soi, alta culoare</b> <b>5 puncte – alt soi, alta culoare, deformati, ofiliti</b> <b>3 puncte – alt soi, alta culoare, ofiliti, deformati, ambalati necorespunzator</b>	kg	100	150	
8	Ardei gras rosu	50% pret 50% calitate 10% varietate timpurie 10% culoare – rosie 10% sa fie fermi si sa nu fie deformati 10% sa fie rezistenti la pastrare si sa nu fie ofiliti 10% ambalati in saci rafie ,greutate 5 kg/sac <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alt soi, alta culoare</b> <b>5 puncte – alt soi, alta culoare, deformati, ofiliti</b> <b>3 puncte – alt soi, alta culoare, ofiliti, deformati, ambalati necorespunzator</b>	kg	17	20	
9	Ardei iute	50% pret 50% calitate 10% varietate timpurie 10% culoare – rosie - verde 10% sa fie fermi si sa nu fie deformati 10% sa fie rezistenti la pastrare si sa nu fie ofiliti 10% ambalati in pungi polietilena ,greutate- 1 kg/punga <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alta varietate, alta culoare</b> <b>5 puncte – alta varietate, alta culoare, deformati, ofiliti</b> <b>3 puncte – alta varietate, alta culoare, ofiliti, deformati, ambalati necorespunzator</b>	kg	12	15	
10	Usturoi autohton	50% pret 50% calitate 10% capatana acoperita de coaja groasa de culoare rosu -violet 10% capatana mare- 4-6 bulbi carnosi 10% bulbii sa nu incoltiti 10% capatana sa nu fie deshidratata si fara pete de mucegai 10% ambalati in saci de rafie, greutate fixa – 1 kg/ sac <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alta varietate, alta culoare</b> <b>5 puncte – alta varietate, alta culoare, capatana sa nu fie formata din mai multi bulbi</b>	kg	2	4	

		<b>3 puncte – alta varietate, alta culoare, capatana ofilita, incoltita, cu mai multi bulbi, cu urme de mucegai, ambalat necorespunzator</b>				
11	Leustean	50% pret 50% calitate 10% frunze de culoare verde crud , cu miros specific 10% planta sa nu fie ajunsa la maturitate, frunze de dimensiuni medii 10% frunzele sa nu prezinte pete de diverse culori, sa nu fie ofilite 10% sa nu prezinte paraziti pe frunze 10% livrat in caserole <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – frunze cu pete galbene si ofilite</b> <b>5 puncte – frunze de dimensiuni mari, ofilite, cu pete, sau perforate</b> <b>3 puncte – frunze galbene, ofilite, perforate, cu miros nespecific, neambalat</b>	leg	50	70	
12	Marar	50% pret 50% calitate 10% frunze de culoare verde crud , cu miros specific 10% planta sa nu fie ajunsa la maturitate, frunze de dimensiuni medii 10% frunzele sa nu prezinte pete de diverse culori, sa nu fie ofilite 10% sa nu prezinte paraziti pe frunze 10% livrat in caserole <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – frunze cu pete galbene si ofilite</b> <b>5 puncte – frunze de dimensiuni mari, ofilite, cu pete, sau perforate</b> <b>3 puncte – frunze galbene, ofilite, perforate, cu miros nespecific, neambalat</b>	leg	50	70	
13	Patrunjel	50% pret 50% calitate 10% frunze de culoare verde crud , cu miros specific 10% planta sa nu fie ajunsa la maturitate, frunze de dimensiuni medii 10% frunzele sa nu prezinte pete de diverse culori, sa nu fie ofilite 10% sa nu prezinte paraziti pe frunze 10% livrat in caserole 10 puncte – toate criteriile 7 puncte – frunze cu pete galbene si ofilite 5 puncte – frunze de dimensiuni mari, ofilite, cu pete, sau perforate 3 puncte – frunze galbene, ofilite, perforate, cu miros nespecific, neambalat	leg	125	150	
14	Mere	50% pret 50% calitate 10% soi de culoare rosu - mixt 10% intregi, sanatoase, nu atinse de putregai, lipsite de paraziti 10% fermitate satisfacatoare fara umiditate exterioara mare , lipsite de materii straine vizibile 10% la 1 kg de mere sa intre maxim 8 mere 10% ambalate in ladite din carton cu posibilitatea de aerisire, greutatea maxima 10kg/ladita <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alt soi, atinse de putregai, paraziti prezenti</b> <b>5 puncte – alt soi, atinse de putregai, paraziti prezenti, fructele de calibru mic</b> <b>3 puncte – alt soi, atinse de putregai, paraziti prezenti, fructe de calibru mic, umiditate exterioara mare, prezenta unor mirosuri straine, ambalaj necorespunzator</b>	kg	150	220	
		50% pret 50% calitate 10% soi de culoare rosu aprins, invelis lucios , fin, fara puf 10% intregi, sanatoase, nu atinse de putregai, lipsite de paraziti 10% fermitate satisfacatoare fara umiditate exterioara mare , lipsite de materii straine vizibile				

