



Colegiul Tehnic Ioan C. Ștefănescu Iași
B-dul Socola nr. 51-53; Telefon 0232437404
Nr. 176 /18.01.2021



Se aprobă,
Director
Prof. Voinea Liana Dolores

ACHIZIȚIE PUBLICĂ DE PRODUSE
Conform LEGII 98/2016 cu modificările ulterioare
ACHIZIȚIE DIRECTĂ

DOCUMENTAȚIE DE ATRIBUIRE
Privind achiziția de produse alimentare

Secțiunea I. Fișa de date a achiziției
Secțiunea II. Fișa tehnică

Cod CPV: 15821000-9, 15811100-7, 15812000-3, 15812200-5

IANUARIE 2021

SECȚIUNEA I

FIȘA DE DATE A ACHIZIȚIEI

I. a. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Denumire: Colegiul Tehnic „Ioan C Ștefănescu” Iași		
Adresa: B-dul. Socola nr. 51-53		
Localitate: Iași	Cod poștal: 700268	Tara: România
Persoana de contact: Codrescu Florina Postolache Elena	Telefon: 0232/437404	
E-mail: contabilitate.stefanescu@yahoo.com	Fax: 0232/437404	

I. b. Principala activitate sau activități ale Autorității contractante:

☒ altele: instituție publică de învățământ	☒ educație
--	--

Autoritatea contractantă achiziționează în numele altei autorități contractante

DA ☐ NU ☒

Alte informații și/sau clarificări pot fi obținute:	
☒ la adresa mai sus menționată	☐ altele: (specificați / adresa/fax/interval orar)
Data limită de primire a solicitărilor de clarificări: 22.01.2021, Ora limită : 14 ⁰⁰	
Adresa: B-dul. Socola, Nr.51-53, Iași, România	
Data limită de transmitere a răspunsului la solicitările de clarificări 25.01.2021	
Data achiziției : 26.01.2021, ora 14 ⁰⁰	

I. d. Sursa de finanțare :

Se specifica sursele de finanțare ale contractului ce urmează a fi atribuit	După caz, proiect/program finanțat din fonduri comunitare DA ☐ NU ☒ Daca DA, faceți referire la proiect/program
Buget Venituri proprii	

II: OBIECTUL CONTRACTULUI

II.1 Descriere

II.1.1) Denumire contract: FURNIZARE PRODUSE ALIMENTARE		
II. 1.2) Denumire contract și locația lucrării, locul de livrare sau prestare FURNIZARE PRODUSE ALIMENTARE – Colegiul Tehnic „Ioan C. Ștefănescu”, Iași, B-dul Socola, nr. 51-53		
(a) Lucrări ☐	(b) Produse ☒	(c) Servicii ☐
Execuție ☐ Proiectare și execuție ☐ Realizare prin orice mijloace corespunzătoare cerințelor specificate de autoritate contractantă ☐	Cumpărare ☒ Leasing ☐ Închiriere ☐ Cumpărare in rate ☐	Categoria serviciului ☐ Se specifica din care categorie de servicii aparține obiectul contractului fie din Anexa 2A , fie din Anexa 2B da ☐ nu ☐
Principala locație a lucrării _____	• Locul de livrare La adresa autorității contractante, Iași, Romania, Colegiul Tehnic Ioan C.	Principalul loc de prestare _____

Cod CPV/ CPSA	Stefanescu Iași, B-dul. Socola, nr 51-53, Cod Postal 700268 – Cantina unității, Magazia de alimente Cod CPV: 15821000-9 Produse de panificație prajite și produse de patiserie 15811100-7 Produse de panificație 15812000-3-Produse de patiserie și cofetarie 15812200-5-Produse de cofetarie	Cod CPV/CPSA
II. 1. 3) Procedura se finalizează prin : Contract de achiziție publică: ☒ Încheierea unui acord cadru: ☐		
II. 1.4. Durata contractului de achiziție publică Contractul intră în vigoare la data semnării pentru o perioadă de 12 luni.		
II.1.5) Comenzi periodice (zilnice/saptamanale/lunare conform necesarului înaintat de administratorul unității): da ☒ nu ☐		
II.1.6) Oferte alternative sunt acceptate DA ☐ NU ☒		

