



**APROBAT**  
**PRIMAR**  
**Ing. Opris Alexandru**

### CAIET DE SARCINI

Obiectul prezentului Caiet de Sarcini îl constituie furnizarea de PAINE conform listei de mai jos, cu respectarea specificațiilor minime obligatorii solicitate pentru fiecare produs în parte, precum și a restului de prevederi din prezentul caiet de sarcini.

Nr.	Denumire produs	Cod CPV	UM	cantitate necesara pe 1 luna	Specificații tehnice minime obligatorii
1.	Paine semi 500 gr cu sare	15811100-7	buc	1500	Paine alba 500 gr cu sare feliata

Caracteristici:

Aspectul exterior: format rotund neaplatizat, bine dezvoltat, suprafata cu crestaturi oblice,;

Culoare : coaja: rumena, lucioasa, culoarea galben auriu si bine coapta

Consistenta(elasticitate) : miez in sectiune: masa cu pori fini, uniformi, bine afinat, fara aglomerari de faina, legat structurat de coaja, elastic astfel încât la stringerea in mana sa ia repede forma initiala.

Aroma: placuta, caracteristica painii semi coapte, fara miros strain (de mucegai, de ranced, de combustibil)

Gust: placut caracteristic painii semi coapte,nu se admit gusturi si mirosuri straine,de mucegai.acru ,fad, fara scrasnet datorat impuritatilor (pamant, nisip) Ambalarea produsului va fi in folie de plastic .

Ambalajele care intra in contact cu produsul trebuie sa fie confectionate din materiale care indeplinesc cerintele prevazute de reglementarile in vigoare (folie de plastic ,celofan ,etc)

Etichetarea produselor va contine elemente de indentificare a producatorului ,a vanzatorului,data fabricatiei si termenul de valabilitate.Din acestea trebuie sa rezulte distinct denumirea produsului ,lotul din care s-a livrat (data productiei si schimbul),termenul de pastrare si conditiile de depozitare.

Livrarea produselor se va face zilnic la magazia intre orele:8,00-9,00



**ROMÂNIA**  
**JUDEȚUL BRAȘOV**  
**U.A.T. ORAȘUL RUPEA**  
**Str. Republicii nr. 169, cod postal 505500**  
Tel. 0268/260490; Fax: 0268/260788  
[www.primariarupea.ro](http://www.primariarupea.ro), [www.rupeaturistica.ro](http://www.rupeaturistica.ro)  
mail: [contact@primariarupea.ro](mailto:contact@primariarupea.ro)

---

Proprietati fizice si chimice

Nr.crt	Caracteristici	Parametru SR 878-96	OBSERVATII
1	Umiditate %max.	45	
2	Aciditate grad max	3,5	
3	Proprietate % max	74	
4	Continut clorura sodiu % max	1,3	

Painea trebuie sa corespunda conditiilor microbiologice stabilite prin normele de igiena privind alimentele si protectia sanitara a acestora emise de Ministerul Sanatatii, In componenta produsului pot fi utilizate substante chimice ca aditivi alimentari cu respectarea conditiilor de puritate si a concentratiei maxime admise mentionate in normele de igiena privind alimentele si protectia sanitara a acestora emise de Ministerul Sanatatii. Produsul va respecta limitele maxime admise de reziduri de pesticide si antibiotice indicate in normele de igiena privind elementele si protectia sanitara a acestora emise de Ministerul Sanatatii.

Furnizorul va asigura livrarea produsului cu respectarea legislatiei aplicabile acestuia asa cum este ea prezentata de catre Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorului . Cerintele impuse vor fi considerate ca fiind minimale . In acest sens orice oferta de baza prezentata, care se abate de la prevederile Caietului de sarcini, va fi luata in considerare, dar numai in masura in care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale din Caietul de sarcini. Se vor utiliza ambalajele permise de normele de igiena privind alimentele si protectia sanitara a acestora emise de Ministerul Sanatatii .

Ele trebuie sa asigure produsului o protectie eficienta fata de alte impurificari accidentale pe toata perioada prelucrarii ,pastrarii si transportului produsului. De asemenea trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii painii pe timpul depozitarii si transportului. Ambalajele trebuie sa fie uscate, curate si fara miros.

Transportul: Painea se transporta numai in mijloace de transport destinate acestui scop care trebuie sa fie acoperite,curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri straine, neinfestate si ferite de orice posibilitate de poluare, degradare sau contaminare .

Mijloacele de transport vor fi autorizate din punct de vedere sanitar veterinar.

Documente de insotirea produsului : Fiecare transport trebuie insotit de urmatoarele documente:

Factura fiscala, aviz de insotire a marfii ,declaratia de conformitate ,certificat de calitate.

Receptia produselor

Receptia cantitativa a produselor se face la sediile achizitorului de catre reprezentantii sai.

Livrarea se face in functie de comanda unitatii achizitoare, in termen de 1 zi de la comunicare.

Propunerea financiara

Preturile care se compara in scopul intocmirii clasamentului sunt preturile in lei oferite pentru furnizarea painii la destinatia finala, exclusiv TVA.

Preturile vor include toate cheltuielile de transport extern, transport intern, cheltuieli incarcare-descarcare, manipulare , asigurare,ambalare, precum si toate materialele necesare in



**ROMÂNIA**  
**JUDEȚUL BRAȘOV**  
**U.A.T. ORAȘUL RUPEA**  
**Str. Republicii nr. 169, cod postal 505500**  
Tel. 0268/260490; Fax: 0268/260788  
[www.primariarupea.ro](http://www.primariarupea.ro), [www.rupeaturistica.ro](http://www.rupeaturistica.ro)  
mail: [contact@primariarupea.ro](mailto:contact@primariarupea.ro)

---

vederea protecției produselor ( paleti de lemn, folii de protecție etc.) până la sediile beneficiarului și rămân neschimbate de la data semnării contractului.

**Intocmit**  
**Balan Alexandra Elena**

**Secretar General UAT**  
**Roman Ioana Madalina**