15	Nectarine	10% greutate medie pe fruct – 100 g 10% ambalate in ladite din carton cu alveole si posibilitatea de aerisire, greutatea maxima 5 kg/ladita <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alt soi, atinse de putregai, paraziti prezenti</b> <b>5 puncte – alt soi, atinse de putregai, paraziti prezenti, fructele de calibru foarte mic</b> <b>3 puncte – alt soi, atinse de putregai, paraziti prezenti, fructe de calibru foarte mic, umiditate exterioara mare, prezenta unor mirosuri straine, ambalaj necorespunzator</b>	kg	175	260	
16	Lamai	50% pret 50% calitate 10% soi de culoare galben stralucitor 10% forma sferica alungita 10% fara umiditate exterioara, pulpa succulenta 10% refrigerate pentru a nu face mucegai 10% ambalate in sac rafie, greutate maxima 1 kg/sac <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alt soi, alta culoare, alta forma</b> <b>5 puncte – alt soi, alta culoare, alta forma, nerefrigerate</b> <b>3 puncte – alt soi, alta forma, alta culoare, cu urme de mucegai si zone moi, ambalate in saci cu greutate mai mare</b>	kg	6	8	
17	Pepene	50% pret 50% calitate 10% soi de culoare verde , cu miez rosu aprins 10% forma sferica 10% greutate minima /buc 4 kg 10% coaja curata, intacta 10% sa nu fie crapati din diverse motive 10 puncte – toate criteriile 7 puncte – alt soi, alta culoare, alta forma, nerespectarea greutatii 5 puncte – alt soi, alta culoare, alta forma, cu miez de alta culoare, nerespectarea greutatii 3 puncte – alt soi, alta forma, alta culoare, cu miez de alta culoare, murdari de pamant, si crapati, nerespectarea greutatii	kg	250	350	
18	Varza alba	50% pret 50% calitate 10% soi de culoare verde deschis 10% capatana rotunda ferma si densa, fara crapaturi 10% frunze lucioase, colorate, clare, fara lovituri sau pete 10% capatana sa fei curata si fara paraziti externi 10% greutate 1000 – 2000 g / buc, ambalata in saci rafie <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alt soi, alta culoare, alta forma, afanata, crapacioasa</b> <b>5 puncte – alt soi, alta culoare, alta forma, afanata, crapacioasa, paraziti externi</b> <b>3 puncte – alt soi, alta forma, alta culoare, alta forma, afanata, crapacioasa, paraziti exteri, frunze cu pete si greutate necorespunzatoare</b>	kg	115	170	
19	Cartofi	50% pret 50% calitate 10% semitimpurii 10% sa nu fie stricati, incoltiti, deshidratati 10% soi de culoare alba 10% forma - rotunda 10% ambalat in saci rafie ,greutate 10 -15 kg/sac <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – soi tarziu, stricati</b> <b>5 puncte – alt soi tarziu, stricati, deshidratati</b> <b>3 puncte – alt soi tarziu, stricati, deshidratati, culoare rosie si greutate peste 15 kg/sac</b>	kg	450	675	

**LOTUL 4 - PAINE SI PATISERIE****(CPV 15810000-9 Produse de panificație, produse de patiserie și de cofetărie proaspete)**

Nr. crt	Denumire produs	Descriere	U.M.	Cantitate minima estimata	Cantitate maxima estimata	PRET (FĂRĂ TVA)
1.	Eclere umplutura diversa	50% pret /50% calitate 10 % produs de patiserie 10% aluat caracteristic 10% umplutura – umplutura diversa 10% forma patrata , greutate 100g/buc 10% ambalaj transparent, individual 10 puncte – toate criteriile <b>7 puncte – alt continut in aluat , alta forma</b> <b>5 puncte – alta forma, alta umplutura, gust necaracteristic</b> <b>3 puncte – alta forma, alta umplutura, gust necaracteristic, neambalate individual, deformate</b>	buc	485	600	
2.	Paine	50% pret 50% calitate 10% aluat din faina, apa si sare 10% feliata,forma alungita, greutate 300g/buc 10% culoare caracteristica sortimentului, 10% gust caracteristic 10% ambalaj transparent, individual <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – nefeliata,alt continut in aluat , alta forma</b> <b>5 puncte – nefeliata,alta forma, gust amar acru, sau prea sarat</b> <b>3 puncte – nefeliata,aspect deformat, miros acru, ranced , mucegai, sau alt miros necaracteristic</b>	buc	2500	3700	
3.	Branzoaice	50% pret 50% calitate 10 % produs de patiserie 10% aluat din faiana, apa, sare, grasime 10% umplutura – branza dulce 10% forma patrata , greutate 100g/buc 10% ambalaj transparent, individual <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alt continut in aluat , alta forma</b> <b>5 puncte – alta forma, alta umplutura, gust necaracteristic</b> <b>3 puncte – alta forma, alta umplutura, gust necaracteristic, neambalate individual, deformate</b>	buc	485	725	
4.	Placinta diverse sortimente	50% pret 50% calitate 10 % produs de patiserie 10% aluat din faiana, apa, sare, grasime 10% umplutura – umplutura diversa 10% forma patrata , greutate 100g/buc 10% ambalaj transparent, individual <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alt continut in aluat , alta forma</b> <b>5 puncte – alta forma, alta umplutura, gust necaracteristic</b> <b>3 puncte – alta forma, alta umplutura, gust necaracteristic, neambalate individual, deformate</b>	buc	485	725	

**LOTUL 5 – DIVERSE PRODUSE ALIMENTARE**  
**(CPV 15800000-6 Diverse produse alimentare)**

Nr. crt	Denumire produs	Descriere	U.M.	Cantitate minima estimata	Cantitate maxima estimata	PREȚ (FĂRĂ TVA)
1	Rosii decojite cubulete in suc de rosii	50% pret 50% calitate 10% rosii decojite si taiate in suc de rosii 10% produs pasteurizat 10% continut scazut de sare, fara conservanti 10% ambalaj – cutie cu cheita 10% greutate 400 g /cutie <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – rosii nedecojite si nepasteurizate, cutie fara cheita</b> <b>5 puncte – rosii nedecojite, nepasteurizate, concentratie mare de sare, conservanti, cutie fara cheita</b> <b>3 puncte – rosii nedecojite, nepasteurizate, concentratie mare de sare, conservanti, cutie fara cheita, greutate mai mica sau mai mare de 400 g / cutie</b>	buc	120	180	
2	Zarzavat ciorba	50% pret 50% calitate 10% rosii cubulete decojite, ardei gras, verdeata 10% produs sterilizat 10% masa neta 670g, masa solida 540g 10% ambalaj – borcan cu filet 10% fara conservanti <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – rosii nedecojite si nesterilizat</b> <b>5 puncte – rosii nedecojite, nesterilizat, compozitie turbure, si alte ingrediente in continut</b> <b>3 puncte rosii nedecojite, nesterilizat, compozitie turbure, alte ingrediente in continut, compozitie turbure, masa neta sa nu fie mai mica de 670g si masa solida mai mica de 540 g/borcan</b>	buc	75	115	
3	Fasole boabe fiarta	50% pret 50% calitate 10% fasole boabe alba 10% produs pasteurizat 10% continut scazut de sare, fara conservanti 10% ambalaj – cutie cu cheita 10% greutate 424 ml /cutie <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – boabe de alta culoare, nepasteurizata, cu conservanti, cutie fara cheita</b> <b>5 puncte – boabe de alta culoare, nepasteurizata, cu conservanti, cutie fara cheita, concentratie mare de sare</b> <b>3 puncte – boabe de alta culoare, nepasteurizata, cu conservanti, cutie fara cheita, concentratie mare de sar, ambalaj deteriorat, masa neta mai mare sau mai mica de 425 ml</b>	buc	250	375	
4	Fasole pastai la borcan	50% pret 50% calitate 10% fasole pastai galbena rotunda 10% produs sterilizat 10% continut scazut de sare, fara conservanti 10% ambalaj – borcan cu filet 10% capacitate recipient 720ml, cantitate neta 680g <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – pastai de alta culoare, produs nesterilizat,</b>	buc	250	375	