II.2 Cantitatea sau scopul contractului

II.2.1 Total cantități

Achiziție produse alimentare	Conform comenzilor ulterioare
------------------------------	-------------------------------

II.2.2 Opțiuni (daca există)

Daca există, descrierea acestor opțiuni:

DA ☐

NU ☒

III. Condiții specifice contractului

III.1 Alte condiții particulare referitoare la contract (după caz)	
III.1.1. Contract rezervat (daca DA scurta descriere)	DA ☐ NU ☒
III.1.2. Altele (daca DA, descrieți)	DA ☐ NU ☒

IV: PROCEDURA

IV.1) Procedura selectată

Licitație deschisă ☐	Negociere cu anunț de participare ☐
Licitație restrânsă ☐	Negociere fără anunț de participare ☐
Licitație restrânsă accelerată ☐	<u>Achiziție directă</u> ☒
Dialog competitiv ☐	

IV.2) Etapa finală de licitație electronică

DA ☐ NU ☒

Daca DA, informații adiționale despre licitația electronică

Legislația aplicată:

1. Legea 98/2016 privind achizițiile publice

2. Hotărârea Guvernului nr 395/2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare

- la atribuirea contractului de achiziție publică/acordului-cadru din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice
3. Ordonanța de urgență nr 45/2018 pentru modificarea și completarea unor acte normative cu impact asupra sistemului achizițiilor publice.

V. CRITERII DE CALIFICARE ȘI/SAU SELECȚIE

V.1. Standarde de asigurare a calității

a) Autorizație de funcționare / altele echivalente;

- aviz sanitar;
- autorizație sanitar veterinară pentru mijloacele de transport utilizate în realizarea contractului
- autorizație sanitar veterinară pentru schimburi intracomunitare (ștampila ovală)

VI. CRITERII DE ATRIBUIRE

VI.1) Prețul cel mai scăzut	☒
VI.2) Cea mai avantajoasă ofertă economică	☐

VII. ATRIBUIREA CONTRACTULUI

VII.1. Ajustarea prețului contractului	
DA ☒ NU ☐	

VIII. PRECIZĂRI PENTRU OFERTANTUL CÂȘTIGĂTOR

În cazul în care ofertantul declarat câștigător se face vinovat de neșemnarea contractului de furnizare în condițiile de bază impuse prin documentația de atribuire, în termenul prevăzut, la prețul de atribuire acesta va decada din drepturile câștigate în urma atribuirii contractului de achiziție.

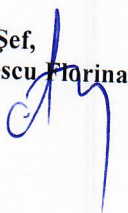
IX. PRECIZĂRI FINALE

Prezumția de legalitate și autenticitate a documentelor prezentate:

Ofertantul își asumă răspunderea exclusivă pentru legalitatea și autenticitatea tuturor documentelor prezentate în original și/sau copie în vederea participării la procedură.

Analizarea documentelor prezentate de ofertanți de către comisia de evaluare nu angajează din partea acesteia nici o răspundere sau obligație față de acceptarea acestora ca fiind autentice sau legale și nu înlătură răspunderea exclusivă a ofertantului sub acest aspect.

Contabil Șef,
Ec. Codrescu Florina



Întocmit,
Adm. Postolache Elena



SECȚIUNEA II

FIȘA TEHNICĂ a PRODUSELOR ALIMENTARE supuse ACHIZIȚIEI DIRECTE

1. Specificații tehnice

Caracteristicile tehnice prezentate în fișa tehnică **sunt minime și obligatorii.**

1.1 Caracteristici generale

Se vor furniza:

- Produse de panificație , produse de panificație prăjite
- Produse de cofetărie și patiserie

Se asigură transportul și furnizarea zilnică a produselor la solicitarea reprezentantului unității. Transportul produselor alimentare se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar veterinar, autorizația însoțind permanent mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care acestea au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical.

1.2. Cantități solicitate

Cantitățile totale sunt stabilite zilnic în funcție de efectivul de elevi care deține cartele de masă.

