



Contract de achiziție publică de produse

Nr. 43999 din 08.05.2023

1. Preambul

În temeiul LEGII nr. 98/2016 privind achizițiile publice și a HOTĂRĂRII 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, s-a încheiat prezentul contract subsecvent de furnizare de produse, între,

Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului a Județului Satu Mare, cu sediul în Satu Mare, str. Corvinilor nr.18, telefon/fax 0261 768830, cod fiscal [redacted], cont IBAN [redacted] deschis la Trezoreria Municipiului Satu Mare, reprezentată prin dna. Dragoș Mariana având funcția de Director General, în calitate de **achizitor**, pe de o parte

și

SC AMA FRUCT CP SRL, cu sediul în sat Rotopanesti, comuna Horodniceni, nr.17, jud. Suceava, telefon:0374014779, fax:0230521515, mobil 0723193335 adresa e-mail: amafrectcp@gmail.com, având număr de ordine în Registrul Comerțului [redacted] cod unic de înregistrare [redacted] cont bancar [redacted], deschis la Trezoreria Falticeni, reprezentat prin dna. Amariei Raluca, în calitate de **furnizor**, pe de altă parte.

2. Definiții

2.1 În prezentul contract următorii termeni vor fi interpretați astfel:

- a) **contract**- contractul cu titlu oneros, asimilat, potrivit legii, actului administrativ, încheiat în scris între unul sau mai mulți operatori economici și una ori mai multe autorități contractante, care are ca obiect execuția de lucrări, furnizarea de produse sau prestarea de servicii.
- b) **achizitor și furnizor** - părțile contractante, așa cum sunt acestea numite în prezentul contract;
- c) **valoarea contractului** - prețul plătit operatorului economic de către achizitor, în baza contractului pentru îndeplinirea integrală și corespunzătoare a tuturor obligațiilor sale, asumate prin contract;
- d) **produse** – orice bunuri, prevazute în contract, pe care furnizorul se obliga prin contract să le furnizeze achizitorului;
- e) **caietul de sarcini** – Anexa la prezentul contract care include obiectivele, sarcinile, specificatiile și caracteristicile produselor în mod obiectiv, într-o manieră corespunzătoare îndeplinirii necesității achizitorului, menționând, după caz, metodele și resursele care urmează să fie utilizate de către furnizor și/sau rezultatele care urmează să fie realizate/prestate de către furnizor, inclusiv niveluri de calitate, performanța, protecția mediului, sănătate, siguranța și alte asemenea, după caz, precum și cerințele aplicabile furnizorului în ceea ce privește informațiile și documentele care trebuie puse la dispoziția achizitorului.
- f) **oferta**- actul juridic prin care furnizorul și-a manifestat voința de a se angaja, din punct de vedere juridic, în acest contract de achiziție publică și cuprinde Propunerea financiară,

Informațiile din prezentul document și din actele depuse la acesta sunt prelucrate de către DGASPC Satu Mare cu respectarea prevederilor Regulamentului (UE) 2016/679 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și libera circulație a acestor date

- Propunerea tehnica precum si alte documente care au fost mentionate in Documentatia de atribuire;
- g) **servicii**- servicii aferente livrării produselor, respectiv activitățile legate de furnizarea produselor, cum ar fi transportul și orice alte asemenea obligații care revin furnizorului prin contract;
 - h) **durata contractului** - perioada pentru care se încheie contractul;
 - i) **documentatia de atribuire** – documentele achiziției care cuprind cerințele, criteriile, regulile și alte informații necesare pentru a asigura furnizarea produselor, o informare completă, corectă și explicită cu privire la cerințele sau elementele achiziției, obiectul contractului și modul de desfășurare a procedurii de atribuire, inclusiv specificațiile tehnice, condițiile contractuale propuse, formatele de prezentare a documentelor de care ofertanții, informațiile privind obligațiile generale aplicabile.
 - j) **neconformitate/neconformități**- executia de slaba calitate sau deficiente care încalca siguranța, calitatea sau cerințele tehnice și/sau profesionale prevăzute de prezentul contract și/sau care fac rezultatele furnizării produselor necorespunzătoare scopurilor acestora astfel cum sunt prevăzute în prezentul contract, precum și orice abatere de la cerințele și de la obiectivele stabilite în caietul de sarcini;
 - k) **penalitate** -suma de bani stabilită procentului ca fiind platibilă de către una dintre Partile contractante către cealaltă parte în caz de neîndeplinire a obligațiilor din contract, în caz de neîndeplinire a unei părți a contractului sau de îndeplinire cu întârziere a obligațiilor, astfel cum s-a stabilit prin documentatia de atribuire.
 - l) **întârziere**- orice eșec ale părților din contract de a executa orice obligații contractuale în termenul convenit;
 - m) **conflictul de interese** -orice situație influențând capacitatea Contractantului de a exprima o opinie profesională obiectivă și imparțială sau care îl împiedică pe acesta, în orice moment, să acorde prioritate intereselor Autorității contractante, orice motiv în legătură cu posibilele contracte în viitor sau în conflict cu alte angajamente, trecute sau prezente, ale Contractantului, în condițiile Legii 98/2016;
 - n) **destinația finală**- este locul unde operatorul economic are obligația de a livra produsele/presta serviciile/executa lucrările;
 - o) **origine**- locul unde produsele au fost realizate, fabricate. Produsele sunt fabricate atunci când prin procesul de fabricare, prelucrare sau asamblare majoră și esențială a componentelor rezultă un produs nou, recunoscut comercial, care este diferit, prin caracteristicile sale de bază, prin scop sau prin utilitate, de componentele sale. Originea produselor și serviciilor poate fi distinctă de naționalitatea furnizorului
 - p) **standarde**-standardele, reglementările tehnice sau alte asemenea, prevăzute în caietul de sarcini și în propunerea tehnică.
 - q) **termenii comerciali** de livrare vor fi interpretați conform INCOTERMS 2000 – Camera Internațională de Comerț (CIC);
 - r) **forta majoră** – un eveniment mai presus de controlul părților care nu se datorează greșelii sau vinei acestora, care nu putea fi prevăzut în momentul încheierii contractului și care face imposibilă executarea și, respectiv, îndeplinirea contractului; sunt considerate asemenea evenimente: războaie, revoluții, incendii, inundații sau orice alte catastrofe naturale, restricții apărute ca urmare a unei carantine, embargou, enumerarea nefiind exhaustivă, ci enunțiativă. Nu este considerat forță majoră un eveniment asemenea celor de mai sus care, fără a crea o imposibilitate de executare, face extrem de costisitoare executarea obligațiilor uneia din părți;
 - s) **zi** - zi calendaristică;
 - t) **an** - 365 zile.

3. Interpretare

3.1 În prezentul contract, cu excepția unei prevederi contrare, cuvintele la forma singular vor include forma de plural și vice versa, acolo unde acest lucru este permis de context.

3.2 Termenul "zi" sau "zile" sau orice referire la zile reprezintă zile calendaristice dacă nu se specifică în mod diferit.

4. Obiectul principal al contractului

4.1. Furnizorul se obligă să livreze produsele "**legume de sezon- LOT 1**", în conformitate cu cerințele din caietul de sarcini și anexele acestuia, în perioada convenită și în conformitate cu obligațiile asumate prin contract

4.2. Dacă după expirarea perioadei de valabilitate a contractului nu s-a atins valoarea contractului sau produsele nu au fost achiziționate în totalitate, acest lucru nu creează obligații nici uneia dintre părți.

5. Valoarea contractului și modalități de plată

5.1. Valoarea contractului este ferm, exprimat în **278.924,88 lei**, la care se adaugă 25.103,24 lei TVA.

5.2. Valoarea totală este dată de suma valorilor produselor furnizate, cu respectarea prețurilor din Formularul de ofertă și Anexa la Formularul de ofertă.

5.3. Achizitorul are obligația de a efectua plata, ulterior recepționării produselor, către contractant în termen de 30 zile de la data primirii facturii însoțită de procesul verbal de recepție a produselor la sediul unității beneficiare.

5.4. Furnizorul va emite factura pentru produsele livrate pentru fiecare casă/centru în parte.

5.5. În cazul în care furnizorul are încheiate mai multe contracte cu achizitorul, facturarea se va face distinct pentru fiecare lot și contract în parte și va avea menționat numărul contractului, datele de emisie și de scadență ale facturii respective.

6. Durata contractului

6.1. Durata contractului este de **8 luni, respectiv de la data de 08.05.2023 până la data de 31.12.2023.**

6.2. Prezentul contract încetează să producă efecte la data de **31.12.2023.**

7. Documentele contractului

7.1 Documentele contractului sunt:

- a) caietul de sarcini,
- b) oferta, respectiv propunerea tehnică și propunerea financiară, inclusiv clarificările din perioada de evaluare
- c) anexa nr.1, anexa nr.2 și anexa nr. 3

8. Obligațiile principale ale furnizorului

8.1 Furnizorul se obligă să furnizeze produsele definite în prezentul contract.

8.2 Furnizorul se obligă să furnizeze produsele la standardele și performanțele prezentate în propunerea tehnică.

8.3 Furnizorul se obligă să despăgubească achizitorul împotriva oricărui:

a) reclamații și acțiuni în justiție, ce rezultă din încălcarea unor drepturi de proprietate intelectuală (brevete, nume, mărci înregistrate etc.), legate de echipamentele, materialele, instalațiile sau utilajele folosite pentru sau în legătură cu produsele achiziționate, și,

b) daune -interese, costuri, taxe și cheltuieli de orice natură, aferente, cu excepția situației în care o astfel de încălcare rezultă din respectarea caietului de sarcini întocmit de către achizitor.

8.4 Pe întreaga perioadă de derulare a contractului, furnizorul are obligația de a respecta reglementările obligatorii în domeniul mediului, social și al relațiilor de muncă stabilite prin legislația adoptată la nivelul Uniunii Europene, legislația națională prin acorduri colective sau prin tratatele, convențiile și acordurile internaționale în aceste domenii.

9. Obligațiile principale ale achizitorului

9.1. Achizitorul se obligă să achiziționeze, respectiv să cumpere și să plătească prețul convenit, în prezentul contract.

9.2. Achizitorul se obligă să recepționeze produsele imediat ce au fost furnizate.

9.3. Achizitorul se obliga sa plateasca pretul produselor care furnizor in termen de 30 de zile de la primirea facturii si receptia produselor.

10. Sancțiuni pentru neîndeplinirea culpabilă a obligațiilor

10.1. In cazul în care, din vina sa exclusivă, furnizorul nu își îndeplinește obligațiile asumate prin contract, atunci achizitorul are dreptul de a percepe penalități de întârziere prevazute de actele normative în vigoare pentru creantele bugetare (dar nu mai puțin de quantumul stabilit prin art. 3 alin (2¹) din OG nr. 13/2011 privind dobânda legală remuneratorie și penalizatoare pentru obligații bănești, precum și pentru reglementarea unor măsuri financiar-fiscale în domeniul bancar, cu modificările și completările ulterioare).

10.2. În cazul în care achizitorul, din vina sa exclusivă, nu își îndeplinește obligația de plată a facturilor în termenul convenit, atunci acestuia îi revine obligația de a plăti penalități o sumă echivalentă procentual majorărilor de întârziere prevazute actele normative în vigoare pentru creantele bugetare (în conformitate cu prevederile art. 8 din Legea nr. 72/2013 privind măsurile pentru combaterea întârzierii în executarea obligațiilor de plată a unor sume de bani rezultând din contracte încheiate între profesioniști și între aceștia și autorități contractante).

10.3. Nerespectarea obligațiilor asumate prin prezentul contract de către una dintre părți, în mod culpabil și repetat, da dreptul părții lezate de a considera contractul reziliat de drept și de a pretinde plata de daune-interese.