		<p>recipient mai mic de 720 ml</p> <p><b>5 puncte – pastai de alta culoare, produs nesterilizat, pastai de dimensiuni f mici, concentratie mare de sare</b></p> <p><b>3 puncte - pastai de alta culoare, produs nesterilizat, pastai de dimensiuni f mici, concentratie mare de sare, cu conservanti, cantitatea neta mai mica de 680g/borcan</b></p>				
5	Mazare la borcan	<p>50% pret</p> <p>50% calitate</p> <p>10% mazare fiarta foarte bine</p> <p>10% produs sterilizat</p> <p>10% continut scazut de sare, fara conservanti</p> <p>10% ambalaj – borcan cu filet</p> <p>10% capacitate recipient 720ml, cantitate neta 420g</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b></p> <p><b>7 puncte – boabe tari, produs nesterilizat, recipient mai mic de 720 ml , compozitie tulbure</b></p> <p><b>5 puncte – boabe tari, produs nesterilizat, recipient mai mic de 720 ml, compozitie tulbure</b></p> <p><b>3 puncte - boabe tari, produs nesterilizat, recipient mai mic de 720 ml, compozitie tulbure, depuneri sedimentare,</b></p>	buc	163	238	
6	Ciuperci taiate la cutie	<p>50% pret</p> <p>50% calitate</p> <p>10% ciuperci albe taiate</p> <p>10% produs pasteurizat</p> <p>10% continut scazut de sare, fara conservanti</p> <p>10% ambalaj – cutie cu cheita</p> <p>10% cantitatea neta 360 g, cantitatea neta scursa 210 g</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b></p> <p><b>7 puncte – ciuperci intregi de culoare bruna, produs nepasteurizat, cutie fara cheita</b></p> <p><b>5 puncte – ciuperci intregi de culoare bruna, produs nepasteurizat, cutie fara cheita, continut crescut de sare</b></p> <p><b>3 puncte - ciuperci intregi de culoare bruna, produs nepasteurizat, cutie fara cheita, continut crescut de sare, conservant, ambalaj mai mic sau mai mare de 360 g</b></p>	buc	120	177	
7	Castraveti la otet	<p>50% pret</p> <p>50% calitate</p> <p>10% castraveti cu dimensiuni intre 4 si 7 cm</p> <p>10% produs sterilizat</p> <p>10% continut scazut de sare, fara conservanti</p> <p>10% ambalaj – borcan cu filet</p> <p>10% canatitate neta 680g, cantitate neta scursa 360g</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b></p> <p><b>7 puncte – castraveti mai mari de 7 cm, si cantitatea neta scursa mai mica de 360g,</b></p> <p><b>5 puncte – castraveti mai mari de 7 cm, si cantitatea neta scursa mai mica de 360g, produs nesterilizat, cu conservanti</b></p> <p><b>3 puncte - castraveti mai mari de 7 cm, si cantitatea neta scursa mai mica de 360g, produs nesterilizat, cu conservanti, depuneri sedimentare</b></p>	buc	120	177	
8	Gogosari la otet	<p>50% pret</p> <p>50% calitate</p> <p>10% gogosari rosii taiati</p> <p>10% produs sterilizat</p> <p>10% continut scazut de sare, fara conservanti</p> <p>10% ambalaj – borcan cu filet</p> <p>10% canatitate neta 680g, cantitate neta scursa 300g</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b></p> <p><b>7 puncte – gogosarii de alta culoare, intregi cantitatea neta scursa mai mica de 300g,</b></p> <p><b>5 puncte – gogosari intregi, de alta culoare, cantitatea neta scursa mai mica de 300g, produs nesterilizat, cu conservanti</b></p> <p><b>3 puncte – gogosari intregi, de alta culoare , cantitatea neta scursa mai mica de 300g, produs nesterilizat, cu conservanti, depuneri sedimentare</b></p>	buc	250	375	