1.3. Cerințe minime de calitate:

- Produsele livrate vor fi de calitate I.
- Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricație trebuie să corespundă standardelor și legislației în vigoare.
- Produsele livrate trebuie să îndeplinească inclusiv cerințele prevăzute în Ordinul ministrului sănătății, nr. 976/1998 - "Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor" cu modificările ulterioare și O.U.G. 97/2001, privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor cu modificările și completările ulterioare, Legea 150/2004 privind siguranța alimentelor, modificată și completată cu Legea 412/18 octombrie 2004.
- Furnizorul răspunde pentru calitatea produselor în cadrul termenului de garanție sau în cazul viciilor ascunse. Produsele depreciate în perioada de garanție vor fi înlocuite gratuit de furnizor.
- Termenul de garanție și termenul de valabilitate, acordate produselor de către furnizor/ producător sunt cele prevăzute de legislația în vigoare.
- Furnizorul va răspunde pentru calitatea produsului livrat în interiorul termenului de garanție și în termenul de valabilitate, achizitorul fiind în drept să solicite în interiorul acestor termene, înlocuirea fără costuri suplimentare pentru achizitor, în cel mult 24 de ore, a produsului necorespunzător.
- Achizitorul poate respinge lotul de produse dacă la recepția calitativă constată că minim 10% din produsele inspectate din punct de vedere calitativ nu corespund caracteristicilor tehnice solicitate.
- Dacă furnizorul, după ce a fost înștiințat, nu reușește să înlocuiască produsul în perioada convenită, achizitorul are dreptul de a rezilia unilateral contractul și de a pretinde plata de daune interese.

2. Condiții de ambalare, marcare și etichetare:

În mod obligatoriu produsele vor fi marcate (etichetate) cu elementele de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare – M.O. Nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare) și se vor regăsi atât în certificatul de calitate sau declarația de conformitate, cât și pe ambalajul exterior, astfel: denumirea produsului, numele și adresa producătorului, data fabricației, termenul de garanție și valabilitate, cantitatea netă, condiții de depozitare.

Condiții de ambalare:

- Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului;
- Atât materialul de ambalat cât și pachetele trebuie să fie curate, uscate, în stare bună, fără insecte sau mirosuri anormale, capabile să asigure calitatea și durabilitatea produsului.
- Materialele de ambalare și ambalajele trebuie să fie depozitate în condiții în care să nu scadă calitatea iar înainte de utilizare să fie verificate din punct de vedere al defectelor, curățeniei și mirosului.

Nota 1. Termenul de valabilitate este limita de timp în care produsul poate fi consumat și în care acesta trebuie să-și mențină caracteristicile calitative prescrise, dacă au fost respectate condițiile de transport, manipulare, depozitare, consum.

Nota 2: Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a refuza produsele care se află în partea a doua a termenului de garanție. Această măsură se impune a fi luată pentru evitarea producerii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afecțiuni determinate de calitatea necorespunzătoare a alimentelor.

3. Condiții de transport și de livrare:

Produsele se vor transporta cu mijloace auto, special amenajate și autorizate, astfel încât :

- să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice și fizico-chimice;
- să asigure protecția împotriva prafului, insectelor și rozătoarelor;
- să evite contaminarea chimică sau biologică.

Produsele vor fi însoțite pe parcursul transportului de certificatul sanitar veterinar de transport, act ce atestă salubritatea produselor transportate și certificat de calitate. Fiecare transport trebuie însoțit de documente care să ateste originea, proveniența și securitatea alimentară, care să provină numai de la unități autorizate sanitar veterinar.

Personalul care asigură manipularea produselor pe timpul transportului va purta echipament de protecție.

Nelivrarea produselor în termenul stabilit duce la anularea comenzii. Transportul produselor se va efectua cu mijloace de transport specializate, cu prezența unui delegat la fiecare livrare.

Transporturile vor fi organizate astfel ca livrarea să fie încheiată în ziua stabilită (zi lucrătoare) până la orele 11:30. Pentru transportul produselor, furnizorul are obligația de a deține autorizațiile necesare conform legislației în vigoare.

Livrările se vor efectua, în baza comenzilor transmise de reprezentantul autorizat al unității contractante.

Termenul de livrare:

Pentru pâine 10 (zece) livrări /săptămână, adică 2/zi, astfel: prima în intervalul orar 05:30 –06:30 și a doua în intervalul orar 10:30-11:30 , în maximum 24 de ore de la comanda efectuată de beneficiar.

