



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	PÂINE SEMIALBĂ	15811100-7	132.313	157.863
Lot 2	Specialitățile de panificație(sub formă de franzeluță,chifle, bagheta mică, etc)	15811100-7	1.164	2.220

Graficul de livrare

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

Expediere:

- Lot nr. 1 – pâine semialbă va livrat la Penitenciarul Slobozia , str. Gării, nr.54 ,localitatea Slobozia, județul Ialomița
- Lot nr. 2 – Specialități de panificație va fi livrat la Penitenciarul Slobozia - CPPP Amara , str. Ana Ipătescu, nr. 01 bis, localitatea Amara, județul Ialomița

Calitatea Produselor

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

	Lotul nr.2	Lotul nr.1
	Specialitățile de panificație (sub formă de franzeluță, chifle, bagheta mică, etc)	PÂINE 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	

Notă: la pâinea de 0,300 kg nu se determină porozitatea și elasticitatea.

Ambalare: Sunt folosite lădițe de material plastic sau cărucioare-rastel metalice avizate. 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, baghetă 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.

Documentele de însoțire

Fiecare transport trebuie însoțit de următoarele documente:

- Factură fiscală;
- Aviz de expediție;
- Documente de certificare a calității 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.

Întocmit

Ag. sef pr. Barbu Maria