9	Compot visine	<p>50% pret 50% calitate 10% visine fara sambure 10% produs pasteurizat 10% sirop din glucoza, fara conservant 10% ambalaj – borcan cu filet 10% minim 65 % fructe, canatitate neta 720g</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – visine cu samburi si nepasteurizat, continut crescut de zahar</b> <b>5 puncte – visine cu struguri, nepasteurizat, continut crescut de zahar, cu conservant</b> <b>3 puncte – visine intregi, nepasteurizat, continut crescut de zahar, cu conservant, sub 65 % fructe</b></p>	buc	170	250	
10	Compot prune	<p>50% pret 50% calitate 10% prune taiate 10% produs pasteurizat 10% sirop din glucoza, fara conservant 10% ambalaj – borcan cu filet 10% minim 65 % fructe, canatitate neta 720g</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – prune taiate si nepasteurizat, continut crescut de zahar</b> <b>5 puncte – prune taiate, nepasteurizat, continut crescut de zahar, cu conservant</b> <b>3 puncte – prune taiate, nepasteurizat, continut crescut de zahar, cu conservant, sub 65 % fructe</b></p>	buc	170	250	
11	Compot ananas	<p>50% pret 50% calitate 10% fructul taiat cubulete 10% produs pasteurizat 10% fara conservant 10% cutie cu cheita 10% cantitate neta 565 g</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – fructul taiat rondele</b> <b>5 puncte – fructul taiat rondele, nepasteurizat si cu conservant, cutia fara cheita</b> <b>3 puncte – fructul taiat rondele, nepasteurizat, cu conservant, cutia fara cheita, cantitatea neta sub 565 g</b></p>	buc	300	450	
12	Gem visine	<p>50% pret 50% calitate 10% gem de visine pasteurizat 10% obtinut prin fierbere in sirop de zahart 10% fara conservan, consistenta gelatinoasa 10% substanta uscata cca 70% 10% recipien – caserole de 20 g/ 60 buc/bax</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – nepasteurizat, cu indulcitor artificial , alt ambalaj si gramaj</b> <b>5 puncte – nepasteurizat, se separa fructele de sirop, substanta uscata mai mica de 70 %, alt ambalaj si gramaj</b> <b>3 puncte – nepasteurizat, se separa fructele de sirop, substanta uscata mai mica de 70 %, consistenta zemoasa, miros nespecific , alt ambalaj si gramaj</b></p>	buc	950	1420	
13	Gem caise	<p>50% pret 50% calitate 10% gem de visine pasteurizat 10% obtinut prin fierbere in sirop de zahart 10% fara conservan, consistenta gelatinoasa 10% substanta uscata cca 70% 10% recipien – caserole de 20 g/ 60 buc/bax</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – nepasteurizat, cu indulcitor artificial , alt ambalaj si gramaj</b></p>	buc	950	1420	

		<p><b>5 puncte – nepasteurizat, se separa fructele de sirop, substanta uscata mai mica de 70 %, alt ambalaj si gramaj</b></p> <p><b>3 puncte – nepasteurizat, se separa fructele de sirop, substanta uscata mai mica de 70 %, consistenta zemoasa, miros nespecific , alt ambalaj si gramaj</b></p>				
14	Gem capsuni	<p>50% pret</p> <p>50% calitate</p> <p>10% gem de visine pasteurizat</p> <p>10% obtinut prin fierbere in sirop de zahart</p> <p>10% fara conservan, consistenta gelatinoasa</p> <p>10% substanta uscata cca 70%</p> <p>10% recipient – caserole de 20 g/ 60 buc/bax</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b></p> <p><b>7 puncte – nepasteurizat, cu indulcitor artificial , alt ambalaj si gramaj</b></p> <p><b>5 puncte – nepasteurizat, se separa fructele de sirop, substanta uscata mai mica de 70 %, alt ambalaj si gramaj</b></p> <p><b>3 puncte – nepasteurizat, se separa fructele de sirop, substanta uscata mai mica de 70 %, consistenta zemoasa, miros nespecific , alt ambalaj si gramaj</b></p>	buc	475	710	
15	Ceai fructe	<p>50% pret</p> <p>50% calitate</p> <p>10% ceai la pliculete</p> <p>10% obtinut din fructe deshidratate</p> <p>10% continut variat de fructe</p> <p>10% umiditate scazuta</p> <p>10% ambalaj – cutie cu 20 pliculete, greutate 1g/plic</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b></p> <p><b>7 puncte – sa nu fie vrac, miros de mucegai</b></p> <p><b>5 puncte – sa nu fie vrac, plicutele deteriorate</b></p> <p><b>3 puncte – sa nu fie vrac, pliculete deteriorate, umiditate mare, miros necaracteristic, ambalaj necorespunzator</b></p>	cut	25	35	
16	Ceai fructe de padure	<p>50% pret</p> <p>50% calitate</p> <p>10% ceai la pliculete</p> <p>10% obtinut din fructe de padure deshidratate</p> <p>10% continut variat de fructe</p> <p>10% umiditate scazuta</p> <p>10% ambalaj – cutie cu 20 pliculete, greutate 1g/plic</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b></p> <p><b>7 puncte – sa nu fie vrac, miros de mucegai</b></p> <p><b>5 puncte – sa nu fie vrac, plicutele deteriorate</b></p> <p><b>3 puncte – sa nu fie vrac, pliculete deteriorate, umiditate mare, miros necaracteristic, ambalaj necorespunzator</b></p>	cut	50	75	
17	Ceai de tei	<p>50% pret</p> <p>50% calitate</p> <p>10% ceai la pliculete</p> <p>10% obtinut din flori de tei uscate</p> <p>10% continut variat de fructe</p> <p>10% umiditate scazuta</p> <p>10% ambalaj – cutie cu 20 pliculete, greutate 1g/plic</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b></p> <p><b>7 puncte – sa nu fie vrac, miros de mucegai</b></p> <p><b>5 puncte – sa nu fie vrac, plicutele deteriorate</b></p> <p><b>3 puncte – sa nu fie vrac, pliculete deteriorate, umiditate mare, miros necaracteristic, ambalaj necorespunzator</b></p>	cut	25	35	
18	Mustar	<p>50% pret</p> <p>50% calitate</p> <p>10% din boabe de mustar in concentratie de 15.7 % boabe</p> <p>10% fara conservant</p> <p>10% culoare galben intens, dens</p> <p>10% ambalaj – recipient plastic cu deschidere usoara, cantitate neta 500g g</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b></p> <p><b>7 puncte – concentratie de boabe de mustar mai mica de</b></p>	buc	25	35	