Pentru celelalte produse: maxim 5(cinci) livrări pe săptămână în funcție de necesități , în intervalul orar 11:30-16:30.

La fiecare livrare, produsele livrate vor fi însoțite de următoarele documente:

Factura fiscală/ Aviz de însoțire a mărfii;

Certificat de calitate sau declarație de conformitate prin care producătorul/furnizorul garantează calitatea produselor livrate (pentru cantitatea respectivă).

4. Informații specifice, obligatorii pentru furnizor :

Achizitorul își rezervă dreptul de a verifica, ori de câte ori este necesar, calitatea produsului livrat, la un laborator independent. În acest caz, reprezentanții achizitorului vor marca cu elementele de identificare necesare proba de produs care urmează să fie dusă la analiză.

Autoritatea contractantă are dreptul de a preleva mostre din produsul livrat și de a efectua analize fizico-chimice și microbiologice, în laboratoare specializate pe cheltuiala exclusivă a furnizorului, atunci când în urma recepției organoleptice se constată că produsul nu este corespunzător cu cerințele din specificațiile tehnice.

În acest caz, reprezentanții beneficiarului autorității contractante vor întocmi proces-verbal de recoltare mostre și vor marca cu elementele de identificare necesare probele de produse, prelevate prin sondaj în prezența reprezentantului furnizorului, care urmează să fie duse la analiză. Cantitățile prelevate vor fi deduse din documentele de recepție și plată.

În cazul în care rezultatele analizelor, conform buletinelor de analize, nu corespund cerințelor /prevederilor din specificațiile tehnice aferente prezentului caiet de sarcini, furnizorul este obligat să înlocuiască produsele respinse, cu produse corespunzătoare, în termen de 24 de ore de la primirea comunicării scrise în acest sens, de la autoritățile contractante.

5. Recepția:

Recepția cantitativă și calitativă a produselor se face la sediul autorității contractante de către comisia de recepție în prezența reprezentantului furnizorului, în conformitate cu reglementările legale în vigoare privind recepția produselor.

Dacă vreunul din produsele inspectate nu corespunde specificațiilor, Autoritatea Contractantă are dreptul să îl respingă, iar furnizorul are obligația, fără a modifica prețul contractului, de a înlocui produsele refuzate.

Livrarea produselor se consideră încheiată în momentul în care beneficiarul semnează de primire pe toate documentele de livrare: factură fiscală, aviz de însoțire a mărfii, certificat de calitate sau declarație de conformitate. Lipsa acestor documente atrage după sine respingerea produselor.

LOT 6 Pâine și produse de panificație

Valoare estimată lot 6 Pâine și produse de panificație – 77.000 lei fără T.V.A.

Nr. crt	Cod CPV	Denumire produs	UM	Cantitate	Caracteristici produse
1.	15821000-9	Gogoși simple	buc	3300	Produs prăjit obținut din : făină albă , drojdie, zahăr, margarină, ulei, ulei de palmier, gem diverse sortimente/ ciocolată tartinabilă. Aspect: produs bine crescut, neaplatizat, formă specifică, produs bine dezvoltat, nerupt, nedeformat, fără urme de fungicide. Gust:plăcut, caracteristic unui produs bine prăjit, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut. Culoarea: caracteristică ingredientelor folosite, rumenă, uniformă, nu se admite colorația datorată arderii. Produsul este livrat în navete . Se livrează împreună cu ambalaje și zahăr pudră. Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului, ele trebuie să fie curate, uscate și fără mirosuri străine.
	15821000-9	Gogosi umplute cu gem/ciocolată	buc	1000	
2.	15821000-9	Melci cu nucă	buc	2000	Produs copt obținut din : făină albă , drojdie, zahăr, premix aluat dulce, esență, margarină, umplutură cu nucă, esențe. Aspect: produs bine crescut, neaplatizat, formă specifică, produs bine dezvoltat, nerupt, nedeformat, fără urme de fungicide. Gust:plăcut, caracteristic unui produs bine copt, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut. Culoarea: caracteristică ingredientelor folosite, rumenă, uniformă, nu se admite colorația datorată arderii. Produsul este livrat în navete . Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului, ele trebuie să fie curate, uscate și fără mirosuri străine.
3.	15821000-9	Pizza	felie	1200	Produs copt obținut din : făină albă , drojdie, sos de pizza, ciuperci tăiate, mozzarella, salam, șuncă pizza, măsline rotonde, ulei. Aspect: produs bine crescut, neaplatizat, formă specifică, produs bine dezvoltat, nerupt, nedeformat, fără urme de fungicide. Gust:plăcut, caracteristic unui produs bine copt, potrivit de sărat, fără gust acru, amar sau alt gust

