LICEUL TEHNOLOGIC SPECIAL
"GHEORGHE ATANASIU"
TIMIŞOARA
Nr. 6546 din 09.11.2026

LICEUL TEHNOLOGIC SPECIAL ,,GHEORGHE ATANASIU"

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

Nr. 6546 din data de 06 .11.2026

APROBAT DIRECTOR

Prof. Lazarescu Ilie

ANUNȚ PUBLICITAR / INVITATIE DE PARTICIPARE

Privind achiziția directă de: lapte si produse lactate

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 curenta .

3. Coduri CPV: •15500000-3- lapte si produse lactate, 15511700-0- lapte praf, 15541000-2- telemea de vaca, 15551300-8- iaurt, lapte batut, 15512000-0 smamtana, 15544000-3 cascaval, 15530000-2-unt

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: 186.680 RON, fără TVA. Iar cu TVA 207.215

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

LICEUL TEHNOLOGIC SPECIAL "GHEORGHE ATANASIU" TIMIŞOARA Nr. 6546/1 din 06.11.2026

LICEUL TEHNOLOGIC SPECIAL GHEORGHE ATANASIU TIMISOARA

Nr. din data 06.11.2026

Aprobat Director,
Prof. Lazarescu Ilie

ANUL 2026

CAIET DE SARCINI

I. Generalitati

1. **Prezentul caiet de sarcini se aplica pentru achizitionarea de LAPTE SI PRODUSE LACTATE cod CPV 15500000-3 necesare desfasurarii activitatii serviciului Cantina al autoritatii contractante –LICEUL TEHNOLOGIC SPECIAL „GHEORGHE ATANASIU"TIMISOARA.**
2. Obiectul prezentului caiet este achizitia de produse de LAPTE SI PRODUSE LACTATE cod CPV 15500000-3
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 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 pa anul 2026	Valoarea estimata a achizitiei fara TVA
1	Lapte de vaca UHT 1,5%	litri	4200	29400

2	**Lapte praf**	**kg**	**200**	**5000**
3	**Telemea de vaca**	**kg**	**500**	**17500**
4	**Crema de branza cu smantana**	**buc**	**4000**	**24000**
5	**Iaurt**	**buc**	**7500**	**22500**
6	**Smantana gatit**	**l**	**350**	**7000**
7	**Cascaval ambalat 250 g-300 gr /2 kg**	**kg**	**400**	**20000**
8	**Unt 10 g**	**buc**	**30.000**	**30000**
9	**Unt 200 g**	**buc**	**500**	**5000**
10	**Lapte batut , sana chefir**	**buc**	**5670**	**22680**
11	**Branza dulce din lapte**	**kg**	**120**	**3600**
	TOTAL valoare fara TVA			**186680**

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. Caracteristicile tehnice ale produselor solicitate sunt urmatoarele:

Produs	Caracteristici tehnice
Lapte de vaca UHT 1,5% - 3,2% proteine 1 litru CPV 15511210-8	**Caracteristici organoleptlce** Produs natural de calitate, pasteurizat cu un continut de grasimi de 1,5% U.G si mim 3,2 % proteine Culaore alb , fara gust si miros strain Ambalat la cutie de 1 l Data expirarii inscrisa vizibil pe ambalaj
Lapte praf CPV 15511700-0	**Caracteristici organoleptice** Aspect : pulbere fina, omogena, obtinut din lapte crud prin pulverizare si uscare. Culoare : alb – galbui, fara impuritari si particule colorate Miros si gust : tipic de lapte praf, fara morosuri si gusturi straine Etichete, Ambalat in saci de hartie de 1 kg – 2 kg **Data expirarii inscrisa vizibil pe ambalaj** **Proprietati fizico-chimite** Substanta uscata: mim 96.5% Umiditate max 4% Proteine 34% Lactoza max 54% Continut de grasime 26%-28%

Telemea de vaca CPV 15541000-2 15540000-5 (Brânzeturi)	**Caracteristici organoleptice** Aspect masa compacta legata , de consistenta uniforma, se rupe usor fara a se sfarama, bucati intregi, cu suprafata curata Culoare alb pana la alb cu nuanta galbuie, uniforma in toata masa. Gust specific branzei maturate obtinute din lapte proaspat de vasa,acrisor, usor sarat Grasime in substanta uscata 55-60 % Miros : nu se admit mirosuri si gusturi starine de amar, iod,chimicale. Ambalat in vid, in saramura in recipiente de plastic inchise etans 8-15 kg **Data expirarii inscrisa vizibil pe ambalaj**