10.4. Achizitorul își rezervă dreptul de a renunța oricând la contract, printr-o notificare scrisă adresată furnizorului fără nici o compensație, dacă acesta din urmă va falimenta, cu condiția ca această renunțare să nu prejudicieze sau să afecteze dreptul la acțiune sau despăgubire pentru contractant. În acest caz, contractantul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract executată până la data denunțării unilaterale a contractului.

11. Garanția de bună execuție a contractului

11.1 Garanția produselor este distinctă de garanția de bună execuție a contractului.

11.2. Furnizorul este obligat să constituie garanție de bună execuție, în quantum de 5% din valoarea fără TVA a contractului, respectiv **13.946 lei**, în termen de 5 zile lucrătoare de la data semnării contractului subsecvent de achiziție publică. Acest termen poate fi prelungit la solicitarea justificată a contractantului, fără a depăși 15 zile de la data semnării contractului de achiziție publică.

11.3. Garanția de bună execuție este irevocabilă, necondiționată și se constituie prin:

a) virament bancar;

b) instrumente de garantare emise în condițiile legii astfel:

(i) scrisori de garanție emise de instituții de credit bancar din România sau din alt stat;

(ii) scrisori de garanție emise de instituții financiare nebancare din România sau din alt stat

(iii) asigurări de garanții emise:

- fie de societăți de asigurare care dețin autorizații de funcționare emise în România sau într-un alt stat membru al Uniunii Europene și/sau care sunt înscrise în registrele publicate pe site-ul Autorității de Supraveghere Financiară, după caz;

- fie de societăți de asigurare din state terțe prin sucursale autorizate în România de către Autoritatea de Supraveghere Financiară;

c) depunerea la casierie a unor sume în numerar

(2) Contul achizitorului este [redacted] deschis la Trezoreria Satu Mare.

11.4. Autoritatea contractantă are dreptul de a emite pretenții asupra garanției de bună execuție, oricând pe parcursul îndeplinirii contractului de achiziție publică, în limita prejudiciului creat, în cazul în care contractantul nu își îndeplinește din culpa sa obligațiile asumate prin contract. Anterior emiterii unei pretenții asupra garanției de bună execuție autoritatea contractantă are obligația de a notifica pretenția atât contractantului, cât și emitentului instrumentului de garantare, precizând obligațiile care nu au fost respectate, precum și modul de calcul al prejudiciului. În situația executării garanției de bună execuție, parțial sau total, contractantul are obligația de a reîntregii garanția în cauză raportat la restul rămas de executat.

11.5. Autoritatea contractantă are obligația de a elibera/restitui garanția de bună execuție în cel mult 14 zile de la data întocmirii procesului-verbal de recepție a produselor care fac obiectul contractului de achiziție publică și/sau de la plata facturii finale, dacă nu a ridicat până la acea dată pretenții asupra ei, conform prevederilor 154² alin. (1) din Legea nr 98/2016.

12. Receptii, inspectii si teste

12.1. Produsele care fac obiectul analizei ofertelor de pret si urmeaza a fi contractate trebuie sa indeplineasca toate caracteristicile de calitate specificate normativelor in vigoare la data incheierii contractului.

12.2. Produsele vor corespunde calitativ si cantitativ cu cerintele prezentului caiet de sarcini si vor fi marcate cu elemente de identificare privind etichetarea alimentelor.

12.3. Receptia se va efectua de catre beneficiarul direct al produselor in prezenta unui delegat imputernicit de ofertant. Reprezentantul beneficiarului are dreptul de a inspecta si/sau de a testa produsele pentru a verifica conformitatea lor cu specificatiile din caietul de sarcini.

12.4. Daca unele produse nu corespund din punct de vedere calitativ sau lipsec, reprezentantul beneficiarului are dreptul sa refuze produsele respective, intocmind proces verbal de refuz, iar ofertantul are obligatia de a le inlocui/furniza in 24 de ore, fara cheltuieli suplimentare pentru beneficiar.

12.5. Continuarea livrarilor in aceleasi conditii si parametrii scazuti din punct de vedere calitativ, rezerva dreptul autoritatii contractante de a percepe penalitati si permite autoritatii contractante incetarea de drept fara nici o alta formalitate si fara nici o alta procedura judiciara sau extrajudiciara a contractului de furnizare.

12.6. Receptia cantitativa si calitativa se va efectua la data livrării la destinatia finala, respectiv centrele/casele din cadrul DGASPC Satu Mare si consta din :

a) verificarea cantitativa a produselor, conform comenzii emise si a facturii ce insoteste marfa

b) verificarea calitativa va consta in probe aspectuale si organoleptice apreciindu-se consistenta, culoarea, gustul, mirosul

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

12.8. Orice constatare referitoare la calitatea produselor livrate se aduce la cunoștința furnizorului în scris, în cel mult 24 de ore de la livrarea produselor. Ignorarea din partea furnizorului a sesizărilor primite din partea beneficiarului direct referitoare la calitatea produselor livrate și continuarea livrării în aceleași condiții și parametrii scăzuți din punct de vedere calitativ, rezervă dreptul autorității contractante de a percepe penalități.

13. Ambalare si marcare

13.1. (1) Furnizorul are obligatia de a ambala produsele pentru ca acestea sa faca fata, fara limitare, la manipularea dura din timpul transportului, tranzitului si expunerii la temperaturi extreme, la soare si la precipitatiile care ar putea sa apara in timpul transportului si depozitarii, in asa fel incat sa ajunga in buna stare la destinatia finala.

(2) Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului, pe timpul depozitarii si transportului. Ambalarea, marcarea si documentatia din interiorul sau din afara ambalajelor va respecta strict cerintele prevazute de legislatia in vigoare.

13.2. Marcarea (etichetarea produselor) va contine urmatoarele: societatea producatoare/producerul, termenul de valabilitate, denumire sortiment, gramaj, calitate.

13.3. Furnizorul are obligatia de a asigura si plati transportul produselor pana la destinatia finala, respectiv la centrele/casele din subordinea DGASPC Satu Mare..

13.4. Produsele oferite vor respecta reglementarile tehnice de calitate, asa cum sunt specificate in legislatia nationala, respectiv standardele nationale care respecta standardele europene, internationale.

13.5. Toate caracteristicile produselor, detaliate in propunerea tehnica, vor ramane neschimbate pe tot parcursul derularii contractului de furnizare.

13. Livrarea si documentele care însoțesc produsele

13.1. Livrarea produselor este în sarcina furnizorului și se va face FRANCO - BENEFICIAR (sediile unităților din subordinea DGASPC Satu Mare), situate în județul Satu Mare.

13.2. Livrarea se va face în zile lucratoare, în intervalul orar 8-15, cu înștiințarea prealabilă a beneficiarilor directi (case/centre) cu minim 24 de ore înainte de a se prezenta la sediul acestora. Fiecare unitate (casă de tip familial/ centru de plasament/centru de îngrijire și asistență) din subordinea achizitorului.

13.3. La livrare, produsele vor fi însoțite obligatoriu de factură fiscală emisă pentru fiecare casa/centru în parte

13.4. Nu vor fi acceptate produsele care prezinta una din situatiile de mai jos:

- a) semne organoleptice de alterare- modificari ale aspectului, culorii , consistentei, gustului, mirosului;
- b) semne de infestare cu paraziti, precum si resturi sau semne ale activitatii acestora;
- c) urme de contact cu rozatoarele;
- d) miros si gust strain de natura produsului sau pete de mucegai
- e) nu sunt conforme standardelor sau specificatiei tehnice de produs

14. Calitate si termenul de valabilitate

14.1. Produsele oferite/achizitionate vor fi de calitate/categoria I.

14.2. Produsele vor fi livrate astfel ca la data receptiei sa prezinte un termen de valabilitate de minim 80%, din termenul total de valabilitate dat de producator.

(2) Perioada de valabilitate acordata produselor este conforma standardelor ce comercializare pentru fructe si legume proaspatate, pentru fiecare produs in parte.

14.3. Legumele și fructele vor fi livrate în stare proaspătă, sănătoasă, ajunse la maturitate comestibilă, vor avea proprietăți organoleptice specifice fiecărui sortiment, nedeteriorate conținând toți constituenții esențiali, fără pete de mucegai, nu vor prezenta semne de contact cu rozătoarele. De asemenea, gustul, mirosul, aroma și culoarea vor fi specifice fiecărui produs.

14.4. Livrarea se va face la sediile unităților beneficiare (case/centre), produsele fiind însoțite de factură fiscală emisă pentru fiecare centru/casă în parte.

15. Asigurari

15.1. Furnizorul are obligatia de a asigura complet produsele furnizate prin contract impotriva pierderii, deteriorarii, transport, depozitare si livrare, in functie de termenul comercial de livrare convenit.

15.2. Achizitorul nu va fi responsabil pentru nici un fel de daune-interese , compensatii platibile prin lege, in privinta sau ca urmare a unui accident sau prejudiciu adus unei persoane angajate.

16 Transport, servicii

16.1. Pe langa furnizarea efectiva a produselor, furnizorul are obligatia de a presta si serviciile acesorii furnizarii produselor (transport, descarcare), fara a modifica pretul contractului.

16.2. Expedierea produselor este sarcina exclusiva a furnizorului si se va face numai mijloace de transport care trebuie sa indeplineasca urmatoarelor conditii:

a) sa asigure pe toata durata transportului pastrarea caracteristicilor produselor, precum si protectia impotrivasurselor de poluare, degradare, contaminare.

b) furnizorul poarta intreaga raspundere pentru calitatea produselor livrate.

16.3. Produsele vor fi asigurate impotriva pierderii sau deteriorarii intervenite pe parcursul transportului si cauzate de orice factor extern.

16.4. Furnizorul are obligatia de a asigura gratuit transportul produselor la sediile centrelor de plasament, ale caselor de tip familial si ale centrelor de ingrijire si asistenta sociala din subordinea achizitorului.

16.5. Transportul și toate costurile asociate sunt în sarcina exclusivă a contractantului. Produsele vor fi asigurate împotriva pierderii sau deteriorării intervenite pe parcursul transportului și cauzate de orice factor extern.

17. Ajustarea prețului contractului

17.1 Pentru produsele livrate platile datorate de achizitor furnizorului sunt cele declarate în propunerea financiară, anexată la contract.

17.2 Pe durata contractului prețul *este ferm în lei* și nu se actualizează.

18. Amendamente

18.1. Părțile contractante au dreptul, pe durata îndeplinirii contractului, de a conveni modificarea clauzelor contractului, prin act adițional, în cazul apariției unor circumstanțe care nu au putut fi prevăzute la data încheierii contractului.

20. Întârzieri în îndeplinirea contractului

20.1. Furnizorul are obligația de a îndeplini contractul de furnizare în perioada/periodele înscrise în graficul de îndeplinire a contractului.

20.2. Dacă pe parcursul îndeplinirii contractului, furnizorul nu poate respecta termenul stabilit, atunci acesta are obligația de a notifica achizitorul în termen de 24 ore modificarea datei/periodelor înscrise în graficul de îndeplinire a contractului se va face cu acordul părților, prin act adițional.

20.3. În afara cazului în care achizitorul este de acord cu o prelungire a termenului de livrare orice întârziere în îndeplinirea contractului dă dreptul achizitorului de a percepe penalități contractantului.

21. Rezilierea contractului.

21.1. Nerespectarea obligațiilor asumate prin prezentul contract decurge una dintre părți da dreptul părții lezate de a cere rezilierea contractului de furnizare.

