LICEUL TEHNOLOGIC SPECIAL ,,GHEORGHE ATANASIU"

Timișoara,Str. Gheorghe Doja, Nr 16 CIF: 4691634. Tel: 0256491872, email: sc_gheorgheatanasiu@yahoo.com

Nr. 6560 din data de 06.11.2026

APROBAT DIRECTOR

Prof. Lazarescu Ilie

ANUNȚ PUBLICITAR / INVITATIE DE PARTICIPARE

Privind achiziția directă de: carne si produse din carne (congelat)

1. Date autoritate contractantă: • Denumire: Liceul Tehnologic Special Gheorghe Atanasiu, Cod fiscal: 4691634, Adresă: Timisoara str. Gheorghe Doja nr. 16, telefon 0256491872, reprezentata prin DIRECTOR Prof. Lasarescu Ilie

2. Obiectul achiziției: Achiziționarea de fructe și legume proaspete pentru scopul achiziției, ex: cantina instituției, eveniment, aprovizionare curentă .

3. Coduri CPV: • 15111200-1- carne de vita calitatea I, • 15113000-3- carne porc lucru, 15113000-3- pulpa de porc, Cod CPV 15112300-9- ficat de pui, 15112130-6 carne de pui, 03142300-1- Produse alimentare de origine animală .

4. Descrierea produselor și cantități estimate: - Detalii si specificațiile de calitate în Caietul de Sarcini atașat: ex. calitatea I, calibrate, curate).

5. Valoarea estimată a achiziției: 270.120 RON, fără TVA. Iar cu TVA 299.833

6. Criteriul de atribuire: **Prețul cel mai scăzut per pachet**/produs, cu condiția respectării integrale a cerințelor de calitate.

7. Modalitatea de livrare: Livrarea se va face direct la sediul autorității contractante din Timisoara str. Gheorghe Doja nr. 16, telefon 0256491872,eșalonat, pe bază de comandă săptămânală .

8. Termenul limită pentru depunerea ofertelor: 30.11.2026

Ofertele pot fi depuse la sediul unitatii sau trimise pe e-mail la adresa sc_gheorgheatanasiu@yahoo.com până la data de 30.11.2026, ora 14.

Intocmit Administrator patrimoniu

Ec. Aioanei Mihaela

Nr 6560/1 data 06.11.2026

Aprobat Director
Prof. Lazarescu Ilie

CAIET DE SARCINI

ANUL 2026

I. Generalitati

1. **Prezentul caiet de sarcini se aplica pentru achizitionarea de CARNE SI PRODUSE DIN CARNE cod CPV 15100000-9 necesare desfasurarii activitatii serviciului Cantina al autoritatii contractante –LICEUL TEHNOLOGIC SPECIAL „GHEORGHE ATANASIU"TIMISOARA.**
2. Obiectul prezentului caiet este achizitia de produse de origine animala, carne si produse din carne incadrate in codurile **CPV:15111100-0 (carne de vita) ; 15113000-3 (carne de porc); 15112130-6 (carne de pasare) si 15112300-9 (ficat de pui).**
3. CAIETUL DE SARCINI face parte integranta din documentatia pentru elaborarea si prezentarea ofertei si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza de catre fiecare ofertant, propunerea tehnica.
4. Caietul de sarcini contine, in mod obligatoriu, specificatii tehnice. Acestea definesc, dupa caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic si de performanta, siguranta in exploatare, dimensiuni, precum si sisteme de asigurare a calitatii, ambalare etichetare, marcare, conditiile pentru certificarea conformitatii cu standarde relevante sau altele asemenea.
5. Cerintele impuse prin prezentul caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens orice oferta prezentata, care se abate de la prevederile prezentului Caietului de sarcini, va fi luata în considerare, dar numai în masura în care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale din Caietul de sarcini.
6. Ofertarea de produse cu caracteristici tehnice inferioare celor prevazute în caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

II. Cantitati estimative solicitate

1. Autoritatea contractanta, Liceul Tehnologic Special „Gheorghe Atanasiu"Timisoara, are în vedere achizitionarea urmatoarei cantitati de produse:

Nr. Crt.	Denumire Produs	U.M.	Cantitatea estimata aferenta achizitiilor pet ru anul 2026	Valoarea estimata a achizitiei fara TVA
1	Carne de vita congelata cal.I	kg	700	37100
2	Carne lucru porc, congelata, cal. I	kg	1000	21000