		<b>15.7 % , ambalaj sticla</b> <b>5 puncte – concentratie de boabe de mustar mai mica de 15.7 % , cu conservant, ambalaj sticla</b> <b>3 puncte – – concentratie de boabe de mustar mai mica de 15.7 % , cu conservant, ambalaj sticla, cantitate ambalaj mai mica de 500g</b>				
19	Masline	50% pret 50% calitate 10% masline negre ajunse la maturitate 10% conservate in apa cu sare, fara conservant 10% cu samburi, aroma puternica 10% ambalaj – cutie de 2.5 kg <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – masline de alta culoare</b> <b>5 puncte – masline de alta culoare, cu conservant</b> <b>3 puncte – masline de alta culoare, cu conservant, fara samburi, greutate mai mica de 2.5 kg</b>	buc	42	62	
20	Orez	50% pret 50% calitate 10% orez pentru pilaf 10% bob rotund, fara spartura si impuritati 10% ambalaj – punga transparenta 10% greutatea minima / punga - 1 kg <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – bob de alta forma</b> <b>5 puncte – ambalaj mat</b> <b>3 puncte – spartura si greutate/ punga necorespunzatoare</b>	kg	35	48	
21	Malai	50% pret 50% calitate 10% orez pentru pilaf 10% bob rotund, fara spartura si impuritati 10% ambalaj – punga transparenta 10% greutatea minima / punga - 1 kg <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – bob de alta forma</b> <b>5 puncte – ambalaj mat</b> <b>3 puncte – spartura si greutate/ punga necorespunzatoare</b>	kg	63	90	
22	Faina	50% pret 50% calitate 10% alba superioara 10% fara aditivi chimici, culoare alb-galbui, miros placut, specific fainii de grau 10% fara cocoloase, fara miros de mucegai, sau alt miros strain, fara impuritati, fara acarieni 10% ambalaj hartie, greutatea fixa /pachet - 1 kg <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – cu aditivi de crester, miros necaracteristic</b> <b>5 puncte – cu cocoloase , cu impuritati</b> <b>3 puncte – cu aditiv, miros de mucegai, cu impuritati, cu acarieni, ambalaj necorespunzator</b>	kg	5	9	
23	Pesmet	50% pret 50% calitate 10% pesmet din paine alba 10% obtinut din uscarea si macinarea painii 10% granule nu foarte mari 10% fara cocoloase, fara miros de mucegai, sau alt miros strain, fara impuritati, fara acarieni 10% ambalaj hartie, greutatea fixa /pachet – 500g <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – obtinut din paine neagra</b> <b>5 puncte – obtinut prin alt proces de prelucrare</b> <b>3 puncte – cu cocoloase, cu miros necaracteristic, cu impuritati si acarieni, greutate mai mare sau mai mica / pachet</b>	kg	5	9	

24	Taitei	<p>50% pret 50% calitate 10% taitei lungi 10% obtinuti prin uscare lenta, din faina de grau dur 10% concentratie ou 12 % 10% fara mucegai, sau alt miros strain, fara impuritati, fara acarieni, sa nu fie faramati 10% ambalaj punga transparenta, greutatea fixa /pachet – 200g</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – obtinuti prin alta metoda</b> <b>5 puncte – obtinuti din alta faina si prin alt procedeu</b> <b>3 puncte – concentratie ou mai mica de 12%, cu impuritati, faramati, cu miros strain, ambalaj necorespunzator</b></p>	kg	37	55
25	Zahar	<p>50% pret 50% calitate 10% alb cu stralucire caracteristica , pus in apa sa fie fara sediment 10% cristale uscate, uniform calibrate, nelipicioase, neaglomerate, care curg 10% gust dulce, fara miros si gust strain, atat in stare solida, cat si in solutie 10% ambalaj – punga transparenta, greutatea minima / punga - 1 kg</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alta culoare , fara stralucire si cu sedimente</b> <b>5 puncte – gust mai putin dulce, cu miros necaracteritic, corpuri straine</b> <b>3 puncte – fara stralucire, lipicios, umed, impuritati, alt ambalaj, greutate mai mare sau mai mica de 1 kg/pachet</b></p>	kg	80	115
26	Zahar vanilat	<p>50% pret 50% calitate 10% sub forma de cristale fine 10% obtinut din vanilie pusa peste zaharul normal 10% gust dulce, miros caracteristic, aroma puternica 10% fara umiditate 10% ambalaj – pliculet de 8 g</p> <p><b>10 puncte – sub forma lichida</b> <b>7 puncte – sa nu fie vanilinat</b> <b>5 puncte – miros necaracteristic</b> <b>3 puncte – sa nu fie vanilinat, fara miros caracteristic, umiditate mare, ambalaj necorespunzator</b></p>	buc	50	70
27	Sare fina	<p>50% pret 50% calitate 10% cristalina, sfaramicioasa 10% sub forma de praf alb 10% gust intens caracteristic, fara impuritati 10% ambalaj – punga transparenta, greutatea minima / punga - 500 kg</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – necristalina, umeda</b> <b>5 puncte – sub forma de cristale mari, cu impuritati, umeda</b> <b>3 puncte – cristale mari, umeda, cu impuritati , ambalaj necorespunzator</b></p>	kg	15	20
28	Sare grunjoasa	<p>50% pret 50% calitate 10% cristale mari 10% culoare alb –gri deschis, umiditate scazuta 10% gust intens caracteristic, fara impuritati, fara sedimente 10% ambalaj – cutie carton, greutatea minima / - 500 kg</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – cristale mici sau praf</b> <b>5 puncte – cristale mici, umiditate mare,</b> <b>3 puncte – culoare gri inchis, umiditate mare, sedimente , impuritati, ambalaj necorespunzator</b></p>	kg	15	20