21.2. Achizitorul își rezervă dreptul de a denunța unilateral contractul de furnizare, în cel mult 15 zile de la apariția unor circumstanțe care nu au prevăzute la data încheierii contractului și care conduc la modificarea clauzelor contractuale în așa măsură încât îndeplinirea contractului respectiv ar fi contrară interesului public.

21.3. În cazul prevăzut la clauza 20.2 furnizorul are dreptul de a pretinde numai plata corespunzătoare pentru partea din contract îndeplinită până la data denunțării unilaterale a contractului.

21.4. Achizitorul poate rezilia contractul unilateral în cazul livrării în mod repetat de produse necorespunzătoare calitativ, a întârzierilor repetate sau în cazul furnizării altor produse decât cele oferite, care nu respecta cerințele minim prevăzute în oferta tehnică.

21.5. Nerespectarea obligațiilor asumate prin prezentul contract de către una din părți, în mod culpabil și repetat, da dreptul părții lezate de a considera contractul drept reziliat și de a pretinde daune-interese.

22. Cesiunea

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

23. Subcontractanții

23.1. Furnizorul are obligația, în cazul în care subcontractează părți din contract, de încheia contracte cu subcontractanții desemnați, în aceleași condiții în care el a semnat contractul cu achizitorul.

23.2. Furnizorul are obligația de a prezenta la semnarea contractului, toate contractele încheiate cu subcontractanții desemnați.

23.3. Lista subcontractanților, cu datele de recunoaștere ale acestora, cât și contractele încheiate cu aceștia se constituie în anexe la contract.

23.4. Furnizorul este pe deplin răspunzător față de achizitor de modul în care își îndeplinește contractul.

23.5. Subcontractantul este pe deplin răspunzător față de furnizor de modul în care își îndeplinește partea sa din contract.

23.6. Furnizorul are dreptul de a pretinde daune-interese subcontractanților dacă aceștia nu își îndeplinesc partea lor din contract.

23.7. Furnizorul poate schimba oricare subcontractant numai daca acesta nu isi indeplinesc partea lor din contract.

23.8. Furnizorul poate schimba oricare subcontractant numai daca acesta nu isi indeplineste partea sa din contract. Schimbarea subcontractantului nu va schimba pretul contractului si va fi notificata achizitorului.

24. Modificarea contractului. Clauze de revizuire

24.1 Prezentul contract poate fi modificat in perioada sa de valabilitate cu exceptia preturilor, prin act aditional, numai daca modificarea este substantiala, respectiv poate fi incadrata intr-una din situatiile reglementate de lege pentru modificarea contractului fara organizarea unei noi proceduri de atribuire.

24.2 Modificarile contractuale, nu trebuie sa afecteze, in niciun caz si in niciun fel, rezultatul procedurii de atribuire, prin anulara sau diminuarea avantajului competitiv pe baza caruia contractantul a fost declarat castigator in cadrul procedurii de atribuire.

24.3. Partea care propune modificarea contractului are obligatia de a transmite celeilalte Parti propunerea de modificare a Contractului cu respectarea clauzelor prevazute la pct 20. Comunicarea intre Parti cu cel putin 5 zile inainte de data la care se considera ca modificarea ar trebui sa produca efecte.

24.4. Revizuirea prezentului contract se realizeaza ca urmare a evaluarii activitatilor, rezultatelor in performantele contractantului in cadrul contractului. Modificarea contractului prin revizuire intervine cu scopul atingerii obiectului contractului, care consta in produsele pe care Contractantul se obliga sa le livreze in conformitate cu prevederile din prezentul Contract, cu dispozitiile legate, conform cerintelor din Caietul de Sarcini.

26. Forța majoră

26.1. Forța majoră și cazul fortuit exonerează de răspundere Părțile în cazul neexecutării parțiale sau totale a obligațiilor asumate prin prezentul Contract, în conformitate cu prevederile art. 1.351 din Codul civil.

26.2. Forța majoră și cazul fortuit trebuie dovedite.

26.3. Partea care invocă forța majoră sau cazul fortuit are obligația să o aducă la cunoștință celeilalte părți, în scris, de îndată ce s-a produs evenimentul.

26.4. Partea care a invocat forța majoră sau cazul fortuit are obligația să aducă la cunoștință celeilalte părți încetarea cauzei acesteia de îndată ce evenimentul a luat sfârșit.

26.5. Îndeplinirea contractului va fi suspendată în perioada de acțiune a forței majore, dar fără a prejudicia drepturile ce li se cuveneau părților până la apariția acesteia.

26.6. Dacă forța majoră acționează sau se estimează că va acționa o perioadă mai mare de 15 zile, fiecare parte va avea dreptul să notifice celeilalte părți încetarea deplin drept a prezentului contract, fără ca vreuna din părți să poată pretinde celeilalte daune-interese

27. Confidențialitatea informațiilor și protecția datelor cu caracter personal

27.1. Colectarea, prelucrarea și stocarea/arhivarea datelor cu caracter personal se vor realiza în conformitate cu prevederile Regulamentului nr. 679/2016, precum și cu respectarea legislației naționale în materie, în scopul implementării și monitorizării proiectului, realizării obiectivului contractului, îndeplinirii obiectivelor acestuia, precum și în scop statistic.

27.2. Datele cu caracter personal, așa cum sunt clasificate în Regulamentul (UE) 679/2016, vor fi prelucrate în acord cu legislația menționată pe toată perioada contractuală, inclusiv pe perioada de verificare și urmărire a obiectivelor contractuale, în scopul și temeiul legal pentru care s-a perfectat prezentul contract.

27.3. Părțile vor lua măsuri tehnice și organizatorice adecvate, potrivit propriilor atribuții și competențe instituționale, în vederea asigurării unui nivel corespunzător de securitate a datelor cu caracter personal, fie că este vorba despre prelucrare, reprelucrare sau transfer către terți ori publicare pe surse publice interne sau externe.

27.4 Părțile pot utiliza datele personale ale semnatarilor în limita contractului pe care îl au încheiat, acesta fiind baza legală a prelucrării. Orice prelucrare suplimentară sau în alt scop, face obiectul unui acord separat de prelucrare a datelor, încheiat între părți

27.5. Părțile vor asigura potrivit propriilor atribuții și competențe instituționale toate condițiile tehnice și organizatorice pentru păstrarea confidențialității, integrității și disponibilității datelor cu caracter personal.

27.6. Părțile se vor informa și notifica reciproc cu privire la orice încălcare a securității prelucrării datelor cu caracter personal din prezentul contract, în vederea adoptării de urgență a măsurilor tehnice și organizatorice ce se impun și în vederea notificării Autorității Naționale de Supraveghere a Prelucrării Datelor cu Caracter Personal (ANSPDCP), conform obligațiilor ce decurg din prevederile Regulamentului (UE) 679/2016.

27.7. Părțile, prin reprezentanții desemnați să prelucreze datele cu caracter personal din actualul contract și acte adiționale, în îndeplinirea scopului principal sau secundar al prezentului contract sau al actelor adiționale, vor întocmi evidențele activităților de prelucrare conform art.30 din Regulamentul (UE) 679 / 2016, precum și a consimțământului persoanelor vizate făcând dovada acestora în scris și format electronic ori de câte ori vor fi solicitate de către ANSPDCP.

27.8. O parte contractanta are dreptul.

28. Comunicari

28.1. Orice comunicari între parti referitoare la îndeplinirea prezentului contract, trebuie sa fie transmise în scris.

<i>Pentru achizitor</i> <i>DGASPC Satu Mare</i>	<i>Pentru furnizor:</i> <i>SC AMA FRUCT CP SRL</i>
<i>Adresa:</i> <i>Str. Corvinilor nr.18, Satu Mare, Satu Mare</i>	<i>Adresa:</i> <i>Comuna Horodniceni nr.17, sat Rotopanesti, jud. Suceava</i>
<i>Telefon/fax: 0261768830, 026176449</i>	<i>Telefon/fax:0374014779,</i> <i>0230521515, 0723193335</i>
<i>E-mail: secretariat@dgaspcsm.ro</i>	<i>E-mail: amafructcp@gmail.com</i>

28.2. Orice document scris trebuie înregistrat atât în momentul transmiterii, cât și în momentul primirii.

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

29. Soluționarea eventualelor divergențe și a litigiilor

29.1. Părțile vor depune toate eforturile pentru a rezolva pe cale amiabilă, prin tratative directe și negociere amiabilă, orice neînțelegere sau dispute/divergențe care se poate/pot ivi între ele în cadrul sau în legătură cu îndeplinirea Contractului.

29.2. Dacă disputa nu a fost astfel soluționată și Părțile au, în continuare, opinii divergente în legătură cu sau în îndeplinirea Contractului, acestea trebuie să se notifice reciproc și în scris, în privința poziției lor asupra aspectului în dispută precum și cu privire la a soluția pe care o întrevăd pentru rezolvarea ei.

29.3. Dacă încercarea de soluționare pe cale amiabilă eșuează sau dacă una dintre Părți nu răspunde în termen de 10 zile de la solicitare, oricare din Părți are dreptul de a se adresa instanțelor de judecată competente.

30. Limba care guvernează contractul

29.1. Limba care guvernează contractul este limba română.

31. Legea aplicabilă contractului

31.1. Contractul va fi interpretat conform legilor din România.

32. Clauze finale

32.1. Orice modificare privind clauzele contractuale in timpul executarii contractului impune incheierea unui act aditional la contract, conform dispozitiilor legale.

Partile au inteles sa incheie prezentul contract in 2 (doua) exemplare originale, cate unul pentru fiecare parte, cu aceeasi valoare juridica probanta, din care un exemplar pentru furnizor si un exemplar pentru achizitor.

**Achizitor,
Directia Generala de Asistenta Sociala
si Protectia Copilului Satu Mare**

Dir. General
Dra. Coruian Laura

Director general adj. ec
Pop Marce

Vizat CFP

Şef birou achizitii publice,
Radu Călina

Intocmit
Consilier juridic superior,
Coruian Laura

**Furnizor,
SC AMA FRUCT CP SRL**

Administrator
Amariei Raluc



Red/Tehn-BAP/CL/2ex

**ANEXA nr. 1 la contractul de furnizare nr. _____ / _____, 2023
încheiat între DGASPC Satu Mare și SC AMA FRUCT CP SRL**

LOT 1- Legume de sezon

Nr. crt.	Denumire produs	UM	Cantitate contract	Pret unitar lei fara TVA
1	Ardei capia	kg.	1603	7,5
2	Ardei gras	kg.	1925	7,5
3	Broccoli	kg.	687	12
4	Castraveti	kg.	2760	7
5	Ceapa verde	leg.	1961	1,98
6	Ciuperci proaspete	kg.	1444	9,8
7	Conopida	kg.	3135	6,5
8	Dovlecei	kg.	3245	6,98
9	Fasole verde	kg.	1137	9,6
10	Gogosari	kg.	1362	7
11	Marar	leg.	741	1,68
12	Rosii	kg.	5554	6,5
13	Ridichi rosii	leg.	1087	1,78
14	Salata verde	buc.	1705	2,98
15	Spanac	kg.	1248	8,2
16	Varza alba de toamna de murat	kg.	8230	2,23
17	Varza alba de vara	kg.	6450	2,48
18	Varza rosie	kg.	530	3,12
19	Vinete	kg.	3254	6,54
20	Dovleac de toamna	kg.	754	4
21	Cartofi noi	kg.	11490	2,48

Nr. crt	Denumire produs	UM	Specificatii tehnice oferite
1	Ardei capia	kg.	Ardei kapia calitatea I : Ardei kapia intregi, sortati, fara pete, cu aspect si culoare specifica, proaspeti, gust placut (dulci), culoare rosie,tari, cu greutate conform standardelor de calitatea I. Ardeii Kapia vor fi sortati, cu caliciul nevatamat, intregi, de marime medie, cu

forma alungita, cu aspect uniform , sanatosi, proaspeti, curati, tari, fara urme de ingrasamant sau produse fitofarmaceutice toxice fara urme de daunatori sau rozatoare, fara vatamari necicatrizate; culoarea, și gustul vor fi caracteristice ardeiului kapia sănătos Vor avea pedunculul care sa poata fi taiat la maxim 1 cm de la caliciu, neatacati de insecte sau boli criptogamice.Nu vor fi amestecati cu produse similare de categorie inferioara.