3	Pulpa/ cafa/ cotlet porc,fara os, congelat	kg	550	10800
4	Ficat de pui,congelat	kg	600	9000
5	Piept de pui dezosat fara piele, congelat	kg	1000	31000
6	Pulpe de pui,fara spate,congelate cal.I	kg	1200	30000
7	Ceafa de porc fara os congelata cal.I	kg	1200	42000
8	Bacon	kg	350	14700
9	Carnati diversi(cabanos, ardelenesc, cu sunca)	kg	800	33600
10	Salam vara	kg	200	6600
11	Salam sunca	kg	300	10500
12	Salam sasesc	kg	200	7600
13	Sunca presata(praga de pui)	kg	150	4350
14	Diferite mezeluri			13580
	TOTAL			270120

2. Livrarea produselor se va realiza de catre ofertantul castigator - viitorul furnizor, pe baza comenzilor ferme emise de catre reprezentantii autorizati ai autoritatii contractante, conform conditiilor descrise în sectiunea III. a prezentului caiet de sarcini

Specificatii tehnice minimale

III.Specifiicatii tehnice minimale

1. **Caracteristicile tehnice ale produselor** solicitate sunt urmatoarele:

Produs	Caracteristici tehnice
Carne de vita,congelatac al.I 15111200-1	**Proprietati organoleptice** Stare termică: congelata; Aspect si culoare – cuburi de carne vita fara os si fara grasime;la suprafata carnii pelicula este uscata iar in sectiune este usor umeda, culoare rosie ; Miros si gust –normal, caracteristic si placut, fara miros de alterat, sau alt miros strain. Etichetat, ambalat, în caserole, sau pungă plastic din folie termocontractibilă de 2 kg-5 kg. **Termen de valabilitate pt. produs** - Pe eticheta se mentioneaza termenul de valabilitate pe produs tara de provenienta, lotul produsului, conditii de pastrare

Ceafa de porc, Cotlet Carne lucru porc, congelata, cal. I 15113000-3	**Proprietati organoleptice** Stare termică: congelata; Culoarea specifică speciei (roz deschis până la roşu deschis), aspect lucios la suprafaţă, fără pete de decongelare sau modificări de culoare. Aspect si culoare - cuburi de carne porc fără os, fără slănină şi şorici Miros si gust –normal, caracteristic si placut, sa nu apara un miros alterat, sau alt miros strain; Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate si / sau vidata în pungi de polietilena, etichetate **Termen de valabilitate pt. produs** - .Pe eticheta se mentioneza starea termica a carnii, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate,conditii pastrare
Pulpa porc,fara os, congelata 15113000-3	**Proprietati organoleptice** Stare termică: congelata Aspect si culoare - carne superioară, slabă, fără cheaguri de sânge sau porţiuni murdare; slănină de acoperire max. 8 mm, fără oase, cartilagii şi şorici; Marcat, etichetat, ambalat, în pungă plastic din folie termocontractibilă, 2 kg-5 kg; Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate si / sau vidata în pungi de polietilena, etichetate Consistenta Fermă şi elastică la atingere după decongelare corectă. Aspect su culoare Blocuri sau bucăţi de carne congelată uniform, fără arsuri de congelare (freezer burn), cristale mari de gheaţă sau scurgeri decongelate. Temperatura de pastrare si livrare În profunzimea produsului, temperatura trebuie menţinută la cel puţin -18°C pe toată durata transportului şi depozitării. **Termen de valabilitate pt. produs** - Pe eticheta se mentioneza starea termica a carnii, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare

Ficat de pui,congelat calitatea I Cod CPV 15112300-9	**Proprietati organoleptice** Stare termică: congelat; Aspect – bine curatate de cheaguri sau sange, nemurdarite de continut intestinal sau de alte impuritati, intregi din punct de vedere anatomic, sa aibe consistenta normala, nemodificata, cu miros caracteristic. Nu trebuie sa prezinte pete negre, semne de infestare cu paraziti. Etichetat , ambalat caserole,pungi cu clemă metalică de max. 1 kg Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate si / sau vidata în pungi de polietilena, etichetate **Termen de valabilitate pt. produs** - Pe eticheta se mentioneza starea termica a carnii, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare
Piept de pui dezosat,fara piele, congelat **Cod CPV** **15112130-6** **15112130-6 – Carne de pui**	Proprietăţi organoleptice:• Culoare: Roz, uniformă, caracteristică cărnii proaspete. • Consistenţă: Fermă şi elastică la apăsare; suprafaţă umedă, dar nelipicioasă. • Miros: Plăcut, caracteristic, fără miros de alterare, acru sau străin.Stare termică: congelat; - aspect: piept de pui dezosat, fără piele, curat, fără resturi de conţinut intestinal sau impurităţi mecanice; suprafaţă netedă, nelipicioasă; culoare: caracteristică speciei, roz, uniforma. Etichetat, ambalat caserole, pungi cu clemă metalică de max. 1 -1,5 kg. Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate si / sau vidata în pungi de polietilena, etichetate Aspect şi fasonare: Bucăţi întregi sau în două părţi, bine fasonate, curate, fără oase, fără cartilaje, fără pieliţe în exces, fără pete de sânge, fără impurităţi

	mecanice sau corpuri străine. Pe eticheta se mentioneza starea termica a carnii, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare **Termenul de valabilitate clar inscriptionat**
Pulpe de pui,fara spate,congelate Cal. I Cod CPV 15112130-6	Proprietăţi organoleptice Stare termică: congelat; Aspect: pulpe de pui curate,intregi,proaspete,fără resturi de conţinut intestinal sau impurităţi mecanice; suprafaţă umeda, dar nelipicioasă; fara oase rupte proeminente (fracturi deschise); fara contuzii severe. Etichetat, ambalat caserole, pungi cu clemă metalică de max. 1 -1,5 kg. Produsul se livreaza vrac în casete de transport înfoliate si / sau vidata în pungi de polietilena, etichetate Termen de valabilitate pt. produs - Pe eticheta se mentioneza starea termica a carnii, tara de provenienta, lotul produsului, termenul de valabilitate, conditii de pastrare Termenul de valabilitate clar inscriptionat
Bacon , carnati,salam,sunca CPV 151131120-2 151131220-3 15131120-2	Caracteristici organoleptice: Aspect exterior:suprafata curata,nelipicioasa,fara mucegai s-au corpuri straine,culoare specifica sortimentului. Membrana:aderentala compozitie,nedeteriorata Miros si aroma: Plăcută, specifică de carne maturată, fum natural, usturoi şi mirodenii (piper, ienibahar), fără iz de rânced sau mucegai excesiv. Gust: Sărat potrivit, savuros, specific fermentării/maturării, fără iuteală străină sau amară. Consistenta: Fermă, compactă, elastică la apăsare, uşor de feliat subţire fără sfărâmare. Aspect sectiune: Pasta omogena compacta Nu se admit goluri de aer.La taiere felia trebuie sa se pastreze integra. Consistenta:Elastica,fara corpuri straine Fara gust si miros strain Termenul de valabilitate clar inscriptionat.

Sistemul de asigurare a calitatii:

a. Produsul va respecta caracteristicile mostrelor prezentate, standardele prezentate de ofertantul castigator în propunerea sa tehnica, cu respectarea cerintelor tehnice specificate în prezentul caiet de sarcini
b. Cand nu este mentionat nici un standard sau reglementare aplicabila, se vor respecta standardele sau reglementarile nationale în vigoare;
c. Calitatea produsului va fi atestata, la livrare prin prezentarea *certificatului de calitate si conformitate* sau a *declaratiei de conformitate*.
d. Viciile ascunse sesizate ulterior receptiei nu-l exonereaza pe furnizor de obligatia inlocuirii lotului de produs respectiv.

2. Conditii de ambalare:

- Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului;
- Atât materialul de ambalat cât si pachetele trebuie sa fie curate, uscate, în stare buna, fara insecte sau mirosuri anormale, capabile sa asigure calitatea si durabilitatea produsului.
- Materialele de ambalare si ambalajele trebuie sa fie depozitate în conditii în care sa nu scada calitatea iar înainte de utilizare sa fie verificate din punct de vedere al defectelor, curateniei si mirosului.