					neplăcut. Culoarea: caracteristică ingredientelor folosite, rumenă, uniformă, nu se admite colorația datorată arderii. Produsul este livrat în navete . Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului, ele trebuie să fie curate, uscate și fără mirosuri străine.
4.	15821000-9	Rulou cu șuncă și cașcaval	buc	1500	Produs copt obținut din : făină albă , drojdie, margarină, ulei, sare , șuncă presată, mozzarella, semințe susan/ mac. Greutate netă 120 g din care aluat 60g, șuncă 30g, mozzarella 30g. Aspect: produs bine crescut, neaplatizat, formă specifică, produs bine dezvoltat, nerupt, nedeformat, fără urme de fungicide. Gust:plăcut, caracteristic unui produs bine copt, potrivit de sărat, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut, fără scrâșnet în dinți datorită impurităților minerale (pământ, nisip). Coajă: netedă, lucioasă, nearsă, fără crăpături, fără lipituri sau părți murdare. Culoarea: galben-aurie, rumenă, uniformă, nu se admite colorația datorată arderii. Produsul este livrat în navete . Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului, ele trebuie să fie curate, uscate și fără mirosuri străine.
5.	15821000-9	Crenvurști în aluat	buc	1500	Produs copt obținut din : făină albă , drojdie, margarină, ulei, sare, semințe mac/susan, crenvurști. Greutate netă 120 g din care aluat 60g, crenvurști 60g. Aspect: produs bine crescut, neaplatizat, formă specifică, produs bine dezvoltat, nerupt, nedeformat, fără urme de fungicide. Gust:plăcut, caracteristic unui produs bine copt, potrivit de sărat, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut, fără scrâșnet în dinți datorită impurităților minerale (pământ, nisip). Coaja: netedă, lucioasă, nearsă, fără crăpături, fără lipituri sau părți murdare. Culoarea: galben-aurie, rumenă, uniformă, nu se admite colorația datorată arderii. Produsul este livrat în navete . Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului, ele trebuie să fie curate, uscate și fără mirosuri străine.
6.	15811100-7	Pâine cu cartofi (feliată și ambalată) la 1 kg	buc	12000	Pâine albă cu făină de cartofi obținută prin coacerea aluatului preparat din făină de grâu 650, făină de cartofi, drojdie, sare iodată, apă, enzime de panificație. Pâine feliată și ambalată. Masa-1 kg. Felul coacerii: cuptor-tunel sau vatră Aspect exterior general: format alungit, specific sortimentului, neaplatizat, cu 5-7 creștături (in

					funcție de sortiment); Gust:plăcut, caracteristic unui produs bine copt, potrivit de sărat, fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut, fără scrâșnet în dinți datorită impurităților minerale (pământ, nisip). Aspect: produs bine crescut, neaplatizat, formă specifică, produs bine dezvoltat, nerupt, nedeformat, fără urme de fungicide. Coaja: netedă, lucioasă, nearsă, fără crăpături, fără lipituri sau părți murdare. Culoarea: galben-aurie, rumenă, uniformă, nu se admite colorația datorată arderii. Miez: o masă uniformă, legată structural de coajă, elastic, cu pori fini, fără goluri, fără cocoloașe, fără urme de făină nefrământată sau corpuri străine. Aroma:plăcută, caracteristică produselor bine crescute și coapte, fără miros străin de mucegai, ranced. Pâinea se livrează în ambalaje de desfacere și de transport, pâinea feliată se ambalează individual, așezată în navete de plastic. Ambalajele trebuie să asigure păstrarea integrității și calității produsului pe timpul depozitării și transportului, ele trebuie să fie curate, uscate și fără mirosuri străine. În ambalajele de transport pâinea se așează într-un număr care să evite deformarea, deprecierea sau ruperea acestuia. Marcarea:ambalajele de desfacere vor fi marcate individual, prin etichetare cu următoarele mențiuni: denumirea, adresa și nr de telefon ale unității producătoare, denumirea produsului, cantitatea netă, lista ingredientelor, lista valorilor nutriționale pentru 100g produs finit, condiții de depozitare, data fabricaiei, termenul de valabilitate. Etichetarea se face în conformitate cu legislația în vigoare. Depozitarea se face în încăperi curate, aerisite, ferite de razele soarelui sau îngheț și cu respectarea condițiilor impuse de producător. La livrare se asigură minim 80% din termenul de valabilitate
--	--	--	--	--	--