Produsele vor fi întregi, fara loviturisi/sau taieturi extinse ; vor fi sănătoase,fara sa fie afectate de putrezire sau depreciere astfel incat sa le faca improprii consumului ; vor fi curate, lipsite de protuberante, lipsite practic de orice materii vizibile ; vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fara depreciere provocate de daunatori, fara semne de dehidratare interna ; vor fi lipsite de depreciere cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala ; vor corespunde normelor tehnice, normative de produs si norme sanitare in vigoare ; vor fi coapte si gata pentru consum. Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație.

Produsele furnizate au fost cultivate si produse in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificarile si completarile ulterioare si cu Regulamentul 396/2005 cu modificarile ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiti contaminati din produsele alimentare.

Ambalarea produselor

Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice.

Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.

Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:

- denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului;
- denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență;
- cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate;
- condiții de depozitare;

Etichetare si marcare:

Produsele oferite vor fi numai de calitatea I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare).

Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe ambalaj;Se poate depozita si pastra in spatii curate, aerisite si ferite de umezeala special destinate depozitarii produselor alimentare de origine nonanimale sau animala, la temperatura de 2-6 grade.

2	Ardei gras	kg.	<p>Ardei gras ROSU/GALBEN, calitatea 1 :</p> <p>Ardei intreg, sortat, bine dezvoltati(copti), aspect exterior neted, lucios, fara pete, cu aspect si culoare specifica galbena sau rosie, proaspeti, gustosi(dulci).Ardeii grasi vor fi sortati, intregi, curati, tari, de marime medie, cu aspect uniform , sanatoși, proaspeti, curati, tari, fara urme de ingrasamant sau produse fitofarmaceutice toxice, fara urme de daunatori sau rozatoare culoare specifica soiului; culoarea, și gustul să fie caracteristice ardeiului sănătos. Ardei grasi intregi, bine dezvoltati, cu caliciul nevatamat, sanatosi, proaspeti, curati, tari,fara vatamari mecanice, produse de insect sau rozatoare, culoare specifica soiului, fara gust sau miros strain; Vor avea pedunculul care sa poata fi taiat la maxim I cm de la caliciu. Vor avea forma regulata, alungita, conica sau rotunjita cu seminte albe si gust dulceag. Nu vor fi amestecati cu produse similare de categorie inferioara. Nu se vor livra ardei mari sau iuti, cu leziuni mecanice sau inceput de inmuiere a tesuturilor. Produsele vor fi întregi, fara loviturisi/sau taieturi extinse ; vor fi sănătoase,fara sa fie afectate de putrezire sau depreciere astfel incat sa le faca improprii consumului ;fara gust si miros strain ; vor fi curate, lipsite practic de orice materii vizibile ; vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fara depreciere provocate de daunatori, fara semne de dehidratare interna ; vor fi lipsite de depreciere cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala ; vor corespunde normelor tehnice, normative de produs si norme sanitare in vigoare ;vor fi coapte si gata pentru consumDezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație</p> <p>Produsele furnizate au fost cultivate si produse in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificarile si completarile ulterioare si cu Regulamentul 396/2005 cu modificarile ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiti contaminati din produsele alimentare.</p> <p>Ambalarea produselor</p> <p>Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.</p> <p>Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.</p> <p>Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare; <p>Etichetare si marcare:</p> <p>Produsele oferite vor fi numai de calitatea I și obligatoriu vor fi</p>
---	------------	-----	--

			<p>marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare). Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe ambalaj; Se poate depozita și pastrat în spații curate, aerisite și ferite de umezeala special destinate depozitării produselor alimentare de origine nonanimale sau animală, la temperatura de 2-6 °C.</p>
3	Broccoli	kg.	<p>Broccoli, calitatea I</p> <p>Broccoli format din buchetele de broccoli, verzi, tari, proaspete, curate, tari, atașate de capatana, fără leziuni puternice ale frunzelor de protecție, fără umiditate exterioară, fără depreciere cauzate de dăunători, fără lovituri și deteriorări, fără depreciere datorate gerului, fără gust sau miros străin.</p> <p>Broccoli calitatea I, destinat consumului uman varietate de conopidă, cu inflorescență mai laxă; culoare verde. Produse coapte, nepatate, sanatoase, culoare verde/verzui, fără pete, fără vătămări produse de frig sau loviri, cu ciorchinii bine prinși. Broccoli calitatea I (superioară), inflorescența de culoare verde, curat, gust și miros specific, nu va fi amestecat cu produse similare de categorie inferioară, va fi fără pete, fără lovituri sau stricături.</p> <p>Ambalare: ladite de carton/lemn care să asigure protejerea și ventilarea produsului. Va corespunde documentelor tehnice normative de produs și normelor sanitare în vigoare. Nu vor fi amestecate cu produse similare de categorie inferioară.</p> <p>Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație.</p> <p>Produsele furnizate au fost cultivate și produse în conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificările și completările ulterioare și cu Regulamentul 396/2005 cu modificările ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumite contaminanți din produsele alimentare.</p> <p>Ambalarea produselor</p> <p>Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.</p> <p>Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.</p> <p>Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:</p> <p>denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare;</p>

			<p>Etichetare si marcare: Produsele oferite vor fi numai de calitatea I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare). Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe ambalaj; Se poate depozita si pastra in spatii curate, aerisite si ferite de umezeala special destinate depozitarii produselor alimentare de origine nonanimale sau animala, la temperatura de 2-6 •</p>
4	Castraveti	kg.	<p>Castraveti , Calitatea I Castraveti, intacți, sortati, sanatosi, cu aspect proaspat, culoare verde, tari, curati, fara gust si miros strain. Vor avea dimensiunile specifice soiului. Castraveti verzi, intacti, luciosi, cu aspect proaspat, tari, intregi, curati, sanatosi, fara lovituri mecanice sau semne de alterare. Castravetii vor fi intacti, sanatosi, cu aspect proaspeti, tari, curati, fara urme de pamant, de marime medie, fara gust amar, fara umiditate externa anormala, fara gust si miros strain, neatacati de insecte sau boli criptogamice. Nu vor fi amestecati cu produse similare de categorie inferioara. Vor avea forma regulata, de marime medie, fara pete, fara lovituri sau stricaciuni. Produsele vor fi întregi, fara loviturisi/sau taieturi extinse ; vor fi sănătoase, fara sa fie afectate de putrezire sau depreciere astfel incat sa le faca improprii consumului ; vor fi curate, lipsite practic de orice materii vizibile ; vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fara depreciere provocate de daunatori, fara semne de dezhidratare interna ; vor fi lipsite de depreciere cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala ; vor corespunde normelor tehnice, normative de produs si norme sanitare in vigoare ; vor fi coapte si gata pentru consum, pentru a suporta transportul si manipulare astfel incat sa ajunga in conditii satisfacatoare la destinatie. vor fi coapte si gata pentru consum Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație Produsele furnizate au fost cultivate si produse in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificarile si completarile ulterioare si cu Regulamentul 396/2005 cu modificarile ulterioare. de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiti contaminati din produsele alimentare. Ambalarea produselor Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător. Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei</p>

			<p>netoxice.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.</p> <p>Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:</p> <p>denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare;</p> <p>Etichetare și marcare:</p> <p>Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare).</p> <p>Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe ambalaj;</p> <p>Se poate depozita și pastră în spații curate, aerisite și ferite de umezeala special destinate depozitării produselor alimentare de origine nonanimală sau animală la temperatura de 2-6 °C</p>
5	Ceapa verde	leg.	<p>Ceapa verde, Calitatea I</p> <p>Ceapa verde — sortată, proaspătă, întreagă, cu frunze întregi, va avea culoarea albă pentru tulpina și verde pentru frunze, fragedă, nevestejită. Vor fi aranjate în legături (pentru a nu se strivi la transport și manipulare) cu aspect sanatos. Aspect proaspăt, curat, fără urme de pământ și resturi vegetale, fără să fie patată, fără lovituri mecanice, fără gust sau miros străin. Va avea frunzele sănătoase, fără să fie afectate de putrezire sau depreciere astfel încât să le facă improprii consumului; Ceapa verde fără găuri și melci, fără defecte interne, stricăciuni sau pete, fără leziuni provocate de ger, fără vătămări mecanice, produse de insecte sau rozătoare, fără miros și gust străin.</p> <p>Legătura va conține minim 4 bucăți de mărime medie.</p> <p>Bulbul cepei va fi tare iar frunzele vor fi curate, proaspete, nevestejite, lipsite practic de orice materii vizibile, fără atacuri de boli sau insecte care să le facă improprii consumului, fără vătămări produse de frig, fără umiditate exterioară anormală ; Nu va fi amestecată cu produse similare de categorie inferioară.</p> <p>Va avea frunzele vor fi sănătoase, fără să fie afectate de putrezire sau depreciere astfel încât să le facă improprii consumului ;</p> <p>Bulbul și frunzele vor fi curate, lipsite practic de orice materii vizibile ; Produsele :</p> <p>vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fără deprecieri provocate de daunatori, fără semne de dehidratare internă ; vor corespunde normelor tehnice, normative de produs și norme sanitare în vigoare ; vor fi coapte și gata pentru consum</p> <p>Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipularii până la locul de destinație.</p> <p>Produsele furnizate au fost cultivate și produse în conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1831/2003 cu modificările</p>

		<p>si completarile ulterioare si cu Regulamentul 396/2005 cu modificarile ulterioare. de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiti contaminate din produsele alimentare.</p> <p>Ambalarea produselor</p> <p>Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.</p> <p>Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.</p> <p>Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:</p> <p>denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare;</p> <p>Etichetare și marcarea:</p> <p>Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare).</p> <p>Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe ambalaj. Se poate depozita și pastră în spații curate, aerisite și ferite de umezeala special destinate depozitării produselor alimentare de origine nonanimală sau animală la temperatura de 2-6 °C</p>
6	Ciuperci proaspete	<p>kg.</p> <p>Ciuperci proaspete, Calitatea I</p> <p>Ciuperci proaspete, cultura(Champignon), sortate, vor fi proaspete, curate, albe, întregi, fara pete. Vor avea palariile întregi, albe, curate, cu aspect proaspăt, suficient de ferme, cu gust și miros plăcut, specific soiului de ciuperci. Palariile vor avea forma globuloasă, netede și uscate, întregi, cu pulpa carnoasă albă și densă, fără să își schimbe culoarea la tăiere, având cuticula greu detașabilă, fără urme de alterare sau mușcăi. Ciuperci cu aspect proaspăt, ținând cont de culoare lamelelor tipică soiului și fără brunificare severă a piciorului, nu vor fi afectate de putrezire sau depreciere astfel încât să îl facă impropriu consumului este exclus, nu vor prezenta semne de infestare cu paraziți, precum și resturi sau semne ale activității acestora; nu vor prezenta urme de contact cu rozătoare; Ciupercile nu vor fi amestecate cu produse similare de categorie inferioară, vor fi fără pete, fără lovituri sau stricături, nu vor fi afectate de putrezire. Vor avea culoarea specifică soiului, tari, fără defecte de formă și culoare la nivelul epidermei. Nu vor prezenta semne organoleptice de alterare, modificări ale aspectului culorii, consistenței, gustului, mirosului; Continutul fiecărui ambalaj va fi omogen și va conține ciuperci de aceeași origine, soi sau tip comercial,</p>