29	Baza pentru mancaruri cu gust de gaina	<p>50% pret 50% calitate 10% produs sub forma de granule mari 10% produs instant 10% - culori caracteristice produsului 10% contine- legume si verdeturi deshidratate in proportie de 4,5 % , arome caracteristice 10% ambalaj – pungi metalizate cu inchidere ermetica dupa intrebuintare, greutate fixa 400g</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – concentratie mare de sare, miros si gust necaracteristic</b> <b>5 puncte – concentratie mare de sare, umiditate mare, arome necaracteristice</b> <b>3 puncte – concentratie mare de sare, umiditate mare, arome necaracteristice, greutate/punga, mai mic sau mai mare de 400 g</b></p>	buc	35	50	
30	Baza pentru mancaruri cu aroma de legume	<p>50% pret 50% calitate 10% produs sub forma de granule mari 10% produs instant 10% - culori caracteristice produsului 10% contine- legume si verdeturi deshidratate in proportie de 4,5 % , arome caracteristice 10% ambalaj – pungi metalizate cu inchidere ermetica dupa intrebuintare, greutate fixa 400g</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – concentratie mare de sare, miros si gust necaracteristic</b> <b>5 puncte – concentratie mare de sare, umiditate mare, arome necaracteristice</b> <b>3 puncte – concentratie mare de sare, umiditate mare, arome necaracteristice, greutate/punga, mai mic sau mai mare de 400 g</b></p>	buc	35	50	
31	Piper	<p>50% pret 50% calitate 10% piper negru 10% sub forma de praf 10% grad de umiditate scazut 10% miros si gust caracteristic 10% ambalaj – pliculete de 8 g</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – piper de alta culoare , fara miros si gust caracteristic</b> <b>5 puncte – piper de alta culoare si maciant mare, fara miros si gust caracteristic</b> <b>3 puncte – piper de alta culoare, boabe, fara miros si gust caracteristic , ambalaj necorespunzator</b></p>	buc	30	40	
32	Cimbru	<p>50% pret 50% calitate 10% sub forma de macinatura fina 10% cu aroma puternica 10% culoare caracteristica 10% aspect proaspat 10% ambalaj – pliculete de 8 g</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – sub forma de macinatura mare</b> <b>5 puncte – fara aroma, gust si culoare caracteristica</b> <b>3 puncte – sub forma de macinatura mare, umiditate mare , ambalaj necorespunzator</b></p>	buc	20	30	
		<p>50% pret 50% calitate 10% sub forma de macinatura fina 10% cu aroma puternica 10% culoare caracteristica</p>				

33	Rozmarin	10% aspect proaspat 10% ambalaj – pliculete de 8 g <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – sub forma de macinatura mare</b> <b>5 puncte – fara aroma, gust si culoare caracteristica</b> <b>3 puncte – sub forma de macinatura mare, umiditate mare , ambalaj necorespunzator</b>	buc	20	30	
34	Tarhon	50% pret 50% calitate 10% sub forma de macinatura fina 10% cu aroma puternica 10% culoare caracteristica 10% aspect proaspat 10% ambalaj – pliculete de 8 g <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – sub forma de macinatura mare</b> <b>5 puncte – fara aroma, gust si culoare caracteristica</b> <b>3 puncte – sub forma de macinatura mare, umiditate mare , ambalaj necorespunzator</b>	buc	10	15	
35	Foi dafin	50% pret 50% calitate 10% sub forma frunze 10% cu aroma puternica 10% culoare verde 10% aspect proaspat 10% ambalaj – pliculete de 10 g <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – frunze faramate, umede</b> <b>5 puncte – frunze faramate, umede, fara aroma</b> <b>3 puncte – fara aspect proasfat, miros de mucegai, frunze faramate, ambalaj necorespunzator</b>	buc	19	25	
36	Boia ardei dulce	50% pret 50% calitate 10% sub forma de macinatura fina , prin pisarea ardeiului uscat 10% cu aroma puternica, gust caracteristic 10% culoare -rosu intens 10% fara urme de umiditate 10% ambalaj – pliculete de 20 g <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – macinatura mare, fara aroma</b> <b>5 puncte – macinatura mare, alta aroma, urme de umiditate</b> <b>3 puncte – macinatura mare, alta aroma, urme de umiditate , ambalaj necorespunzator</b>	buc	12	20	
37	Boia ardei iute	50% pret 50% calitate 10% sub forma de macinatura fina , prin pisarea ardeiului iute uscat 10% cu aroma puternica, gust caracteristic 10% culoare -rosu intens 10% fara urme de umiditate 10% ambalaj – pliculete de 20 g <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – macinatura mare, fara aroma</b> <b>5 puncte – macinatura mare, alta aroma, urme de umiditate</b> <b>3 puncte – macinatura mare, alta aroma, urme de umiditate , ambalaj necorespunzator</b>	buc	12	20	
38	Esenta rom	50% pret 50% calitate 10% sub forma lichida 10% cu aroma identic naturala 10% continut – apa si aroma 10% culoare si solubilitate 10% ambalaj – recipient de 38 ml <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – sub forma de praf</b> <b>5 puncte – continut scazut de aroma</b>	buc	20	25	

		<b>3 puncte – continut scazut de aroma, alta culoare, ambalaj necorespunzator</b>				
39	Bulion	50% pret 50% calitate 10% concentratie 28 % 10% continut scazut de sare 10% fara conservanti 10% ambalaj – cutie cu cheita si capac plastic 10% greutate 830 g /cutie <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – concentratie mai mica de 28%, cutie fara cheita si capac de plastic</b> <b>5 puncte – concentratie de mai mica de 28%, continut scazut de sare, , fara conservanti, cutie fara cheita, fara capac de plastic</b> <b>3 puncte – concentratie de mai mica de 28%, continut scazut de sare, , fara conservanti, cutie fara cheita, fara capac de plastic, greutate mai mica sau mai mare de 830 g / cutie, fara conservanti</b>	buc	45	65	
40	Bors	50% pret 50% calitate 10% bors sub forma de pudra 10% obtinut din legume, verdeturi, ierburi aromatice, bors pudra 10% fara continut mare de sare 10% aroma caracteristica de leustean 10% ambalaj – hartie metalizata, greutate/pachet – 70 g <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – continut mare de sare, alte ingrediente</b> <b>5 puncte – alta aroma decat cea solicitata, umiditate in compozitie</b> <b>3 puncte – continut mare de sare, alta aroma, umiditate in compozitie, ambalaj deteriorat</b>	buc	150	224	
41	Ulei	50% pret 50% calitate 10% ulei vegetal de floarea soarelui cu punct de ardere ridicat 10% produs din extractia si presarea semintelor de floarea soarelui 10% - culoare galben-deschis 10% aroma neutra 10% greutate fixa - pet 1 l <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – ulei obtinut din alte plante vegetale</b> <b>5 puncte – ulei obtinut din alte plante vegetale, alta culoare, gradul de claritate scazut</b> <b>3 puncte – – ulei obtinut din alte plante vegetale, alta culoare, gradul de claritate scazut, gust ranced , ambalaj necorespunzator</b>	L	87	150	
42	Ulei de masline extravirgin	50% pret 50% calitate 10% ulei extravirgin nerafinat 10% obtinut din prima presare la rece, aciditate sub 0.8 % 10% culoare galbena cu nuanta verzuie, gust usor iute, miros placut 10% fara adausuri de substante chimice 10% greutate fixa - recipient de sticla – 700 ml <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – ulei obtinut din a doua presare</b> <b>5 puncte – ulei obtinut din a doua presare si cu aciditate peste 0.8%</b> <b>3 puncte – ulei obtinut din a doua presare si cu aciditate peste 0.8% , alt gust si alta culoare, ambalaj neorespunzator</b>	L	4	7	