3. Marcarea: Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare cu urmatoarele mentiuni:

- denumirea, adresa si nr. de telefon producatorului/distribuitorului,
- denumirea produsului,
- cantitatea neta,

- conditii de depozitare,
- data fabricatiei si termenul de valabilitate, respectiv mentiunea *"a se consuma de preferinta înainte de .....".*
- ambalajele individuale se închid prin termosudare sau cu clema metalica, la unul sau la ambele capete. Ambalajele individuale vor fi imprimate si/sau prevăzute cu etichete ataşate astfel incat să nu se poată schimba.Toate informatiile necesare trebuie sa fie tiparite astfel încât sa fie imposibila schimbarea sau îndepartarea lor fara a lasa urme vizibile. Se impune pastrarea integritatii ambalajului.
- cerneala sau tusul care se folosesc pentru inscriptionarea ambalajului nu trebuie sa contamineze produsul.

4. Transportul:

a. Transportul se face în vehicule închise, izoterme, răcite în prealabil şi prevăzute cu instalaţie frigorifică, pentru a asigura menţinerea temperaturii necesare păstrării calităţii produselor pe tot timpul transportului. Mijloacele de transport vor fi autorizate sanitar-veterinar de organismele specializate.
b. Fiecare transport va fi însoţit de certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar de transport şi alte documente prevăzute de legislaţia în vigoare.
c. Transportul este exclusiv obligatia ofertantului si este gratuit.

5. Conditii minime de garantie si conditii de livrare:

a. Livrarea se va face in functie de necesitati pe baza de comanda scrisa, în funcţie de necesarul de consum comunicat de catre beneficiar. Produsele vor fi livrate astfel incat sa corespunda descrierii caracteristicilor tehnice minime din caietul de sarcini.
b. Termenul de valabilitate al produselor de carne trebuie sa fie inscriptionat de producator pe eticheta. La data livrarii, produsele vor avea un termen de valabilitate de minim 80% din termenul de valabilitate mentionat de producator.

Nota 1. *Termenul de valabilitate este limita de timp in care produsul poate fi consumat si in care acesta trebuie sa-si mentina caracteristicile calitative prescrise, daca au fost respectate conditiile de transport, manipulare, depozitare, consum.*

Nota 2: *Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care se afla in partea a doua a termenului de garantie. Aceasta masura se impune a fi luata pentru evitarea producerii toxinfectiilor alimentare sau a altor afectiuni determinate de calitatea necorespunzatoare a alimentelor.*

c. Comanda ferma de achizitie va fi transmisa furnizorului cu 3 zile inainte de data livrarii .
d. Produsele livrate vor fi însotite de urmatoarele documente:

- *Factura fiscala*
- *Aviz de însotire a marfii*, cand este cazul;
- *Certificate de calitate si conformitate* sau *Declaratia de conformitate*
- *Buletinul de analiza* care sa ateste ca produsul corespunde prevederilor propunerii tehnice, respectiv cerintelor tehnice minimale prevazute în prezentul caiet de sarcini.

e. Livrarea produselor se va face cu mijloace proprii ale ofertantului cu o capacitate de maxim 3,5 tone, conform restrictiilor zonei

IV. Modul de prezentare a propunerii tehnice

a. Prin propunerea tehnica, ofertantii vor prezenta descrierea detaliata a produselor ofertate precum si alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice.
b. Prin propunerea tehnica, in ceea ce priveste descrierea tehnica a produselor, ofertantii vor trebui sa demonstreze corespondenta stricta a acestora cu specificatiile tehnice solicitate de autoritatea contractanta.;
c. Propunerea tehnica va cuprinde in mod obligatoriu toate caractersiticile mentionate in specificatiile tehnice, aferente fiecarui lot in parte, pentru care ofertantul depune oferta. **Nu se accepta oferte partiale.**

d. Prin propunerea tehnica, ofertantii isi asuma, in cazul iin care vor fi declarati câstigatori, obligatia livrarii produselor **in maximum 3 zile** de la comanda ferma emisa de beneficiar, in baza contractului de furnizare.
e. Prin propunerea tehnica, ofertantii isi asuma obligatia respectarii cerintelor din caietul de sarcini.
f. Propunerea tehnica va fi prezentata in original, semnata, datata si stampilata de reprezentantul legal sau un imputernicit.

Intocmit,
Ec.Aioanei Mihaela