		<p>calitate, calibru. Produsele vor fi întregi, fara loviturisi/sau taieturi extinse ;vor fi sănătoase, fara sa fie afectate de putrezire sau depreciere astfel incat sa le faca improprii consumului ;vor fi curate, lipsite practic de orice materii vizibile; nu vor prezenta miros si gust straine de natura produsului; nu vor prezenta miros, gust sau pete de mucegai; vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fara depreciere provocate de daunatori, fara semne de dehidratare interna; vor corespunde normelor tehnice, normative de produs si norme sanitare in vigoare ;vor fi coapte si gata pentru conșum. Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație</p> <p>Produsele furnizate au fost cultivate si produse in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificarile si completarile ulterioare si cu Regulamentul 396/2005 cu modificarile ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiti contaminate din produsele alimentare.</p> <p>Ambalarea produselor Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.</p> <p>Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine. Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:</p> <p>denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare;</p> <p>Etichetare si marcare: Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare). Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe ambalaj;</p> <p>Se poate depozita si pastra in spatii curate, aerisite si ferite de umezeala special destinate depozitarii produselor alimentare de origine nonanimala sau animala la temperatura de 2-6 •</p>
7	Conopida	<p>kg.</p> <p>Conopida, calitatea I Conopida sortata, cu aspect proaspat, fara pete, va avea culoarea alba. Capatanile de conopida vor fi intregi, proaspete, cu buchete legate, mature, de culoare alba specifica soiului, fara urme de lovituri, sanatoase, fara pete negre, galbene sau de alta culoare si nu vor fi afectate de putrezire. Capatanile de conopida vor avea aspect frumos, cu mugurii bine dezvoltati dar neinfloriti, fara lovituri, fara depreciere cauzate de</p>

			<p>daunatori, fara umiditate exterioara anormala, fara afectiuni cauzate de daunatori, fără urme de pământ, fără găuri și melci, fără defecte interne, stricăciuni sau pete, fara depreciere cauzate de ger, fara gust si miros strain Legumele nu vor fi amestecate cu produse similare de calitate inferioara.</p> <p>Produsele vor fi întregi, fara loviturisi/sau taieturi extinse ; vor fi sănătoase, fara sa fie afectate de putrezire sau depreciere astfel incat sa le faca improprii consumului ; vor fi curate, lipsite practic de orice materii vizibile ; vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fara depreciere provocate de daunatori, fara semne de dezhidratare interna ; vor fi lipsite de depreciere cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala ; vor corespunde normelor tehnice, normative de produs si norme sanitare in vigoare ; vor fi coapte si gata pentru consum. Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație.</p> <p>Produsele furnizate au fost cultivate si produse in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificarile si completarile ulterioare si cu Regulamentul 396/2005 cu modificarile ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiti contaminati din produsele alimentare.</p> <p>Ambalarea produselor</p> <p>Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.</p> <p>Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.</p> <p>Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:</p> <ul style="list-style-type: none"> denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare; <p>Etichetare si marcare:</p> <p>Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare).</p> <p>Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe ambalaj;</p> <p>Se poate depozita si pastra in spatii curate, aerisite si ferite de umezeala special destinate depozitarii produselor origine nonanimala sau animala la temperatura de 2-6 grade</p>
8	Dovlecei	kg.	<p>Dovlecei, calitatea I</p> <p>Dovlecei- proaspeti, de marime potrivita, sortati, culoare alb verzuie, in sectiune nu vor prezenta seminte. Vor avea aspect</p>

proaspat, forma regulata, de marime medie, lungime 15-20 cm, fara pete, fara gust amar, fara lovituri sau stricaciuni. Dovlecei proaspeti, luciosi, forma caracteristica soiului, fara modificari organoleptice, cu seminte de dimensiuni mici, curati, fara pete, fara defecte de forma si culoare. Dovleceii nu vor fi uscati, sau seci in interior, vor fi luciosi la aspect, cu aspect neted, nu vor avea coaja afectata de taieturi sau loviri, fara leziuni provocate de ger, fara vătămări mecanice, produse de insecte sau rozătoare. Produsele vor fi întregi, fara loviturisii/sau taieturi extinse; vor fi sănătoase, fara sa fie afectate de putrezire sau depreciere astfel incat sa le faca improprii consumului; vor fi curate, lipsite practic de orice materii vizibile; vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fara depreciere provocate de daunatori, fara semne de dezhidratare interna; vor fi lipsite de depreciere cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala; vor corespunde normelor tehnice, normative de produs si norme sanitare in vigoare; vor fi coapte si gata pentru consum. Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație

Produsele furnizate au fost cultivate si produse in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificarile si completarile ulterioare si cu Regulamentul 396/2005 cu modificarile ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiti contaminati din produsele alimentare.

Ambalarea produselor

Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau inteme produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice.

Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.

Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:

denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare;

Etichetare si marcare:

Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare).

Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe ambalaj; Se poate depozita si pastra in spatii curate, aerisite si ferite de umezeala special destinate depozitarii produselor origine nonanimala sau animala la

			temperatura de 2-6 grade.
9	Fasole verde	kg.	<p>Fasole verde/galbena pastai, Calitatea I</p> <p>Păstăile vor fi de culoare verde sau galbena (in functie de solicitarile beneficiarului), proaspete, fara ate, nevestejite, fara frunze sau tulpini, fara pete, stricaciuni sau gauri. Pastaile vor fi dezvoltate normal, vor fi ajunse la maturitate, fara gust de mucegai, de incins sau de substante chimice. Legumele nu vor fi amestecate cu produse similare de calitate inferioara. Vor avea forma specifica fasolei pastai, de marime medie, fara pete, lovituri sau stricaciuni. Pastaile vor fi intregi, culoare verde/galbena (in functie de soi) omogema. Produsele vor fi întregi, fara loviturisi/sau taieturi extinse ; vor fi sănătoase, fara sa fie afectate de putrezire sau depreciere astfel incat sa le faca improprii consumului ; vor fi curate, lipsite practic de orice materii vizibile ; vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fara deprecieri provocate de daunatori, fara semne de dezhidratare interna ; vor fi lipsite de deprecieri cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala ; vor corespunde normelor tehnice, normative de produs si norme sanitare in vigoare ; vor fi coapte si gata pentru consum pentru a suporta transportul si manipulare astfel incat sa ajunga in conditii satisfacatoare la destinatie; Omogenitate: Continutul fiecarui ambalaj va fi uniform si va contine numai produse de aceeasi origine, soi, culoare si marime.</p> <p>Va corespunde documentelor tehnice normative de produs si normelor sanitare in vigoare.</p> <p>Produsele furnizate au fost cultivate si produse in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificarile si completarile ulterioare si cu Regulamentul 396/2005 cu modificarile ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiti contaminati din produsele alimentare.</p> <p>Ambalarea produselor</p> <p>Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.</p> <p>Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.</p> <p>Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:</p> <p>denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare;</p> <p>Etichetare si marcare:</p> <p>Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea</p>

			<p>produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare). Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe ambalaj; Se poate depozita și pastră în spații curate, aerisite și ferite de umezeala special destinate depozitării produselor alimentare de origine nonanimală sau animală la temperatura de 2-6 grade.</p>
10	Gogosari	kg.	<p>Gogosari, calitatea I: Gogosari sortați, fără pete, cu aspect și culoare specifică, proaspeți, fără pete, gust caracteristic soiului, lucios, formă caracteristică soiului, sortați. Gogosari cu caliciul nevătămat, întregi, de mărime medie, cu aspect uniform, sănătoși, proaspeți, curăți, tari, fără mușegăi la interior, fără urme de îngrășământ sau produse fitofarmaceutice toxice fără urme de dăunători sau rozătoare, fără vătămări necicatrizate; culoarea (rosie), și gustul vor fi caracteristice gogosarului sănătos, fără defecte înteme, stricăciuni sau pete, fără leziuni provocate de ger, fără vătămări mecanice, produse de insecte sau rozătoare, fără miros și gust străin. Gogosari fără pete, cu aspect și culoare specifică proaspeți, gustoși, neatacați de insecte sau boli criptogamice. Nu vor fi amestecați cu produse similare de categorie inferioară. Produsele vor fi întregi, fără lovitură/sau tăieturi extinse; vor fi sănătoase, fără să fie afectate de putrezire sau depreciere astfel încât să le facă improprie consumului; vor fi curate, lipsite practic de orice materie vizibilă; vor fi proaspeți, lipsite de dăunători, fără deprecieri provocate de dăunători, fără semne de dezhidratare internă; vor fi lipsite de deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger, fără umiditate exterioară anormală; vor corespunde normelor tehnice, normative de produs și norme sanitare în vigoare; vor fi coapte și gata pentru consum. Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație. Produsele furnizate au fost cultivate și produse în conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificările și completările ulterioare și cu Regulamentul 396/2005 cu modificările ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumite contaminanți din produsele alimentare. Ambalarea produselor Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător. Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice. Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine. Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii: - denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului;</p>

			<p>denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare;</p> <p>Etichetare și marcarea:</p> <p>Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare). Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe ambalaj; Se poate depozita și pastrat în spații curate, aerisite și ferite de umezeala special destinate depozitării produselor alimentare de origine nonanimală sau animală la temperatura de 2-6 grade.</p>
11	Marar	leg.	<p>Marar frunze, calitatea I</p> <p>Marar- Verdeata- plante întregi, cu aspect proaspăt, cu frunze lucioase pe partea superioară, fragede, curate, fără urme de boli, vătămări mecanice, cu frunze proaspete, sănatoase, fără pamant sau alte corpuri străine. Verdeata proaspătă (marar verde), sănătoasă, fără pete de culoare, fără frunze vestejite sau deteriorate, fără urme de îngălbenire sau rugina, de culoare verde intens, fără umiditate exterioară, cu aspect și miros caracteristic. Verdeata (marar verde) va avea frunzele de culoare verde intens, cu forme specifice soiului, netede cu aspect proaspăt, fără fisuri sau crapături, sănatoase, fără pamant, resturi vegetale sau alte corpuri străine. vor fi sănătoase, fără să fie afectate de putrezire sau depreciere astfel încât să le facă improprie consumului; vor fi curate, lipsite practic de orice materie vizibilă; vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fără deprecieri provocate de daunatori, fără semne de dehidratare internă. Va fi aranjată în legături (pentru a nu se strivi la transport și manipulare) cu aspect sanatos. Va corespunde documentelor tehnice normative de produs și normelor sanitare în vigoare. Nu vor fi amestecate cu produse similare de categorie inferioară.</p> <p>Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație</p> <p>Produsele furnizate au fost cultivate și produse în conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificările și completările ulterioare și cu Regulamentul 396/2005 cu modificările ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare.</p> <p>Ambalarea produselor</p> <p>Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.</p> <p>Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.</p>

