

CAIET DE SARCINI

Obiectul acordului- cadru de furnizare îl constituie :

Nr crt	Produsul	Cod CPV	Cantitatea minima -kg-	Cantitatea maximă de aprovizionat -kg-
Lot 1	PAINE SEMIALBA	15811100-7	80000	132000
Lot 2	Specialitățile de panificație(sub formă de franzeluță, chifle, bagheta mică, etc)	15811000-6	100	3500

Graficul de livrare

Livrarea se va face eșalonat, pe bază de comandă a unității achizițoare, zilnic între orele 09.00 – 10.30

Expediere:

- a) Lot nr. 1- paine semialba va livrat la Penitenciar Slobozia , str. Garii, nr.54 ,loc. Slobozia, jud. Ialomița
- b) Lot nr. 2 – Specialitățile de panificație va fi livrat la Penitenciar Slobozia- CPPP Amara , str. Ana Ipatescu, nr.01 bis, loc. Amara, jud. Ialomița

Calitatea Produselor

Calitatea produselor va fi conform **SR 878 :1996** - Pâine de faina de grâu în vigoare sau echivalent. Ofertantul va face dovada omologării produsului de către instituțiile abilitate.

	Lotul nr.2 Specialitățile de panificație (sub formă de franzeluță, chifle, bagheta mică, etc)	Lotul nr.1 PAINE SEMIALBA
Proprietăți Organoleptice		
Aspect - coajă	rumenă, galben-auriu;	rumenă, brun-deschis;
Miezul (în secțiune)	masă cu pori fini, uniformi, elastic fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată	masă cu pori uniformi, elastic fără cocoloașe sau urme de făină nefrământată
Aromă	plăcută, caracteristică pâinii bine coapte, fără miros străin (de mucegai, de rânced)	
Gust	Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (pământ, nisip)	
Proprietati fizice si chimice		
Umiditatea miezului:	46 % maxim	47 % maxim
Porozitate:	73 % minim	65 % minim
Aciditate:	3.5 % maxim	4.5 % maxim

Elasticitatea miezului:	93 % minim	86 % minim
Conținutul de clorură de sodiu (NaCl ₂)	1.3 % maxim	1.4 % maxim
Conținutul de cenușă insolubilă în acid clorhidric 10%	0,2% maxim	

Nota : la pâinea de 0.300 kg nu se determina porozitatea si elasticitatea.

Ambalare: Sunt folosite lădițe de material plastic sau cărucioare-rastel metalice avizate din punct de vedere sanitar. Acestea trebuie să asigure păstrarea integrității și calității pâinii pe timpul depozitării și transportului. Ambalajele trebuie să fie: uscate, curate și fără miros.

Marcarea: Ambalajele de desfacere trebuie marcate cu următoarele mențiuni:

- Denumirea și/sau marca producătorului, localitatea;
- Denumirea și tipul produsului;
- Data fabricației și termenul de valabilitate;
- Masa netă: - **0.500 kg** / buc la pâine semialbă;

- **0.080 kg** / buc la specialitățile de panificație: sub formă de franzeluță, chifle,

bagheta mică, etc

Dacă după semnarea contractului, intervin situații obiective, gramajele produsului livrat pot fi modificate.

Transportul: Pâinea se transportă numai în mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie să fie acoperite, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, neinfestate și ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare.

Mijloace de transport trebuie să fie autorizate sanitar-veterinar.

Documentele de însoțire

Fiecare transport trebuie însoțit de următoarele documente:

- Factură fiscală;
- Aviz de expeditie;
- Documente de certificare a calității, întocmit conform reglementărilor în vigoare ce va avea menționat și termenul de valabilitate.

Recepția produselor

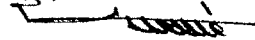
Recepția cantitativă și calitativă a produselor se face la sediul achizitorului de către reprezentanții săi.

Produsul trebuie să se mențină în stare proaspătă cel puțin **24 ore** de la recepție.

Dacă la livrare produsul nu corespunde conform caietului de sarcini, furnizorul are obligația de a înlocui produsul, fără costuri suplimentare pentru achizitor, în termen de **8 ore** de la data notificării sale.

Intocmit,

Insp. pr. Coman Vasilică


Ag. sef pr. Barbu Maria