LOT 10- Produse de cofetărie și patiserie

Valoare estimata lot 10 Produse de cofetărie și patiserie – 49.000 lei fără T.V.A.

Nr. crt	Cod CPV	Denumire produs	UM	Cantitate	Caracteristici produse
1.	15812000-3	Ștrudel cu măr	buc	5500	Bucăți în formă de rulou, din foietaj lungi de 10-12 cm, cu umplutură specifică din măr, arome ,culoare ,gust plăcut, pudrate cu zahăr pudră.Se livrează în tăvi de patiserie
2.	15812000-3	Prăjitura Amandină	buc	500	Bucăți în formă de pătrat, straturi de blat

					alternativ cu straturi cremă gust dulce, aromă specifică, de minim 100g. Produsele trebuie să fie proaspete în termen de valabilitate, vor respecta gramajul stabilit și următoarele proprietăți organoleptice: formă - corespunzătoare cu tehnologia produsului; aspect exterior - plăcut, atrăgător, nedeformat, barotarea uniformă, netedă fără cute sau crăpături; culoare corespunzătoare, luciu caracteristic; aspect în secțiune - în straturi aproximativ egale de foaie și cremă cu grosimea uniformă, blatul uniform, cremă omogenă, fără goluri de aer și aderență la blat; gust, miros și culoare specifică sortimentului. Se livrează în tavi de patiserie.
3.	15812200-5	Prăjitura Savarină	buc	1300	Bucati de forma rotunda umplute cu frisca și însiropate, de minim 100g. Produsele trebuie să fie proaspete în termen de valabilitate, vor respecta gramajul stabilit și următoarele proprietăți organoleptice: formă - corespunzătoare cu tehnologia produsului; aspect exterior - plăcut, atrăgător, nedeformat, barotarea uniformă, netedă fără cute sau crăpături; culoare corespunzătoare, blatul uniform, cremă omogenă, fără goluri de aer și aderență la blat; gust, miros și culoare specifică sortimentului. Se vor livra în tavi de patiserie.
4.	15812000-3	Tort Festiv (diplomat)	buc	600	Bucati în forma de patrat, straturi de blat alternativ cu straturi crema și frisca, gust dulce, aroma specifică, cu un gramaj de minim 100g. Produsele trebuie să fie proaspete în termen de valabilitate, vor respecta gramajul stabilit și următoarele proprietăți organoleptice: formă - corespunzătoare cu tehnologia produsului; aspect exterior - plăcut, atrăgător, nedeformat, barotarea uniformă, netedă fără cute sau crăpături; culoare corespunzătoare, luciu caracteristic; aspect în secțiune - în straturi aproximativ egale de foaie și cremă cu grosimea uniformă, blatul uniform, cremă omogenă, fără goluri de aer și aderență la blat; gust, miros și culoare specifică sortimentului. Se vor livra în tavi de patiserie.
5.	15812200-5	Prăjitură Metropolis	buc	3000	Foi din rulada cu crema de ciocolata, omate cu ciocolata si cocos. Forma este dreptunghiulara Greutatea de 100g. Obținută din blat tradițional de cacao-făină, ou, zahăr, cacao, ulei, asamblat. Aromă plăcută, caracteristică ingredientelor utilizate, fără miros străin Produsele vor fi ambalate individual într-o chesă și vor fi livrate în tavi din plastic sau din metal acoperite, igienizate în prealabil. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.
6.	15812200-5	Prăjitură Emiliana	buc	1100	Prajitura din foietaj cu umplutura de vanilie si