43	Otet	<p>50% pret 50% calitate 10% otet de fermentatie 10% un lichid cu miros specific si gust acru 10% obtinut prin fermentare naturala 10% culoare alb roscat 10% greutate fixa - pet 1 l</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – otet obtinut prin distilare</b> <b>5 puncte – otet obtinut prin distilare si cu gust si miros caracteristic obtinerii</b> <b>3 puncte - otet obtinut prin distilare si cu gust si miros caracteristic obtinerii, alta culoare si ambalaj necorespunzator</b></p>	1	7	12	
44	Ciocolata	<p>50% pret 50% calitate 10% ciocolata cu lapte 10% sub forma de tablete 10% continut de cacao pura si lapte 10% ambalaj – staniol si hartie cu deshidere usoara 10% greutate fixa – 100 g/buc</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alt continut</b> <b>5 puncte – alt continut si alta forma</b> <b>3 puncte – alta compozitie, alta forma, alt ambalaj si greutate necorespunzatoare</b></p>	buc	757	757	
45	Oua de gaiana	<p>50% pret 50% calitate 10% oua de gaina proaspete – maxim 5 zile 10% peste 50g /buc 10% coaja intreaga, nefisurata, curata, mata, aspra, fara pete sau pori vizibili 10% coaja de culoare rosie 10% preambalate in cutii carton tip cofraj, de 12 buc, ambalaj curat, uscat, fara mirosuri straine</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – oua mai vechi de 5 zile si mai mici de 50 g /buc</b> <b>5 puncte – oua mai vechi de 5 zile, mai mici de 40 g/buc, coaja lucioasa, unuroasa</b> <b>3 puncte - oua mai vechi de 5 zile, mai mici de 40 g/buc, coaja lucioasa, unuroasa, ambalaj necorespunzator</b></p>	buc	250	450	
46	Ceai 0.500ml	<p>50% pret 50% calitate 10% ceai la pet de 500g/buc 10% aroma portocala 10% culoare si gust caracteristic 10% fara depuneri , culoare clara 10% ambalat la bax de 12 buc/bax</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alta greutate / pet</b> <b>5 puncte – alta aroma, culoare si gust necaracteristic</b> <b>3 puncte – alta culoare , alt gust, cu depuneri, baxuri mai mici sau mai mari</b></p>	buc	1000	1000	
47	Suc 0.500ml	<p>50% pret 50% calitate 10% suc la pet de 500g/buc 10% aroma portocala 10% culoare si gust caracteristic 10% fara depuneri , culoare clara 10% ambalat la bax de 12 buc/bax</p> <p><b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alta greutate / pet</b> <b>5 puncte – alta aroma, culoare si gust necaracteristic</b> <b>3 puncte – alta culoare , alt gust, cu depuneri, baxuri mai mici sau mai mari</b></p>	buc	500	800	

48	Apa plata 0.500ml	50% pret 50% calitate 10% apa minerala plata 10% la pet de 500g/buc 10% fara depuneri 10% claritate si gust caracteristic 10% ambalata la bax de 12 buc/bax <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alta greutate / pet</b> <b>5 puncte – gust necaracteristic</b> <b>3 puncte – cu depuneri, baxuri mai mici sau mai mari de 12 buc/bax</b>	buc	1500	1577	
49	Apa plata 2l	50% pret 50% calitate 10% apa minerala plata 10% la pet de 2 kg/buc 10% fara depuneri 10% claritate si gust caracteristic 10% ambalata la bax de 6 buc/bax <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alta greutate / pet</b> <b>5 puncte – gust necaracteristic</b> <b>3 puncte – cu depuneri, baxuri mai mici sau mai mari de 6 buc/bax</b>	buc	875	875	
50	Briose	50% pret 50% calitate 10% prajitura 10% aluat pufos si rafinat 10% umplutura de ciocolata 10% gust caracteristic 10% ambalata transparent 150 g/punga <b>10 puncte – toate criteriile</b> <b>7 puncte – alta umplutura</b> <b>5 puncte – gust necaracteristic, miros de mucegai</b> <b>3 puncte – gust necaracteristic, miros de mucegai, alt ambalaj, greutate necorespunzatoare</b>	buc	292	350	

Valoare minima estimata: 90600 lei

Valoare maxima estimata: 130000 lei

**Criteriul de atribuire: cel mai bun raport calitate-preț.**

## **II. Servicii auxiliare**

Depozitare, ambalare si livrarea produselor conform cerințelor contractuale si instrucțiunilor pentru ofertanți.

## **III. Alte specificații tehnice ale produselor alimentare**

Produsele supuse achiziției, până la termenele de livrare, vor fi depozitate in condițiile prevăzute de legislația in vigoare cu respectarea normelor igienico-sanitare.

Furnizorul se obliga să înlocuiască produsele achiziționate care au depășit perioada de garanție sau au fost deteriorate pe parcursul transportului ori al ambalajului prost făcut in vederea asigurării calității produselor la livrare.

## **IV. Elemente de preț**

Prețurile stabilite de ofertanți sunt ferme, nu pot fi majorate ulterior și vor fi valabile până la realizarea integrală a contractului.