Iaurt 15551300-8 Lapte batut Sana, kefir	- **Caracteristici organoleptice** - Produs natural obtinut din lapte de vaca - Aspect si consistentacoagul de consistente ferma,cremos,fara bule de gaz,nu exprima zer sau elimina max 2% la rupere are aspectgranular poros - Culoare alb de lapte,uniforma sau cu slab nuanta de galbui - Miros si gust specific de iaurt actisor,fara fust sau miros strain - Etichetat si ambalat in recipiente de plastic de 125g,250g.300g, 330ml g - Grasime minimala de la 3,5%-5%: **Data expirarii inscrisa vizibil pe ambalaj**
Smantana gatit CPV 15512000-0	**Caracteristici organoleptice** Aspect: masa omogena, fara impuritati Consistenta vascoasa,fara aglomerari de grasime sau substante proteice. Culoare alb pana la alb-galbui, uniforma in toata masa Miros si gust placut, caracteristic, dulceag, aromat,specific fermentatiei lactica,fara gust si miros strain Produs natural obtinut din lapte de vaca , natural de calitate, fara adoos de lapte praf Etichetat si amnalat in cutii de carton sau recipiente de plastic de pana la 1 kg Recipientele trebuie sa fie inchise ermetic **Data expirarii inscrisa vizibil pe ambalaj**
Cascaval ambalat 250 g-300 gr CPV 15544000-3	**Caracteristici organoleptice** Aspect: pasta fina, onctoasa,compacta, omogena,usoar elestica,la rupere se desface in fasii; cu rare sau mici ochiuri de fermentare; roti avand coaja sau suprafata neteda, curata, fara cute sau goluri,fara pete sau crapaturi;m pot fi acoperite cu o pelicula protectoare uniforma avizata conform dispozitiilor sanitare in vigoare. Culoare : alg- galbui pana la galben, uniforma in toata masa Gust si miros : gust si miros placut, potrivit de sarat cu caracteristicile cascavalului provenit din lapte de vaca,fara gust si miros strain Etichetet , ambalat in bucati separate 0.250-0.500 kg Produs obtinut din lapte de vaca 100% , fara grasimi vegetale Data expirarii inscrisa vizibil pe ambalaj
Unt 10 g, Unt 200 grame **CPV 15530000-2**	**Caracteristici organoleptice** Unt extra / de calitate superioară: De la alb-gălbui până la galben deschis, uniform în toată masa, cu un luciu caracteristic la suprafață și pe secțiune. Culoarea poate varia în intensitate (de la alb la galben mai viu) în funcție de alimentația vacilor (de exemplu, carotenul din iarbă). • Gust: Plăcut, caracteristic de smântână oricând proaspătă sau pasteurizată, fără gust străin (de rânced, mucegai, acru excesiv sau de iarbă/furaje). • Miros: Fin, plăcut, specific, fără nuanțe alterate sau de vechi Data expirarii inscrisa vizibil pe ambalaj obligatoriu

Branza dulce proaspata CPV 15541000-2 Pasta de branza cu smantana	**Caracteristici organoleptice** Aspect: pasta omogena curata fara scurgere de zer pasta fina, moale, untoasa,cremoasa, nesfaramicioasa, de culoare albapana la alb-galbui,uniforma in toata masa, cu gust placut, de fermentatie lactica Miros si gust: placut potrivit de sarat,fara miros si gust strain. Produs natural obtinut din lapte proaspat de vaca, cu uncontinut ridicat de proteine, usor asimilabile de organism,un comtinut ridicat de grasimi Etichetat,ambalat in pungi de plasticsau recipiente din plastic cu un volum maxim pentru 2-4 kg Pentru pasta de branza cu smantana ambalarea si eticheterea in cutii mici Data expirarii inscrisa vizibil pe ambalaj

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. Transpotrul intra in obligatia furnizorului 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. <u>Modul de prezentare a propunerii tehnice</u>

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. **<u>Nu se accepta oferte partiale</u>.**
d. Prin propunerea tehnica, ofertantii isi asuma, in cazul iin care vor fi declarati câstigatori, obligatia livrarii produselor **<u>in maximum 3 zile</u>** 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

LICEUL TEHNOLOGIC SPECIAL
"GHEORGHE ATANASIU"
TIMIŞOARA
Nr. 6541 din 09.11.2026

LICEUL TEHNOLOGIC SPECIAL ,,GHEORGHE ATANASIU"

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

Nr. din data de 06 .11.2026

APROBAT DIRECTOR
Prof. Lazarescu Ilie

ANUNȚ PUBLICITAR / INVITATIE DE PARTICIPARE

Privind achiziția directă de: lapte si produse lactate

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: •15500000-3- lapte si produse lactate, 15511700-0- lapte praf, 15541000-2- telemea de vaca, 15551300-8- iaurt, lapte batut, 15512000-0 smamtana, 15544000-3 cascaval, 15530000-2-unt

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: 186.680 RON, fără TVA. Iar cu TVA 207.215

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