					frisca, pudrate cu zahar vanilat. Forma este dreptunghiulara. Greutatea de 100g. Aromă plăcută, caracteristică ingredientelor utilizate, fără miros străin Produsele vor fi ambalate individual într-o chesă și vor fi livrate în tăvi din plastic sau din metal acoperite, igienizate în prealabil. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.
7.	15812200-5	Prăjitură Negresă	buc	750	Bucati de forma dreptunghiulara/patrata. Greutate între 70-100g. Prajitura trebuie sa contina: faina, margarina, ulei, cacao, praf de copt. Aromă plăcută, caracteristică ingredientelor utilizate, fără miros străin Produsele vor fi ambalate individual într-o chesă și vor fi livrate în tăvi din plastic sau din metal acoperite, igienizate în prealabil. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.
8.	15812200-5	Prăjitură tip ruladă Caramel	buc	1100	Foi rulada de cacao, sarlota, cacao și caramel. Ornat cu glazura de caramel și alune. greutate de 100g. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate
9.	15812200-5	Prăjitură Ecler	buc	1500	Obținut din aluat opărit, făină, ulei, sare, ou. Coji de eclere umplute cu cremă tradițională de vanilie-lapte, ou, zahăr, arome, făină și glasate în ciocolată repartizată pe toată dimensiunea eclerului. Greutate minimă - 100g; forma specifică cu dimensiunea de 14- 15 cm ; gust dulce, plăcut, fără gust străin; culoare; galben aurie; aromă: plăcută, caracteristică, fără miros străin. Produsele vor fi ambalate individual într-o chesă și vor fi livrate în tăvi din plastic sau din metal acoperite, igienizate în prealabil. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil și prevăzute cu instalație frigorifică, pentru a asigura menținerea temperaturii necesară păstrării calității produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de către organismele specializate.
10.	15812000-3	Cozonac cu nuca și rahat	kg	55	Produs de patiserie, bogat în umplutura, cu gust și aroma deosebite. Ingrediente :faina alba de grau, apa, zahar, drojdie, grasimi vegetale, lapte, oua, cacao, miez de nuca, rahat, mac, stafide, ulei

					vegetal, sare iodată, aroma vanilie, rom. In functie de reteta de fabricatie, cozonacii mai pot contine și alte adaosuri sau substante pentru ameliorarea calitatii, avizate sanitar conform reglementarilor in vigoare. Aspect: forma dreptunghiulara, specifica, produs bine dezvoltat, neturit, diverse nedeformat, nerupt, masa uniforma cu miez bine format. In sectiune, cu umpluturi diverse umpluturi: nuca, mac, stafide, rahat, :fara urme de funingine. Coaja cu suprafata mata, brun-roscata, lucioasa, :fara asperitati, nearsa. Culoare:interior-galben-auriu. Mod de prezentare și ambalare: in folie de plastic inchise ermetic.
11.	15812000-3	Mini-pășcuțe	buc	300	Produs de patiserie, bogat in umplutura, cu gust și aroma deosebite. Ingrediente :faina alba de grau, apa, zahar, drojdie, grasimi vegetale, lapte, oua, branza de vaci/ciocolata, stafide, ulei vegetal, sare iodată, aroma vanilie. In functie de reteta de fabricatie, pasca mai poate contine și alte adaosuri sau substante pentru ameliorarea calitatii, avizate sanitar conform reglementarilor in vigoare. Aspect : forma rotunda, specifica, produs bine dezvoltat, neturit, nedeformat, nerupt, masa uniforma cu miez bine format. In sectiune, cu umpluturi diverse branza/ciocolata Fara urme de funingine. Coaja cu suprafata mata, brun-roscata, lucioasa, :fara asperitati, nearsa. Mod de prezentare și ambalare: in tavi de patiserie.
12.	15812000-3	Tartă cu fructe (vișine, caise)	kg	100	Produs de patiserie ce contine blat (tip chec/pandispan) si fructe (visine/caise etc). Ingrediente: faina alba tip 000, apa, zahar, grasimi vegetale, praf de copt, oua, fructe (proaspete/congelate)

Întocmit,
Adm. Postolache Elena