## **V. Caracteristici referitoare la expediere și transport**

Expedierea produselor este în sarcina furnizorului si potrivit condiției de livrare, se va face cu mijloacele de transport ale furnizorului si în prezenta delegatului acestuia.

Transportul se face în vehicule închise, izolate, fără miros străin, neinfestate, răcite în prealabil sau prevăzute cu instalație frigorifică (la produsele unde este cazul), pentru a asigura menținerea temperaturilor prevăzute pe tot timpul transportului.

Fiecare transport va fi însoțit de un certificat de calitate și de celelalte documente prevăzute de legislația în vigoare. In aceste documente trebuie să se menționeze și ora livrării.

Transportul în alte localități trebuie să fie însoțit, daca este cazul și, de un certificat de origine și salubritate, eliberat de organele sanitar-veterinare de stat din localitatea de expediere.

Ambalajele de transport trebuie sa asigure păstrarea integrității și calității cărnii pe timpul transportului și depozitarii, ele trebuie să fie curate, uscate, fără miros.

#### **VI. Termen de livrare**

Produsele alimentare vor fi livrate în maxim 24 de ore de la solicitarea achizitorului, pâinea va fi livrata zilnic.

Documente de însoțirea produsului:

Fiecare transport trebuie însoțit de următoarele documente: aviz de însoțire a mărfii.

#### **VII. Recepția**

Recepția produselor se va face la Centrul de agrement Galciuc al Direcției Județene pentru Sport și Tineret Vrancea.

Recepția cantitativă și calitativă a produselor se face la centrul de agrement, de către comisa de recepție, în prezența reprezentantului furnizorului.

Recepția calitativă va consta în:

- probe aspectuale și organoleptice;
- analizele fizico-chimice și bacteriologice de laborator, dacă este cazul, care se vor efectua la organism de analiză neutru, autorizat de organele în drept pentru efectuarea unor asemenea analize, acceptat de către ambele părți, pe cheltuiela furnizorului. Aceste probe se efectuează cu cantități de produse prelevate prin sondaj. Cantitățile necesare analizelor se vor asigura gratuit de furnizor, suplimentar, față de cantitatea livrată. În situația în care cantitatea livrată se compune din mai multe loturi de fabricație, recepția calitativă se efectuează prin prelevarea unor cote egale din fiecare lot.

Recepția cantitativă va consta în:

- cântărirea fiecărui produs
- verificarea etichetei, pentru identificarea denumirii produsului, producătorului, termenului de valabilitate.

Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în termenul de garanție, autoritatea contractantă fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene înlocuirea gratuită în maxim 24 ore a produselor necorespunzătoare. Cerințele de calitate prezentate în Caietul de sarcini sunt considerate ca fiind minimale.

#### **IX. Modalități de plată**

Plata produselor se va face prin ordin de plată, în termen de maxim 30 de zile de la înregistrarea facturii emise de furnizor, în baza următoarelor documente:

- factura fiscală
- certificat de calitate și garanție
- buletin de analiză pentru loturile de produse livrate
- proces verbal de recepție, în funcție de bugetul alocat.

#### **X. Condiții minime de calitate:**

La momentul recepției mărfii, termenul de valabilitate al produselor nu trebuie să depășească 2/3 din termenul înscris pe ambalajul produsului sau în certificatul de calitate.

În certificatul de calitate se va menționa și termenul de valabilitate.

Furnizorul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, în termenul de valabilitate, persoana juridică achizitoare fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor depreciate în interiorul acestui termen.

Ofertanții care nu sunt producătorii unui anumit produs oferit vor prezenta o copie a licenței de fabricație a producătorului, pentru atestarea dreptului de a desfășura activități în domeniul producției de produse alimentare.

Ofertanții vor prezenta documente care să ateste dreptul de punere pe piață a produselor, iar ofertantul va avea obligația de a prezenta în același timp cu documentele de transport a produselor, buletine de analiză pentru fiecare produs livrat și unde este cazul și certificate sanitar veterinar și de calitate.

Pentru carne și produsele din carne furnizorii au obligația de a prezenta certificate de calitate și aviz sanitar veterinar. Produsele trebuie să corespundă din punct de vedere organoleptic, trebuie să fie etichetate individual conform normelor legale în vigoare din care să reiasă data fabricației, termenul de valabilitate, conținutul produselor, etc.

Produsele trebuie să fie în concordanță cu standardele de calitate prevăzute de legislația română.

#### **XI. Informații suplimentare**

Pentru informații suplimentare, modificări ce trebuie efectuate în perioada de solicitare clarificări, privind condițiile stabilite în prezentul Caiet de Sarcini, puteți suna la Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Vrancea, la nr de tel/fax 0237212536.

#### **NOTA:**

Distribuitorii produselor din carne, lactate și patiserie să fie direct producători.

Oferta va răspunde obligatoriu tuturor cerințelor de mai sus, pe fiecare lot în parte.

Operatorii economici vor prezenta oferte, individual, pe fiecare lot.

Oferta de preț va fi prezentată strict conform tabelului de mai sus.



Achizitorul își rezervă dreptul de a modifica cantitățile contractate în funcție de resursele financiare bugetare alocate.

Achizitorul își rezervă dreptul de a adăuga și alte produse în funcție de solicitări și în funcție de resursele financiare bugetare alocate.

La produsele preparate se vor aduce analize de produs din care să reiasă conținutul procentual în materiile componente.

Livrările se vor efectua indiferent de cantitate, în maximum 24 de ore de la primirea comenzii, însoțite de: factură, certificat de calitate și certificat sanitar veterinar semnat de persoanele autorizate. Produsele trebuie să prezinte o perioadă de garanție de minim 10 zile (de la data livrării).

Expedierea produselor, ambalate corespunzător, este sarcina furnizorului, cu mijloace de transport acoperite, curate, fără miros străin, prevăzute cu instalație frigorifică. Costul transportului va fi inclus în prețul oferit.

Valoarea ofertei trebuie să cuprindă prețul produsului în lei/UM fără TVA.

Întocmit,  
Bizna Valentin