			<p>Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:</p> <p>denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare;</p> <p>Etichetare și marcare:</p> <p>Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare).</p> <p>Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe ambalaj; Se poate depozita și pastră în spații curate, aerisite și ferite de umezeala special destinate depozitării produselor alimentare de origine nonanimală sau animală la temperatura de 2-6 grade.</p>
12	Rosii	kg.	<p>Rosii (tomate), calitatea I</p> <p>Rosii - Tomate întregi, sortate, cu aspect neted, lucios, de marime medie, curate, tari, suculente, carnoase, dulci, marime medie, fără stricaciuni, gauri sau lovituri, ajunse la maturitate comestibilă. Rosii întregi, sănătoase, cu aspect proaspăt, lipsite de zone pedunculare verzi vizibile, lipsite de paraziți și de atacurile parazitilor, fără defecte interne, stricaciuni sau pete; Culoare roșu-roșu închis, specifică soiului, tari, fără defecte de formă și culoare la nivelul epidermei, fără umiditate externă, fără miros sau gust străin (vor avea gust plăcut și aromă specifică soiului), fără afecțiuni cauzate de daunatori, nelovite, netaiate, neatacate de insecte sau boli criptogamice. Conținutul fiecărui ambalaj va fi omogen și va conține numai tomate de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibru. Legumele nu vor fi amestecate cu produse similare de calitate inferioară. Vor avea forma regulată, de marime medie, fără pete, lovituri sau stricaciuni.</p> <p>Produsele vor fi întregi, fără lovituri și/sau tăieturi extinse; vor fi sănătoase, fără să fie afectate de putrezire sau depreciere astfel încât să le facă improprii consumului; vor fi curate, lipsite practic de orice materie vizibilă; vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fără deprecieri provocate de daunatori, fără semne de dehidratare internă; vor fi lipsite de deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger, fără umiditate exterioară anormală; vor corespunde normelor tehnice, normative de produs și norme sanitare în vigoare; vor fi coapte și gata pentru consum. Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație.</p> <p>Produsele furnizate au fost cultivate și produse în conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1831/2003 cu modificările și completările ulterioare și cu Regulamentul 396/2005 cu modificările ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumite contaminanți din produsele alimentare.</p> <p>Ambalarea produselor</p>

		<p>Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.</p> <p>Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.</p> <p>Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:</p> <p>denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare;</p> <p>Etichetare și marcare:</p> <p>Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare).</p> <p>Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe ambalaj; Se poate depozita și pastră în spații curate, aerisite și ferite de umezeala special destinate depozitării produselor alimentare de origine nonanimală sau animală la temperatura de 2-6 grade.</p>
13	Ridichi roșii	<p>leg.</p> <p>Ridichi de luna, calitate I</p> <p>Ridichi de luna, Proaspete, sortate, curate, vor fi de bună calitate, proaspete, fără crapături, neramificate, nelemnificate, vor corespunde caracteristicile soiului sau tipului comercial.</p> <p>Ridichile din această categorie vor fi :intacte, ferme; suficient de dezvoltate; fără crăpături, fără defecte cauzate de boli și daunatori. Ridichi proaspete, succulente, de culoare roșie la suprafață iar în interior albe, curate, fără crapături, nelemnificate, fără defecte cauzate de boli și daunatori, fără miros și gust strain. Conținutul fiecărui ambalaj, va fi omogen și va cuprinde numai ridichi de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibru (în cazul calibrării). Vor fi ambalate la legatură, Conținutul fiecărui ambalaj, va fi omogen și va cuprinde numai ridichi de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibru (în cazul calibrării). Partea vizibilă a conținutului ambalajului va fi reprezentativă pentru întregul conținut. Produsele vor fi întregi, fără loviturisi/sau tăieturi extinse ; vor fi sănătoase, fără să fie afectate de putrezire sau depreciere astfel încât să le facă improprie consumului ; vor fi curate, lipsite practic de orice materii vizibile ; vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fără deprecieri provocate de daunatori, fără semne de dezhidratare internă ; vor fi lipsite de deprecieri cauzate de temperaturi scăzute sau ger, fără umiditate exterioară anormală ; fără gust sau miros strain ; vor corespunde normelor tehnice, normative de produs și norme sanitare în vigoare ; vor fi coapte și gata pentru</p>

		<p>consum. Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație.</p> <p>Produsele furnizate au fost cultivate și produse în conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificările și completările ulterioare și cu Regulamentul 396/2005 cu modificările ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumite contaminanți din produsele alimentare</p> <p>Ambalarea produselor Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.</p> <p>Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizată cu cerneală sau clei netoxice. Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine. Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:</p> <p>denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare;</p> <p>Etichetare și marcare: Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare). Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe</p> <p>Se poate depozita și păstra în spații curate, aerisite și ferite de umezeala destinată depozitării produselor alimentare de origine nonanimală sau animală, la temperatura de 2-6'</p>
14	Salata verde	<p>buc.</p> <p>Salata verde, calitatea I</p> <p>Salata verde, proaspătă, cu frunze crocante de culoare verde aprins, nevestijită. Aspect: Capatana de salată va avea frunzele nevestijite, bine prinse de capatana, și nu vor fi afectate de putrezire, formă caracteristică soiului, sortată, fără urme de pământ, curată, sănătoasă, fără găuri și melci, stricăciuni sau pete. Frunzele de salată vor fi bine prinse capatana, lucioase, cu aspect uniform și culoare specifică soiului. Salata verde va fi de mărime medie/mare, întreaga, sanatoasă, curată, bine dezvoltată, fără umiditate exterioară anormală, fără vătămări mecanice sau produse de insecte sau rozătoare, fără gust și miros străin, gust și miros specific soiului, curate fără pamant, nu vor fi vestejite. Nu va fi amestecată cu produse similare de categorie inferioară, va avea forma regulată, de mărime medie, fără pete, lovituri sau stricăciuni.</p> <p>vor fi sănătoase, fără să fie afectate de putrezire sau depreciere astfel încât să le facă improprie consumului; vor fi curate,</p>

			<p>lipsite practic de orice materii vizibile ; vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fara deprezeceri provocate de daunatori, fara semne de dezhidratare interna ; vor fi lipsite de deprecieri cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala ; vor corespunde normelor tehnice, normative de produs si norme sanitare in vigoare ; vor fi coapte si gata pentru consum Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație.</p> <p>Produsele furnizate au fost cultivate si produse in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificarile si completarile ulterioare si cu Regulamentul 396/2005 cu modificarile ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiti contaminati din produsele alimentare.</p> <p>Ambalarea produselor</p> <p>Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.</p> <p>Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.</p> <p>Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:</p> <ul style="list-style-type: none"> denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare; <p>Etichetare si marcare:</p> <p>Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare).</p> <p>Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe ambalaj;</p> <p>Se poate depozita si pastra; in spatii curate, aerisite si ferite de umezeala special destinate depozitarii produselor alimentare de origine nonanimala sau animala, la temperatura de 2-6 °</p>
15	Spanac	kg.	<p>Spanac verde, calitatea I</p> <p>Spanac verde, Verdeata cu frunze proaspete largi la baza si mai inguste catre varf, sanatoase, fara pamant sau alte corpuri straine. Spanac verde cu frunze proaspete, sanatoase, fara pamant sau alte corpuri straine. Frunzele de spanac vor fi de culoare verde, nevestejite, tari, aspect lucios. Frunzele vor fi intregi, verzi lanceolate, largi la baza și mai înguste către vârful, de lungime de la 2 până la 30 cm și cu lățimea cuprinsă între 1 și 15 cm; Va fi recoltat cand rozeta de frunze a ajuns la marimea normala, specifica soiului cultivat. Va fi aranjat in legaturi(pentru a nu se strivi la transport si manipulare) cu</p>



		<p>aspect sanatos. Produsele vor fi întregi, fara loviturisi/sau taieturi extinse ;vor fi sănătoase,fara sa fie afectate de putrezire sau depreciere astfel incat sa le faca impropriei consumului ;vor fi curate, lipsite practic de orice materii vizibile ;vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fara depreciere provocate de daunatori, fara semne de dehidratare interna ;vor fi lipsite de depreciere cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala ;vor corespunde normelor tehnice, normative de produs si norme sanitare in vigoare ; vor fi coapte si gata pentru consum pentru a suporta transportul si manipulare astfel incat sa ajunga in conditii satisfacatoare la destinatie.Va corespunde documentelor tehnice normative de produs si normelor sanitare in vigoare.</p> <p>Nu vor fi amestecate cu produse similare de categorie inferioară.</p> <p>Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație.</p> <p>Produsele furnizate au fost cultivate si produse in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificarile si completarile ulterioare si cu Regulamentul 396/2005 cu modificarile ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiti contaminate din produsele alimentare.</p> <p>Ambalarea produselor</p> <p>Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.</p> <p>Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.</p> <p>Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:</p> <p>denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare;</p> <p>Etichetare si marcare:</p> <p>Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare).</p> <p>Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe</p> <p>Se poate depozita si pastra in spatii curate, aerisite si ferite de umezeala destinate depozitarii produselor alimentare de origine nonanimala sau animala la temperatura de 2-6 •</p>
16	Varza alba de kg.	Varza alba de toamna, calitatea I Varza alba de toamna Aspect: capatana intreaga, sortata,

toamna de
murat

culoare alb verzuie, cu aspect proaspat, întreaga, sanatoasa, fara urme de lovituri, fara crapaturi, curata, ajunsa la maturitate comestibila. Capatani de varza alba de minim 800 g, tare, indesata, cu aspect proaspat, plata, cu frunze subtiri, întreaga, complet formata, necrapata, neatacata de daunatori, fara urme de boli, fara lovituri si deteriorari. Cu aspect proaspat, fara dezvoltare florala, fara frunze uscate, lipsita de paraziti si de atacurile parazitilor, fara radacini, fara impuritati sau resturi vegetale. Varza fi de marime medie, va avea capatana buna, curata, tare, cu frunze puternic atasate, culoare in sectiune alba-galbuie, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara umiditate exterioara, fara urme de pamant, fara depreciere cauzate de daunatori, fara lovituri si deteriorari, fara defecte interne, stricaciuni sau pete, fara depreciere datorate gerului, fara urme de umezeala, fara gust sau miros strain (gust aromat si placut, specific soiului, fara gusturi si mirosuri straine). Va avea aspect, gust si miros specifica si dupa procesare, fara lovituri sau stricaciuni, neatacata de insecte, melci sau boli criptogamice. Tulpina va fi taiata putin mai jos de ultimele frunze crescute, cu taietura curata. In sectiune va fi tare si de consistenta uniforma, culoare intensa si clara, alb, alb-verzui, specifica produsului, fara pete de culoare, nuante brune, negre sau de alta culoare. Nu va fi amestecata cu produse similare de categorie inferioara. Produsele vor fi intregi, fara lovituri/sau taieturi extinse; vor fi sanatoase, fara sa fie afectate de putrezire sau depreciere astfel incat sa le faca impropriei consumului; vor fi curate, lipsite practic de orice materie vizibile; vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fara depreciere provocate de daunatori, fara semne de dezhidratare interna; vor fi lipsite de depreciere cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala; vor corespunde normelor tehnice, normative de produs si norme sanitare in vigoare; vor fi coapte si gata pentru consum. Dezvoltarea si starea produselor va permite mentinerea calitatii pe timpul transportului si manipularii pana la locul de destinatie. Produsele furnizate au fost cultivate si produse in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificarile si completarile ulterioare si cu Regulamentul 396/2005 cu modificarile ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiti contaminanti din produsele alimentare.

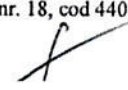
Ambalarea produselor
Produsele trebuie sa fie ambalate astfel incat sa fie protejate corespunzator.
Materialele utilizate in interiorul ambalajului trebuie sa fie noi, curate si de o astfel de calitate, incat sa evite producerea oricarei vatamari externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, in special a hartiei sau etichetelor care poarta specificatii comerciale, este permisa cu conditia ca imprimarea sau etichetarea sa fie realizate cu cerneala sau clei netoxice.
Ambalajele trebuie sa fie total lipsite de corpuri straine.
Ambalajele se marcheaza vizibil prin etichetare, cu urmatoarele mentiuni minime obligatorii:
denumirea sau denumirea comerciala si sediul producatorului,

			<p>al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare;</p> <p>Etichetare si marcare:</p> <p>Produsele oferite vor fi numai de calitatea I și (H.G. 106/2002 privind etichetarea și modificările ulterioare). Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe</p> <p>Se poate depozita si pastra in spatii curate, aerisite si ferite de umezeala destinate depozitarii produselor alimentare de origine nonanimala sau animala, la temperatura de 2-6 •</p>
17	Varza alba de vara	kg.	<p>Varza alba de vara, calitatea I</p> <p>Varza alba de vara Aspect: capatana intreaga, sortata, culoare alb verzuie, cu aspect proaspat, intreaga, sanatoasa, fara urme de lovituri, fara crapaturi, curata, ajunsa la maturitate comestibila. Capatana intreaga intre 800 g-1 kg, curata, fara urme de pamant, sanatoasa, fara defecte interne, fara gauri sau melci, fara vatamari mecanice sau produse de insecte sau rozatoare, marime medie cu frunza subtire, gust si miros specifice soiului. Cu aspect proaspat, fara dezvoltare florala, fara frunze uscate, lipsita de paraziti si de atacurile parazitilor, fara radacini, fara impuritati sau resturi vegetale. Varza fi de marime medie, va avea capatana buna, curata, tare, cu frunze puternic atasate, culoare in sectiune alb-galbuie, fara leziuni puternice ale frunzelor de protectie, fara umiditate exterioara, fără urme de pământ, fara depreciere cauzate de daunatori, fara lovituri si deteriorari, fără defecte interne, stricăciuni sau pete, fara depreciere datorate gerului, fara urme de umezeala, fara gust sau miros strain (gust aromat si placut, specific soiului, fara gusturi si mirosuri straine). Va avea aspect, gust si miros specifica si dupa procesare, fara lovituri sau stricaciuni, neatacata de insecte, melci sau boli criptogamice. Tulpina va fi taiata putin mai jos de ultimele frunze crescute, cu taietura curata. In sectiune va fi tare si de consistenta uniforma, culoare intensa si clara, alb, alb-verzui, specifica produsului, fara pete de culoare, nuante brune, negre sau de alta culoare</p> <p>Nu va fi amestecata cu produse similare de categorie inferioara. Produsele vor fi întregi, fara lovituri/sau taieturi extinse ; vor fi sănătoase, fara sa fie afectate de putrezire sau depreciere astfel incat sa le faca impropriei consumului ; vor fi curate, lipsite practic de orice materii vizibile ; vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fara depreciere provocate de daunatori, fara semne de dezhidratare interna ; vor fi lipsite de depreciere cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala ; vor corespunde normelor tehnice, normative de produs si norme sanitare in vigoare ; vor fi coapte si gata pentru consum</p> <p>Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație.</p> <p>Produsele furnizate au fost cultivate si produse in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificarile si completarile ulterioare si cu Regulamentul 396/2005 cu</p>

			<p>modificările ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumite contaminate din produsele alimentare.</p> <p>Ambalarea produselor</p> <p>Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.</p> <p>Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.</p> <p>Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:</p> <p>denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare;</p> <p>Etichetare și marcare:</p> <p>Produsele oferite vor fi numai de calitate I și (H.G. 106/2002 privind etichetarea și modificările ulterioare). Se poate depozita și pastra în spații curate, aerisite și ferite de umezeala destinată depozitării produselor alimentare de origine nonanimală sau animală, la temperatura de 2-6 °C.</p>
18	Varza rosie	kg.	<p>Varza rosie calitatea I</p> <p>Varza rosie Căpățână întreaga, sortată, culoare alb roșiatică, cu aspect proaspăt, întreaga, sănătoasă, fără urme de lovituri, fără crapături, curată, complet formată, necrapată, ajunsă la maturitate comestibilă. Cu aspect proaspăt, fără dezvoltare florală, fără frunze uscate, lipsită de paraziți și de atacurile parazitilor, fără radacini, fără impurități sau resturi vegetale. Varza fi de mărime medie, va avea capătana bună, curată, tare, cu frunze puternic atasate, culoare în secțiune alb-galbuie, fără leziuni puternice ale frunzelor de protecție, fără umiditate exterioară, fără urme de pământ, fără depreciere cauzate de daunatori, fără lovituri și deteriorări, fără defecte interne, stricăciuni sau pete, fără depreciere datorate gerului, fără urme de umezeală, fără gust sau miros străin (gust aromat și plăcut, specific soiului, fără gusturi și mirosuri străine). Va avea aspect, gust și miros specifici și după procesare, fără lovituri sau stricăciuni, neatacatede insecte, melci sau boli criptogamice. Tulpina va fi tăiată puțin mai jos de ultimele frunze crescute, cu tăietura curată. În secțiune va fi tare și de consistență uniformă, culoare intensă și clară, alb, alb-roșiatic-mov, specifică produsului, fără pete de culoare, nuanțe brune, negre sau de altă culoare. Nu va fi amestecată cu produse similare de categorie inferioară. Produsele vor fi întregi, fără lovituri și/sau tăieturi extinse; vor fi sănătoase, fără să fie afectate de putrezire sau depreciere astfel încât să le facă improprii consumului; vor fi curate, lipsite practic de orice materii vizibile; vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fără</p>

		<p>deprecieri provocate de daunatori, fara semne de dehidratare interna ;vor fi lipsite de deprecieri cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala ;vor corespunde normelor tehnice, normative de produs si norme sanitare in vigoare ;vor fi coapte si gata pentru consum</p> <p>Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație.</p> <p>Produsele furnizate au fost cultivate si produse in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificarile si completarile ulterioare si cu Regulamentul 396/2005 cu modificarile ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiti contaminati din produsele alimentare.</p> <p>Ambalarea produselor</p> <p>Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.</p> <p>Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.</p> <p>Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:</p> <p>denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare;</p> <p>Etichetare si marcare:</p> <p>Produsele oferite vor fi numai de calitatea I și (H.G. 106/2002 privind etichetarea și modificările ulterioare). valabilitate al produsului va fi si pastra in spatii curate, Se poate depozita si pastra in spatii curate, aerisite si ferite de umezeala destinate depozitarii produselor alimentare de origine nonanimala sau animala, la temperatura de 2-6 •</p>
19	Vinete	<p>kg.</p> <p>Vinete, calitatea I</p> <p>Vinete, intregi, sortate, proaspete, de marime medie, curate, vor avea culoarea violet spre negru, intregi,aspect lucios, sanatoase, taiate in sectiune nu vor prezenta exces de seminte. Vinetele vor fi fara leziuni puternice, fara umiditate exterioara, fara deprecieri cauzate de daunatori care le fac impropriei consumului, fara lovituri si deteriorari, fara deprecieri datorate gerului, fara gust sau miros strain. Va avea aspect, gust si miros specifica si dupa procesare, fara lovituri sau stricaciuni. Vinetele vor fi suficient de dezvoltate fara ca pulpa sa fie fibroasa sau lemnoasa. Vinete fără defecte interne, stricăciuni sau pete, fără leziuni provocate de ger, fără vătămări mecanice, produse de insecte sau rozătoare, fără miros și gust străin. Nu vor fi amestecate cu produse similare de categorie inferioara.</p> <p>Produsele vor fi întregi, fara loviturisi/sau taieturi extinse ; vor fi sănătoase, fara sa fie afectate de putrezire sau depreciere</p>

			<p>astfel incat sa le faca impropriei consumului ; vor fi curate, lipsite practic de orice materii vizibile ; vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fara depreciari provocate de daunatori, fara semne de dezhidratare interna ; vor fi lipsite de depreciari cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala ; vor corespunde normelor tehnice, normative de produs si norme sanitare in vigoare ; vor fi coapte si gata pentru consum Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație.</p> <p>Produsele furnizate au fost cultivate si produse in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificarile si completările ulterioare și cu Regulamentul 396/2005 cu modificarile ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiti contaminate din produsele alimentare.</p> <p>Ambalarea produselor Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.</p> <p>Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice.</p> <p>Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.</p> <p>Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:</p> <ul style="list-style-type: none"> denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare; <p>Etichetare si marcare: Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare). Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe ambalaj; Se poate depozita si pastra in spatii curate, aerisite si ferite de umezeala destinate depozitarii produselor alimentare de origine nonanimala sau animala, la temperatura de 2-8 °</p>
20	Dovleac de toamna	kg.	<p>Dovleac placintar, calitatea I Dovleac pentru placinta- dovleci pentru placinta care au fost recoltati dupa ce fructele au ajuns la maturitate, ceea ce din punct de vedere calendaristic, pentru zonele din sudul, sud-vestul si sud-estul tarii coincide cu a doua decada a lunii septembrie. Dovleac placintar cu aspect sanatos, fara defecte externe sau interne care sa afecteze calitatea, fara depreciari cauzate de daunatori, fara semne de dezhidratare interna, loviturii si deteriorari, fara urme de mucegaiuri. Gust, culoare si miros specific Produsele nu vor fi amestecate cu produse</p>



similare de calitate inferioara. Vor avea forma regulata, specifica dovleacului pentru placinta, fara pete, lovituri sau stricaciuni. Produsele vor fi întregi, fara loviturisi/sau taieturi extinse ;vor fi sănătoase, fara sa fie afectate de putrezire sau depreciere astfel incat sa le faca impropriei consumului ;vor fi curate, lipsite practic de orice materii vizibile ;vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fara depreciere provocate de daunatori, fara semne de dehidratare interna ;vor fi lipsite de depreciere cauzate de temperaturi scazute sau ger, fara umiditate exterioara anormala ;vor corespunde normelor tehnice, normative de produs si norme sanitare in vigoare ;vor fi coapte si gata pentru consum pentru a suporta transportul si manipulare astfel incat sa ajunga in conditii satisfacatoare la destinatie. Omogenitate:Continutul fiecarui ambalaj va fi uniform si va contine numai produse de aceeaasi origine, soi, culoare si marime.Culori variate:galben, portocaliu inchis, verde, gri, alb,rosu.Va corespunde documentelor tehnice normative de produs si normelor sanitare in vigoare. Nu vor fi amestecate cu produse similare de categorie inferioară.

Dezvoltarea și starea produselor va permite menținerea calității pe timpul transportului și manipulării până la locul de destinație

Produsele furnizate au fost cultivate si produse in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificarile si completarile ulterioare si cu Regulamentul 396/2005 cu modificarile ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiti contaminate din produsele alimentare.

Ambalarea produselor

Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător.

Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice.

Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.

Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii:

denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare;

Etichetare si marcare:

Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G. 106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr. 147/2002 cu completările și modificările ulterioare).

Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe ambalaj;

			Se poate depozita si pastra in spatii curate, aerisite si ferite de umezeala special destinate depozitarii produselor alimentare de origine nonanimala sau animala, la temperatura de 2-6 '
21	Cartofi noi	kg.	<p>Cartofi galbeni/rosii Calitatea I , Cartofi,galbeni/rosii, Cartofii vor fi intregi (nu vor avea nici o parte indepartata sau sa fi suferit o vatamare care sa ii faca incompleti)- sanatosi (nu vor fi afectati de putregai sau alte stricaciuni care sa ii faca inapti consumului este exclus);curati; acoperiti foarte bine de coaja;turgescenti (tari); intregi, neincoltiti, marime 8-10 cm;lipsiti de orice defecte externe sau interne care sa afecteze aspectul general al produsului, calitatea si prezentarea in ambalaj cum ar fi:crapaturi (inclusiv crapaturi de crestere), taieturi, fara petesub coaja de culoare gri-albastrui sau negre, muscaturi, vanatai sau asperitati (numai pentru soiurile a caror coaja nu este aspra).- Cartofii vor fi:neinverziti; fara deformari grave a tuberculilor; fără urme de pământ, de mărime medie, fara pete sau coaja de culoare gri-albastru sau negre;patare ruginie, gauri sau inimi negre sau alte defecte interne; fara pete maro datorate caldurii, ajunsi la maturitate comestibila;Nu vor fi atacati de raie comuna, raie fainoasa Vor fi lipsiti de vatamari datorate inghetului;lipsiti de umezeala externa anormala;lipsiti de orice miros sau gust strainOmogenitate: continutul fiecarui ambalaj trebuie sa fie uniform si sa contina numai cartofi avand aceeasi origine, soi, calitate, culoare a cojii, culoare a miezului si marime. Aspectul continutului: in sectiune va fi consistenta uniforma,culoare alb-galbui, pana la galben pal, specifica soiului. Partea vizibila a ambalajului va fi reprezentativa pentru tot continutul. Produsele vor fi întregi, fara loviturisi/sau taieturi extinse ; vor fi sănătoase,fara sa fie afectate de putrezire sau depreciere astfel incat sa le faca improprii consumului ; vor fi curate, lipsite practic de orice materii vizibile ; vor fi proaspete, lipsite de daunatori, fara depreciieri provocate de daunatori, fara semne de dezhidratare interna ; Va corespunde documentelor tehnice normative de produs si normelor sanitare in vigoare. Nu vor fi amestecate cu produse similare de categorie inferioară. Produsele furnizate au fost cultivate si produse in conformitate cu prevederile Regulamentului CE 1881/2006 cu modificarile si completarile ulterioare si cu Regulamentul 396/2005 cu modificarile ulterioare, de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiti contaminati din produsele alimentare. Ambalarea produselor Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să fie protejate corespunzător. Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o astfel de calitate, încât să evite producerea oricărei vătămări externe sau interne produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau etichetelor care poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea</p>

	<p>sau etichetarea să fie realizate cu cerneală sau clei netoxice. Ambalajele trebuie să fie total lipsite de corpuri străine.</p> <p>Ambalajele se marchează vizibil prin etichetare, cu următoarele mențiuni minime obligatorii: denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; denumirea sortimentului; locul de origine sau de proveniență; cantitatea netă; data de fabricație și termen de valabilitate; condiții de depozitare;</p> <p>Etichetare si marcare: Produsele oferite vor fi numai de calitate I și obligatoriu vor fi marcate (etichetate) cu elemente de identificare prevăzute în actele normative (H.G.106/2002 privind etichetarea produselor alimentare publicată în Monitorul Oficial partea I nr.147/2002 cu completările și modificările ulterioare).</p> <p>Termenul de valabilitate al produsului va fi specificat pe eticheta de pe ambalaj;</p> <p>Se poate depozita si pastra in spatii curate, aerisite si ferite de umezeala special destinate depozitarii produselor alimentare de origine nonanimala sau animala, la temperatura de 2-8';</p>
--	--

Achizitor,
Directia Generala de Asistență Sociala
si Protectia Copilului Satu Mare
 Directia Generala
 Dragomirșana
 Director general adj. cc
 Pop Marcel
 Vizat CFP



Furnizor,
SC AMA FRUCT CP SRL

Administrat
 Amariei Ra



Șef birou achizitii publice,
 Radu Călina

Intocmit
 Consilier juridic superior,
 Coruian Laura

Red/Tehn-BAP/CL/2ex

ANEXA nr. 2 la contractul de furnizare nr. _____ / _____, 2023
încheiat între DGASPC Satu Mare și SC AMA FRUCT CP SRL

Grafic de livrare
Lot 1- Legume de sezon

Nr. crt.	Denumire produs	mai	iunie	iulie	aug	sept	oct	nov	dec	Termen de livrare de la transmitere a comenzii
1	Ardei capia			DA	DA	DA	DA			3 zile
2	Ardei gras			DA	DA	DA	DA			3 zile
3	Brocoli	DA	DA	DA	DA	DA	DA	DA	DA	3 zile
4	Castraveți	DA	DA	DA	DA	DA	DA			3 zile
5	Ceapă verde	DA	DA	DA	DA					3 zile
6	Ciuperci proaspete	DA	DA	DA	DA	DA	DA	DA	DA	3 zile
7	Conopidă		DA	DA	DA	DA	DA	DA		3 zile
8	Dovlecei	DA	DA	DA	DA	DA	DA			3 zile
9	Fasole verde		DA	DA	DA	DA				3 zile
10	Gogoșari			DA	DA	DA	DA			3 zile
11	Mărar	DA	DA	DA	DA	DA	DA	DA	DA	3 zile
12	Roșii	DA	DA	DA	DA	DA	DA	DA	DA	3 zile
13	Ridichi roșii	DA	DA	DA	DA					3 zile
14	Salată verde	DA	DA	DA	DA	DA				3 zile
15	Spanac	DA	DA	DA	DA	DA				3 zile
16	Varză albă de toamnă- pt. murat						DA	DA		saptamanal
17	Varză albă de vară	DA	DA	DA	DA	DA				saptamanal
18	Varză roșie			DA	DA	DA	DA			saptamanal
19	Vinete			DA	DA	DA	DA			saptamanal
20	Dovleac de toamnă						DA	DA	DA	saptamanal
21	Cartofi noi			DA	DA	DA				saptamanal

Achizitor,
Direcția Generală de Asistență Socială
și Protecția Copilului Satu Mare

Direcțor general
 Dragomir Mariana

Director general adj. sec.
 Pop Marcela

Vizat CFP

Șef birou achiziții publice,
 Radu Călina

Intocmit
 Consilier juridic superior,
 Coruian Laura



Furnizor,
SC AMA FRUCT CP SRL

Administrator
 Amariei Raluca



Red/Tehn-B/AP/CL/2ex

ANEXA nr. _____ la contractul de achiziție nr. _____ / _____ 2023
 încheiat între DGASPC Satu Mare și SC AMA FRUCT CP SRL.

Lot 1 Legume de sezon																				
Nr. crt.	Denumire produs	U.M.	Total cantitate	CTF Ana	CTF Maria	CTF Felicia	CTF Speranța	CTF Violeta	CTF Andreea	CTF Mihaela	CTF Orhideea	CTF Ștefania	CTF Daniel	CTF Iris	CTF Teodora	CTF Alexandra	CM Lorena	CAIVTP ANE Andrei	CPC Floare de colț	CPRU Hurezu
1	Ardei capia	kg.	523	40	40	30	30	30	20	30	25	24	24	40	30	20	50	0	60	30
2	Ardei gras	kg.	505	50	50	30	30	30	32	30	25	24	24	40	30	20	20	0	40	30
3	Broccoli	kg.	287	20	20	20	20	20	0	0	15	24	18	30	0	20	20	0	40	20
4	Castraveți	kg.	1040	20	150	100	70	50	40	40	50	50	40	150	50	20	100	0	60	50
5	Ceapa verde	leg.	236	30	0	0	20	20	8	0	20	20	0	0	18	30	0	0	40	30
6	Ciuperci proaspete	kg.	354	10	30	20	20	20	0	0	0	24	20	15	20	25	0	0	150	0
7	Conopidă	kg.	785	30	80	60	30	25	24	30	30	36	30	70	50	50	100	0	120	20
8	Dovleci	kg.	570	30	30	30	30	24	0	30	30	24	12	30	50	50	100	0	80	20
9	Fasole verde	kg.	307	20	30	30	10	20	0	0	50	12	30	30	30	25	0	0	20	20
10	Gogoșari	kg.	402	50	30	30	20	20	20	30	25	12	20	40	30	20	0	0	40	15
11	Mărar	leg.	201	20	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	5	10	80	3	80	0
12	Roșii	kg.	1674	180	150	150	100	80	64	80	50	50	40	150	80	50	100	0	200	150
13	Ridichi roșii	leg.	212	30	0	0	20	20	0	0	0	24	12	0	16	20	0	0	40	30
14	Salată verde	huc.	365	30	20	30	10	10	10	0	30	25	20	0	10	30	0	0	100	40
15	Spanac	kg.	213	0	20	30	0	0	6	0	20	15	12	0	20	20	0	0	50	20
16	Varză albă de toamnă- pt. murat	kg.	2830	150	120	150	200	200	100	150	100	80	100	120	160	80	120	100	800	100

17	Varză albă de vară	kg.	1800	0	100	100	100	100	60	80	100	100	0	200	0	-400	50
18	Varză roșie	kg.	180	20	30	30	10	10	10	5	0	0	0	0	0	20	25
19	Vinete	kg.	1084	40	150	100	40	30	30	40	40	120	60	100	80	160	30
20	Dovleac de toamnă	kg.	144	0	40	30	0	0	0	12	12	30	20	0	0	0	0
21	Cartofi noi	kg.	4400	200	300	300	250	200	200	180	180	250	300	400	300	600	200

FURNIZOR

Achizitor

Directia Generala de Asistenta Sociala
si Protectia Copiilorui Satu Mare

Director
Dragos M. [REDACTED]

Director general adj. economic
Pop Marcela [REDACTED]

Vizat CFP

Birou achizitii publice.
Sef birou
Radu Călina [REDACTED]

Consilier juridic superior
Coruian Laura [REDACTED]

Intocmit
Consilier achizitii publice
Ghiarfas Anamaria [REDACTED]

SC AMA FRUCT CP SRL
Administrator
Amariei Raluca [REDACTED]



ANEXA nr. _____ la contractul de achiziție nr. _____ / _____ 2023
 încheiat între DGASPC Satu Mare și SC AMA FRUCT CP SRL

Lot 1 Legume de sezon

Nr. crt.	Denumire produs	U.M.	Total cantitate	CPV Șansa	CPV Alexandru	CIAPAD O Viata Noua	CIAPAD Sf. Ana	CIA Cristiana	LP Venus	LMP Laura	LMP Lucia
1	Ardei capia	kg.	1080	600	50	150	120	100	20	15	25
2	Ardei gras	kg.	1420	600	150	250	190	150	30	20	30
3	Broccoli	kg.	400	300	0	0	70	0	30	0	0
4	Castraveți	kg.	1720	600	240	300	250	250	30	20	30
5	Ceapa verde	leg.	1725	300	400	200	400	300	40	25	60
6	Ciuperci proaspete	kg.	1090	600	100	150	120	100	20	0	0
7	Conopidă	kg.	2350	1500	240	200	180	150	30	20	30
8	Dovlecei	kg.	2675	1500	300	250	380	150	30	25	40
9	Fasole verde	kg.	830	350	70	150	70	100	50	15	25
10	Gogoșari	kg.	960	500	50	150	100	100	30	10	20
11	Mărar	leg.	540	300	60	20	60	50	20	10	20
12	Roșii	kg.	3880	2000	400	300	600	300	80	80	120
13	Ridichi roșii	leg.	875	250	150	200	150	50	30	15	30
14	Salată verde	buc.	1340	600	200	250	120	120	50	0	0
15	Spanac	kg.	1035	500	100	150	90	100	50	15	30
16	Varză albă de toamnă- pt. murat	kg.	5400	2500	800	400	550	750	200	80	120

17	Varză albă de vară	kg.	4650	2500	500	400	500	500	50	80	120
18	Varză roșie	kg.	350	100	40	0	90	100	20	0	0
19	Vinete	kg.	2170	1000	400	150	200	300	40	30	50
20	Dovleac de toamnă	kg.	610	200	100	100	90	50	30	15	25
21	Cartofi noi	kg.	7090	3000	800	1500	800	500	150	140	200

Achizitor

Directia Generala de Asistentă Socială

și Protecția Copilului Satu Mare

Director
Dragoșina



Director general adj. economic

Pop Marcela

Vizat CFP



SC AMA FRUCT CP SRL

Suciu Mihaela

Birou achiziții publice,
Sef birou

Radu Călina

Consilier juridic superior

Coruian Laura

Intocmit

Consilier achiziții publice

Ghiarfasina Maria

